



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

50.ª reunión

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): DISPOSICIONES CON OBSERVACIONES DEL CCPFV Y EL CCFO; DISPOSICIONES PARA ÉSTERES DE LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA Y ÁCIDO OCTENILSUCCÍNICO (OSA)-GOMA DE ACACIA MODIFICADA; DISPOSICIONES ASOCIADAS CON LA NOTA 22 EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 09.2.5; DISPOSICIONES CON FUNCIÓN DE ESTABILIZADOR EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.1.1; DISPOSICIONES PARA CITRATO TRISÓDICO EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.1.1; DISPOSICIONES DEL CUADRO 1 Y 2 DE LA NGAA EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 09.0 A 16.0; ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.1.2 (INFORME DEL GTE SOBRE LA NGAA)

Preparado por los Estados Unidos de América, con la asistencia de Argentina, Brasil, Canadá, Chile, China, Colombia, Unión Europea, India, Indonesia, Israel, Japón, Malasia, Nueva Zelandia, Noruega, Polonia, Federación de Rusia, Singapur, Suiza, la Asociación de Fabricantes Europeos de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA), el Consejo Europeo de la Industria Química (CEFIC), EU Specialty FoodIngredients, FoodDrinkEurope, la Organización Mundial para la Omega-3 EPA y DHA (GOED), la Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes (IACM), la Alianza Internacional de Asociaciones de Suplementos Alimenticios (IADSA), el Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas (ICBA), la Asociación Internacional de Chicle (ICGA), el Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles (ICGMA), la Federación Internacional de Lechería (FIL), el Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC), la Asociación Internacional de Zumos de Frutas y Hortalizas (IFU), la Asociación Internacional de Industrias de Alimentos Dietéticos Especiales (ISDI) y la Asociación de Colorantes Alimentarios Naturales (NATCOL)

Introducción

1. El CCFA en su 49.ª reunión convino en establecer un Grupo de trabajo electrónico (GTe) para que proporcionase recomendaciones a la 50.ª reunión del CCFA sobre los temas siguientes:¹
 - (i) Respuestas del CCPFV y el CCFO (REP 17/FA párrs. 14(i) y 16);
 - (ii) Anteproyectos de disposiciones sobre los ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) y el ácido octenilsuccínico (OSA)-goma de acacia modificada (SIN 423) en el Cuadro 3 (REP 17/FA párrs. 30 y 108(iii), apéndices II y VIII, parte A);
 - (iii) Disposiciones sobre aditivos alimentarios con la Nota 22 en la categoría de alimentos 09.2.5 (observaciones sobre el uso en pasta de pescado ahumado) (REP 17/FA párr. 74);
 - (iv) Disposiciones sobre el citrato trisódico en la categoría de alimentos 01.1.1 (observaciones sobre la necesidad tecnológica de una dosis de uso numérica o BPF) (REP 17/FA párr. 78);
 - (v) Disposiciones relativas a la categoría de alimentos 01.1.1 enumeradas en la parte B del anexo 3, CRD 2, CCFA49 (observaciones sobre la necesidad tecnológica de aditivos específicos, el tipo específico de productos alimenticios dentro de la categoría donde se utiliza el aditivo alimentario y la DM necesaria para conseguir la función de estabilizador) (REP 17/FA párr. 81);
 - (vi) Proyectos y anteproyectos de disposiciones en la NGAA para las categorías de alimentos 09.0 a 16.0, con la excepción de los aditivos con función tecnológica de colorante o edulcorante, adipatos, nitritos y nitratos, y las disposiciones relativas a la categoría de alimentos 14.2.3;

¹ REP 17/FA, párr. 109.

(vii) Anteproyectos de disposiciones relativas a la categoría de alimentos 01.1.2 con excepción de las disposiciones sobre aditivos alimentarios con función de colorante y edulcorante.

Documentos de trabajo

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

- Se presentan apéndices separados para el tema i (Apéndice 1), tema ii (Apéndice 2), tema iii (Apéndice 3), tema vi (Apéndice 5) y el tema vii (Apéndice 6).

- A efectos de eficiencia, los temas iv y v se han combinado en el Apéndice 4.

Apéndice 1: Respuestas del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) y el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)

1. Entre diversos temas, el CCFA, en su 49.^a reunión, solicitó al GTe sobre la NGAA para que el CCFA en su 50.^a reunión considerase:¹

- Las respuestas del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) y el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO).

Información general:²

2. El CCFA en su 47.^a reunión compiló propuestas sobre los proyectos y anteproyectos vigentes de disposiciones en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA sobre aditivos alimentarios con función de "emulsionante, estabilizador, espesante" para uso en una función tecnológica diferente a emulsionante, estabilizador o espesante.³ El Grupo de trabajo presencial (GTP) sobre la NGAA de la 47.^a reunión del CCFA sometió a debate las propuestas del GTe.⁴ Durante el debate de las disposiciones para las categorías de alimentos 02.1.2 (Aceites y grasas vegetales) y 02.1.3 (Manteca de cerdo, sebo, aceites de pescado y otras grasas de origen animal), el GT tomó nota de las dudas con respecto a la justificación tecnológica del uso de antioxidantes en la categoría de alimentos 02.1.2 y secuestrantes en las categorías de alimentos 02.1.2 y 02.1.3. Se observó que existe plena correspondencia entre la categoría de alimentos 02.1.2, 02.1.3, y sus normas sobre productos correspondientes.

3. La 47.^a reunión del CCFA acordó mantener las disposiciones específicas en su trámite actual y pedir aclaración sobre la justificación tecnológica al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) en relación con:

a. El uso de antioxidantes en general y lecitina (SIN 322(i)) en particular, en la categoría de alimentos 02.1.2;

b. El uso de citrato tricálcico (SIN 333(ii)) y citrato de tripotasio (SIN 332(ii)) en los productos contemplados por las *Normas para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981)*, para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CXS 33-1981) y para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999);

c. El uso de lecitina (SIN 332(i)) en los productos contemplados por las *Normas para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981)* y para grasas animales especificadas (CXS 211-1999);

d. El uso de mono- y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) en los productos contemplados por la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1989)* y en los aceites de pescado;

e. El uso de citrato diácido de potasio (SIN 332(i)), citrato diácido de sodio (SIN 331(i)), citrato tricálcico (SIN 333(iii)), citrato tripotásico (SIN 332(ii)), citrato trisódico (SIN 331(iii)) y alginato de sodio (SIN 401) en aceites de pescado.

4. El GTe sobre la NGAA de la 48.^a reunión del CCFA compiló propuestas sobre proyectos y anteproyectos vigentes de disposiciones que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos 01.2 a 08.4, con excepción de las disposiciones sobre aditivos alimentarios con función de "colorante" o "edulcorante".⁵ El GTP sobre la NGAA de la 48.^a reunión del CCFA sometió a debate las propuestas del GTe.⁶

a. Durante el debate de las disposiciones para el uso de determinados emulsionantes y reguladores de la acidez en las categorías de alimentos 02.1.2 (Aceites y grasas vegetales) y 02.1.3 (Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal) se observó que existe plena correspondencia

¹ REP 17/FA, párr. 109.

² En este documento se describen las disposiciones con respecto a las cuales el CCFA, en sus 47.^a y 48.^a reuniones, había solicitado orientación al CCPFV o al CCFO. En el documento se incluyen solamente las disposiciones contempladas por el mandato del GTe: no se describen las disposiciones que el CCFO está examinando todavía (véase CX/FA 17/49/2 Add. 1), o sobre las que la 49.^a reunión del CCFA pidió orientación adicional al CCPFV (véase REP 17/FA, párrafo 14(ii), (iii)).

³ CX/FA 15/47/8

⁴ FA/47 CRD2

⁵ CX/FA 16/48/7

⁶ FA/48 CRD2

entre estas categorías de alimentos y las correspondientes normas sobre productos, y que emulsionantes y reguladores de la acidez no estaban permitidos en las normas sobre productos respectivas. Sin embargo, varios miembros señalaron que en los productos de las categorías de alimentos 02.1.2 y 02.1.3 se utilizan emulsionantes y reguladores de la acidez.

b. Durante el debate de la disposición propuesta para tocoferoles (SIN 307a, b, c) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutos secos), algunos miembros señalaron que este aditivo alimentario se utiliza como antioxidante en todas las subcategorías de 04.1.2 (Frutas elaboradas). Sin embargo, otros miembros observaron que no estaba claro cómo esta justificación tecnológica se correspondía con el uso de tocoferoles en las frutas elaboradas en general y en las normas sobre productos correspondientes a las subcategorías de la categoría de alimentos 04.1.2.

c. Durante el debate de las disposiciones propuestas para tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en las categorías de alimentos 04.1.2.2 (Frutos secos), 04.1.2.3 (Fruta en vinagre, aceite o salmuera) y 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta (p.ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5), se observó que la tartratos se utilizan como regulador de la acidez en los productos normalizados y no normalizados de estas categorías de alimentos. Sin embargo, el GTP señaló también que las normas sobre productos correspondientes a la categoría de alimentos 04.1.2.2 no permiten reguladores de la acidez y que los tartratos no figuran en las normas sobre productos correspondientes a las categorías de alimentos 04.1.2.3 y 04.1.2.6.

d. Durante el debate sobre las disposiciones para alginato de propilenglicol (SIN 405) en la categoría de alimentos 04.1.2.5 (Confituras, jaleas, mermeladas), se formularon preocupaciones sobre su uso como espesante en productos alimenticios que forman parte de esta categoría de alimentos ya que la norma sobre productos correspondiente (*Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009)) solo permite espesantes del Cuadro 3.

5. La 48.^a reunión del CCFA acordó mantener las disposiciones específicas en su trámite actual y pedir aclaración sobre la justificación tecnológica del aditivo correspondiente al comité sobre productos respectivo⁷:

a. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) para orientación sobre el uso en las categorías de alimentos:

- i. 02.1.2 "Grasas y aceites vegetales", de: reguladores de la acidez en general y tartratos (SIN 334, 335 (ii), 337) en particular;
- ii. 02.1.3 "Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal", de: emulsionantes en general y ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado (SIN 476) y alginato de propilenglicol (SIN 405) en particular; y tartratos (SIN 334, 335 (ii), 337) como reguladores de la acidez

b. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) sobre el uso en las categorías de alimentos:

- i. 04.1.2 "Frutas elaboradas", de: antioxidantes en la fruta elaborada en general y el uso de tocoferoles (SIN 307a, b, c), en particular en los alimentos normalizados y no normalizados de todas las subcategorías;
- ii. 04.1.2.3 "Fruta en vinagre, aceite o salmuera", de: tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) como reguladores de la acidez en los productos regulados por la *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas* (CXS 260-2011);
- iii. 04.1.2.5 "Confituras, jaleas, mermeladas", de: alginato de propilenglicol (SIN 405) como espesante en los productos contemplados por la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009);

6. La 25.^a reunión del CCFO examinó las cuestiones remitidas por el CCFA en sus 47.^a y 48.^a reuniones⁸ y proporcionó respuesta a la 49.^a reunión del CCFA.⁹ La 28.^a reunión del CCPFV examinó las

⁷ REP 16/FA, párr. 65.

⁸ REP17/FO, párr. 13 y Apéndice II, parte A.

⁹ CX/FA 17/49/2 Add. 1

cuestiones remitidas por la 48.^a reunión del CCFA¹⁰ y proporcionó respuesta a la 49.^a reunión del CCFA.¹¹ La 49.^a reunión del CCFA convino en solicitar al GTe sobre la NGAA de la 50.^a reunión del CCFA que examinara las respuestas proporcionadas por el CCFO y el CCPFV, y preparara propuestas para las disposiciones pertinentes de la NGAA.¹²

Documento de trabajo:

7. El GTe distribuyó dos circulares para que se formularan observaciones. En este documento se presentan recomendaciones para cada disposición (aprobar, aprobar con revisión, suspender, suspender y trasladar a las subcategorías según corresponda, solicitar información). Estas propuestas se basan en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la armonización con las normas del Codex sobre productos correspondientes, orientación del comité de productos relacionado y observaciones de los miembros del GTe a la primera y segunda circular. Las recomendaciones están basadas en la "ponderación de la evidencia", es decir, a las observaciones justificadas se les ha dado mayor importancia que a las observaciones sin justificación.

Convenciones

8. En este documento se presentan los proyectos y anteproyectos de disposiciones en las categorías de alimentos 02.1.2 y 02.1.3 relacionadas con la orientación solicitada por el CCFO, y las categorías de alimentos 04.1.2, 04.1.2.2, 04.1.2.3, 04.1.2.5 y 04.1.2.6 relacionadas con la orientación solicitada por el CCPFV. Las disposiciones se presentan en el formato de las categorías de alimentos que figuran en el Cuadro 2 de la NGAA. Para cada categoría de alimentos se presenta información sobre las normas sobre productos del Codex correspondientes y la utilización de aditivos alimentarios en esas normas sobre productos, así como la decisión del GTP de la 45.^a reunión del CCFA o la 46.^a reunión del CCFA con respecto a la justificación horizontal de la utilización de emulsionantes, estabilizadores y espesantes, o reguladores de la acidez, en las categorías de alimentos que figuran en el anexo al Cuadro 3. Para cada disposición se presentan observaciones del CCPFV y el CCFO sobre la justificación tecnológica, una recopilación de las observaciones formuladas por los miembros del GTE a la primera y segunda circular, e información pertinente de la 49.^a reunión del CCFA.

9. En la preparación del documento de trabajo se han utilizado las convenciones siguientes:

- Cuando la propuesta es que una disposición sobre aditivos alimentarios se traslade de una categoría de alimentos general a una subcategoría, la disposición original en la categoría de alimentos general se indica ~~tachada~~ y la nueva disposición en la subcategoría en **negrita** sin indicar el trámite en la columna de "Trámite/Aprobada".

¹⁰ REP17/PFV, párrs. 72 -81

¹¹ CX/FA 17/49/2

¹² REP17/FA párrs. 14(i) y 16.

Observaciones del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) sobre el uso de aditivos alimentarios en las categorías de alimentos:**Categoría de alimentos N.º 02.1.2 Grasas y aceites vegetales**

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2, apéndice FA/46 CRD 2, apéndice V): reguladores de la acidez/EEE que no están justificados horizontalmente

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCFO28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	3 000	1	7	Reguladores de la acidez	El uso de reguladores de la acidez en la categoría 02.1.2 no está justificado tecnológicamente	Chile, UE, RU, Malasia, China: apoyan la suspensión EE. UU.: en EE. UU. están permitidos en grasas y aceites a 3 000 mg/kg como reguladores de la acidez	Suspender
LECITINA	322 (i)	30 000		7	Antioxidantes, emulsionantes	Uso generalizado como antioxidante en aceites y grasas vegetales, y como sinergista antioxidante en combinación con tocoferoles y está justificado tecnológicamente, excepto para los aceites vírgenes y aceites de oliva. La lecitina podría utilizarse en CS 19-1981 y CS 211-1999	EE. UU., UE, Chile, India: apoyan la adopción con la nueva nota "excluido el uso en aceites vírgenes y aceites de oliva." China, RU, Malasia: apoyan la adopción con la nota 277 ¹³ Indonesia: apoya la DM de 20 000	Adoptar con la nueva nota "excluido el uso en aceites vírgenes y aceites de oliva."

¹³ **Nota 277:** excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío, así como los productos regulados por la *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CXS 33-1981).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCFO28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						como alternativa a otros antioxidantes o por su efecto sinérgico con otros antioxidantes a dosis hasta 30 000 mg/kg.	mg/kg y apoya la adición de la nueva nota "excluido el uso en aceites vírgenes y aceites de oliva" IFAC, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción como se indica ICGMA: apoya la propuesta. Existe justificación tecnológica del uso de lecitina en más aceites que los que figuran en la nota.	
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	5 000	45	4	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente)	El uso de reguladores de la acidez en la categoría 02.1.2 no está justificado tecnológicamente	Malasia, UE, RU, China: apoyan la suspensión India: no apoya la suspensión ya que la India permite el uso de ácido tartárico en esta categoría	Suspender
CITRATO TRICÁLCICO	333(ii)	BPF		7	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizadores	Justificado tecnológicamente como sinergista antioxidante en los productos regulados por la <i>Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales</i> (CXS 19-1981) y la <i>Norma para</i>	UE, RU, Malasia: apoyan la adopción que se indica ICGMA, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción que se indica	Adoptar con la nota XS33
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes,		China, UE, RU, Malasia: apoyan la adopción que se	Adoptar con la nota XS33

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCFO28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					secuestrantes, estabilizadores	<i>aceites vegetales especificados</i> (CXS 210-1999); no está justificado tecnológicamente en estos productos regulados por la <i>Norma para los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva</i> (CXS 33-1981)	indica ICGMA, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción que se indica	

Categoría de alimentos N.º 02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2, apéndice FA/46 CRD 2, apéndice V): los reguladores de la acidez/EEE no están justificados horizontalmente

Normas sobre productos correspondientes: 019-1981: permite antioxidantes, sinergistas antioxidantes y agentes antiespumantes específicos; **211-1999:** Permite colorantes, antioxidantes y sinergistas antioxidantes específicos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPO28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	3 000	1	7	Reguladores de la acidez	El uso de reguladores de la acidez en la categoría 2.1.3 no está justificado tecnológicamente.	Chile, UE, RU, China, Malasia: apoyan la suspensión EE. UU.: en EE. UU. están permitidos en grasas y aceites a 3 000 mg/kg como reguladores de la acidez	Suspender
LECITINA	322 (i)	30 000		7	Antioxidantes, emulsionantes	Muchos antioxidantes figuran en CS 19-1981 y 211-199. La lecitina podría utilizarse como alternativa a otros	UE, India, Malasia: apoyan la adopción RU: está de	Adoptar

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPO28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						antioxidantes o por su efecto sinérgico con otros antioxidantes. La lecitina puede usarse hasta 30 000 mg/kg.	<p>acuerdo con la propuesta (excepto los aceites vírgenes vegetales obtenidos por prensa y aceite de oliva)</p> <p>Indonesia: apoya DM de 20 000 mg/kg</p> <p>IFAC, ICGMA, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción que se indica</p>	
MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	100 000		7	Antiespumantes, emulsionantes, estabilizadores	Pueden utilizarse como agente antiespumante en aceites y grasas regulados por la <i>Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales</i> (CXS 19-1989) para freír como alternativa al polidimetilsiloxano (SIN 900a), y se han incluido en el proyecto de norma para el aceite de pescado según BPF.	<p>Indonesia, UE, RU, Malasia: apoyan la aprobación con la nota XS211 y la nota "solo para uso en el aceite de pescado" y la nota "para uso en aceites y grasas para freír conforme a la <i>Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales</i> (CXS 19-1981)"</p> <p>Canadá: recomienda las siguientes modificaciones a la propuesta:</p>	Adoptar según BPF con la nota XS211 y la nueva nota "solo para uso como emulsionante en el aceite de pescado según BPF, o como antiespumante en aceites y grasas para freír conforme a la <i>Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales</i> (CXS 19-1981)";

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPO28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
							<p>(1) cambiar la DM por BPF (IDA "no limitada" y por la DM propuesta en el proyecto de norma para el aceite de pescado);</p> <p>(2) revisar la nota propuesta del modo siguiente "solo para uso como emulsionante en el aceite de pescado según BPF, o como antiespumante en aceites y grasas para freír conforme a la <i>Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales</i> (CXS 19-1981)";</p> <p>La mencionada nota podría negar la necesidad de añadirlo en la nota XS211</p> <p>IFAC: apoya la adopción que se</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPO28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
							propone GOED: apoya la adopción	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	20 000		7	Emulsionantes	El uso de emulsionantes en la categoría 2.1.3 (excluidos aceites de pescado) no está justificado tecnológicamente.	Chile: apoya la solicitud de más información UE: apoya la suspensión si no se proporciona información RU: no permite el uso en la categoría 2.1.3. La propuesta no está justificada tecnológicamente	Suspender
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	10 000		7	Emulsionantes	El uso de emulsionantes en la categoría 2.1.3 (excluidos aceites de pescado) no está justificado tecnológicamente.	Chile: apoya la solicitud de más información UE: apoya la suspensión si no se proporciona información RU: no permite el uso en la categoría 2.1.3. La propuesta no está justificada tecnológicamente	Suspender
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	Secuestrantes	No figura en la norma para los aceites de pescado porque el uso en estos productos no está justificado tecnológicamente (el GTe observa también	UE, RU, China: apoyan la suspensión	Suspender

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPO28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						que no está permitido en otras normas)		
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	11 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	El uso de emulsionantes en la categoría 2.1.3 (excluidos aceites de pescado) no está justificado tecnológicamente.	<p>EE. UU.: en EE. UU. está permitido en grasas y aceites a 11.000 mg/kg como EEE.</p> <p>Chile: apoya la solicitud de más información</p> <p>UE: apoya la suspensión si no se proporciona información</p> <p>RU: no permite el uso en la categoría 2.1.3. La propuesta no está justificada tecnológicamente</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la adopción que se indica</p>	Suspender
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	El uso de emulsionantes en la categoría 2.1.3 (excluidos aceites de pescado) no está justificado tecnológicamente. El alginato de sodio no figura en la norma para los aceites de pescado y en este producto no está justificado tecnológicamente	<p>UE, RU, China: apoyan la suspensión</p> <p>Chile: propone que se solicite más información</p>	Suspender

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPO28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	Secuestrantes	No figura en la norma para los aceites de pescado porque el uso en estos productos no está justificado tecnológicamente (el GTe observa también que no está permitido en otras normas)	Chile: propone que se solicite más información para armonizarlo con CXS 19, CXS 210 y CXS 211. UE, RU, China: apoyan la suspensión	Suspender
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	5 000	45	4	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente)	El uso de reguladores de la acidez en la categoría 02.1.3 no está justificado tecnológicamente.	India: no apoya la suspensión ya que permite el uso de ácido tartárico en esta categoría UE, RU, China: apoyan la suspensión	Suspender
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7	Secuestrantes	No figura en la norma para los aceites de pescado porque el uso en estos productos no está justificado tecnológicamente (el GTe observa también que no está permitido en otras normas)	Chile: propone que se solicite más información UE, RU, China: apoyan la suspensión	Suspender
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	Secuestrantes	No figura en la norma para los aceites de pescado porque el uso en estos productos no está justificado tecnológicamente (el GTe observa también que no está permitido en otras normas)	Chile: propone que se solicite más información UE, RU, China: apoyan la suspensión	Suspender

Observaciones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) sobre el uso en las categorías de alimentos:**Categoría de alimentos N.º 04.1.2 Frutas elaboradas**

Normas sobre productos correspondientes: ninguna; varias normas sobre productos corresponden a las subcategorías

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPFV28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	Se utilizan como antioxidantes en la categoría 04.1.2 en frutas elaboradas, sin embargo, la mayoría de las normas sobre productos no los permiten	UE, RU: apoyan la propuesta FoodDrinkEurope: apoya la adopción que se indica	Someter a debate en las subcategorías (el proyecto de disposición actual está en la categoría 04.1.2.2, hay disposiciones adoptadas en las categorías 04.1.2.8 y 04.1.2.9)

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.1 (Frutas congeladas)

Normas sobre productos correspondientes: 52-1981, 69-1981, 75-1981, 76-1981, 103-1981: no permiten aditivos alimentarios o permiten ácido ascórbico y cítrico.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPFV28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	Se utilizan como antioxidantes en la categoría 04.1.2 en frutas elaboradas, sin embargo, la mayoría de las normas sobre productos no los permite	UE, Chile: proponen que se solicite más información RU: no permite el uso en la categoría 4.1.2. La propuesta no está justificada tecnológicamente	No trasladar de la categoría 04.1.2.2. No se ha proporcionado información sobre el uso

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.2 (Frutas desecadas)

Normas sobre productos correspondientes: 67-1981, 130-1981: permiten ácido sórbico, dióxido de azufre, aceite mineral (67-1981 solamente); 177-1991: permite antioxidantes y sustancias conservadoras en la categoría 04.1.2.2. de la NGAA.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPFV28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes	Se utilizan como antioxidantes en la categoría 04.1.2 en frutas elaboradas, sin embargo, la mayoría de las normas sobre productos no los permite	<p>Malasia, RU, India: apoyan la adopción</p> <p>China: no permite el uso en esta categoría</p> <p>UE: pregunta si se proporcionó justificación tecnológica para los productos no normalizados de la subcategoría</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la adopción que se indica</p>	Adoptar con las notas XS67, XS130

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera

Normas sobre productos correspondientes: 260-2007: incluye antioxidantes, reguladores de la acidez, antiespumantes, colorantes, agentes endurecedores, acentuadores del sabor, sustancias conservadoras, secuestrantes y edulcorantes específicos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPFV28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente)	Los reguladores de la acidez están permitidos en la <i>Norma para las frutas y hortalizas encurtidas</i> (CXS 260-2007) y el uso de tartratos en los	Brasil: el ácido tartárico (SIN 334) está permitido como acidulante y como regulador de la acidez en las frutas en conserva, con una DM de	Adoptar a DM de 1 000 mg/kg

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPFV28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						productos regulados por esta norma está justificado tecnológicamente	0,1g/100g (1 000mg/kg) en virtud de la legislación (RDC n. 08/2013) RU: apoya el uso en esta categoría UE, India: apoyan la adopción China: no permite el uso en esta categoría	
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	Se utilizan como antioxidantes en la categoría 04.1.2 en frutas elaboradas, sin embargo, la mayoría de las normas sobre productos no los permite	UE, Chile: apoyan la solicitud de más información RU: no los permite en la categoría 4.1.2.3.	No trasladar de la categoría 04.1.2.2. No se ha proporcionado información sobre el uso

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas))

Normas sobre productos correspondientes: varias normas sobre productos, la mayoría de las cuales solo permite un uso limitado de aditivos alimentarios específicos. Las que incluyen antioxidantes, incluyen el ácido ascórbico para esa función. Ninguna incluye tocoferoles. Solo 254-2007 contiene una referencia general a las disposiciones de la categoría 04.1.2.4 de la NGAA.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPFV28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------------	--	-----------------------	-------------------

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPFV28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	Se utilizan como antioxidantes en la categoría 04.1.2 en frutas elaboradas, sin embargo, la mayoría de las normas sobre productos no los permite	UE, Chile: apoyan la solicitud de más información RU: no permite el uso en la categoría 4.1.2.4. La propuesta no está justificada tecnológicamente	No trasladar de la categoría 04.1.2.2. No se ha proporcionado información sobre el uso

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

Normas sobre productos correspondientes: 296-2009: permite reguladores de acidez, antiespumantes, agentes endurecedores, sustancias conservadoras y espesantes del Cuadro 3. También incluye reguladores de la acidez, antiespumantes, colorantes y sustancias conservadoras específicos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPFV28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	20 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	La <i>Norma para las confituras, jaleas y mermeladas</i> (CXS 296-2009) hacía referencia a los espesantes utilizados conforme al Cuadro 3 de la NGAA. Una delegación informó que el SIN 405 se utilizaba como estabilizador en	India: apoya la adopción RU, China: apoyan la adopción, permiten el uso de 5 000 mg/kg UE: desea claridad sobre en qué productos no normalizados se utiliza, cuestiona si procede	Adoptar con las Notas XS296 y "para uso solamente en productos destinados a ulterior elaboración o usos dietéticos especiales, contenido reducido o bajo de azúcares, o donde las propiedades edulcorantes han sido sustituidas total o parcialmente por edulcorantes aditivos alimentarios"

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPFV28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>productos no normalizados.¹⁴</p>	<p>referirse a "usos dietéticos especiales" en esta categoría</p> <p><u>IFAC, FoodDrinkEurope</u>: apoyan la adopción que se indica</p> <p><u>ICGMA</u>: apoya la adopción con la revisión de la nota para cambiar la palabra "sustituir" por "sustituido", señala que la sustancia está permitida como estabilizador en las mermeladas y gelatinas en general a una dosis que no exceda del 0,4% en peso del producto acabado según la CFR de EE. UU. Solicita que se considere la adopción de su uso en las mermeladas y gelatinas de manera más</p>	

¹⁴ CXS 296-2009 establece específicamente que no regula los productos destinados a elaboración ulterior o para usos dietéticos especiales, contenido reducido o bajo de azúcares, o donde las propiedades edulcorantes han sido sustituidas total o parcialmente por edulcorantes aditivos alimentarios.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPFV28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
							amplia y con nota menos restrictiva	
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	Se utilizan como antioxidantes en la categoría 04.1.2 en frutas elaboradas, sin embargo, en la mayoría de las normas sobre productos no se permiten	UE, Chile: apoyan la solicitud de más información RU: no permite el uso en la categoría 4.1.2.5. La propuesta no está justificada tecnológicamente	No trasladar de la categoría 04.1.2.2. No se ha proporcionado información sobre el uso

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

Normas sobre productos correspondientes: 160-1987: incluye reguladores de la acidez y sustancias conservadoras específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPFV28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	Se utilizan como antioxidantes en la categoría 04.1.2 en frutas elaboradas, sin embargo, en la mayoría de las normas sobre productos no se permiten	UE, Chile: apoyan la solicitud de más información RU: no permite el uso en la categoría 4.1.2.6. La propuesta no está justificada tecnológicamente	No trasladar de la categoría 04.1.2.2. No se ha proporcionado información sobre el uso

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.7 (Frutas confitadas)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPFV28	Observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	Se utilizan como antioxidantes en la categoría 04.1.2 en frutas elaboradas, sin embargo, en la mayoría de las normas sobre productos no se permiten	UE, Chile: apoyan la solicitud de más información RU: no permite el uso en la categoría 4.1.2.6. La propuesta no está justificada tecnológicamente	No trasladar de la categoría 04.1.2.2. No se ha proporcionado información sobre el uso

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

Normas sobre productos correspondientes: 240-2003 (Productos de coco acuosos): incluye agentes de blanqueado, EEE y sustancias conservadoras específicos; 314R-2013 (Pasta de dátiles): no se permiten aditivos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información sobre las disposiciones adoptadas vigentes para tocoferoles en la categoría 04.1.2.8 proporcionada únicamente para fines de información
TOCOFEROLES	307a, b, c	150	XS240, XS314R	2016	Antioxidantes	

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

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información sobre las disposiciones adoptadas vigentes para tocoferoles en la categoría 04.1.2.9 proporcionada únicamente para fines de información
TOCOFEROLES	307a, b, c	150	15	2016	Antioxidantes	

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

Normas sobre productos correspondientes: 260-2007: incluye reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes endurecedores, acentuadores del sabor, sustancias conservadoras, secuestrantes y edulcorantes específicos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPFV28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	Se utilizan como antioxidantes en la categoría 04.1.2 en frutas elaboradas, sin embargo, en la mayoría de las normas sobre productos no se permiten	UE: apoya la solicitud de más información RU: no está de acuerdo con la propuesta, no hay justificación tecnológica	No trasladar de la categoría 04.1.2.2. No se ha proporcionado información sobre el uso

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.11 (Rellenos de fruta para pastelería)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información sobre las disposiciones adoptadas vigentes para tocoferoles en la categoría 04.1.2.11 proporcionada únicamente para fines de información
TOCOFEROLES	307a, b, c	150		2016	Antioxidantes	

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

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPFV28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	Se utilizan como antioxidantes en la categoría 04.1.2 en frutas elaboradas, sin embargo, en la mayoría de las	UE, Chile: apoyan la solicitud de más información RU: no está de acuerdo con la	Suspender

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Justificación tecnológica proporcionada por la CCPFV28	Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						normas sobre productos no se permiten	propuesta, no hay justificación tecnológica	

Apéndice 2: Anteproyecto de disposiciones para los ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) y el ácido octenilsuccínico (OSA)-goma de acacia modificada (SIN 423) en el Cuadro 3

1. Entre otros temas, la 49.^a reunión del CCFA solicitó al GTe sobre la NGAA de la 50.^a reunión del CCFA que considerase:¹

- El anteproyecto de disposiciones para los ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b (iii)) y el ácido octenilsuccínico (OSA)-goma de acacia modificada (SIN 423) en el Cuadro 3

Información general

2. La 82.^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) evaluó la inocuidad de los ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) y el ácido octenilsuccínico (OSA)-goma de acacia modificada (SIN 423). Ese examen dio lugar a una ingesta diaria aceptable "no especificada" para ambos aditivos alimentarios. En consecuencia, la 82.^a reunión del JECFA recomendó que la 50.^a reunión del CCFA incluyese disposiciones para ambos aditivos alimentarios en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuyera las disposiciones para que se formulen observaciones en el Trámite 3.² La 49.^a reunión del CCFA acordó incluir disposiciones para los ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) y ácido octenilsuccínico (OSA)-goma de acacia modificada (SIN 423) en el Cuadro 3 de la NGAA y pidió al GTe sobre la NGAA de la 50.^a reunión del CCFA que distribuyera esas disposiciones del Cuadro 3 para que se formularan observaciones en el Trámite 3.³

3. La 49.^a reunión del CCFA también acordó pedir que se proporcionaran propuestas de nuevas disposiciones para la utilización de los ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) o ácido octenilsuccínico (OSA)-goma de acacia modificada (SIN 423) en las categorías de alimentos que figuran en el anexo del Cuadro 3, en respuesta a la carta circular en que se solicitan propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios.⁴

Documento de trabajo

4. El GTe distribuyó dos circulares para que se formularan observaciones. Este documento se divide en dos anexos:

- a. En el anexo 1 se presentan recomendaciones sobre el anteproyecto de disposiciones en el Cuadro 3 para los ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) y el ácido octenilsuccínico (OSA)-goma de acacia modificada (SIN 423). Las disposiciones sometidas a debate se presentan en el formato del Cuadro 3 de la NGAA.
- b. En el anexo 2 se proporcionan recomendaciones de la Presidencia del GTe sobre el procedimiento para el examen de los proyectos y anteproyectos de disposiciones del Cuadro 3. El anexo 2 incluye el debate de fondo sobre el tema.

5. En el presente documento se ofrecen recomendaciones. Esas recomendaciones se basan en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la armonización con las normas del Codex sobre productos correspondientes y observaciones de los miembros del GTe a la primera y segunda circular. Las recomendaciones están basadas en la "ponderación de la evidencia", es decir, a las observaciones justificadas se les ha dado mayor importancia que a las observaciones sin justificación.

¹ REP 17/FA, párr. 109.

² CX/FA 17/49/3, párr. 19 y Cuadro 1.

³ REP17/FA párrs. 30 y 109, y Apéndice II.

⁴ REP17/FA párr. 30 y Apéndice II.

Anexo 1 - Parte 1 - Disposiciones del Cuadro 3 para los ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii))

El GTe distribuyó dos circulares para que se formularan observaciones. En la primera circular pidió observaciones sobre el anteproyecto de disposiciones del Cuadro 3 para el SIN 161b(iii). En respuesta a la primera circular, los miembros del GTe proporcionaron propuestas para incluir el SIN 161b(iii) como aceptable en los alimentos regulados por determinadas normas sobre productos. En la segunda circular esas propuestas se dividieron en tres categorías y se pidieron observaciones:

Propuesta 1- normas sobre productos en que los aditivos del Cuadro 3 de una determinada clase funcional están permitidos en general: se presentó una propuesta para el uso del SIN 161b(iii) en CXS 117-1981. CXS 117-1981 permite, en general, los aditivos del Cuadro 3 con la clase funcional de "colorante".

Propuesta 2: normas sobre productos que permiten aditivos específicos del Cuadro 3 de una clase funcional específica: se presentó una propuesta para el uso del SIN 161b(iii) en CXS 87-1981. CXS 87-1981 permite aditivos del Cuadro 3 específicos con la clase funcional de "colorante" cuando se utilizan con fines decorativos únicamente.

Propuesta 3: normas sobre productos que actualmente no permiten aditivos del Cuadro 3 de una clase funcional específica: se presentó una propuesta para el uso del SIN 161b(iii) en CXS 105-1981 y 141-1983. Actualmente en estas normas no se permite el uso de colorantes.

En respuesta a ambas circulares, los miembros del GTe expresaron apoyo general para la adopción de una disposición para el SIN 161b(iii) en el Cuadro 3. Sin embargo, los miembros del GTe expresaron diferentes opiniones sobre las propuestas para el uso del SIN 161b(iii) en alimentos regulados por determinadas normas sobre productos. Estas propuestas, una compilación de las observaciones de los miembros del GTe sobre esas propuestas y una recomendación para cada propuesta se presentan a continuación:

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Aceptable, incluido en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos	Observaciones del GTe*	Recomendación del GTe
161b(iii)	Ésteres de luteína de Tagetes erecta	Colorantes	3	<p>Propuesta 1: añadir CXS 117-1981 "Bouillon y consomés"</p>	<p>UE: podría aceptarla (antes de la armonización la norma se refería a "cualquier colorante que figure en el Cuadro III de la NGAA").</p> <p>Japón, Brasil, Chile, India, EE. UU., IACM: apoyan la adopción</p> <p>ICGA: apoya la propuesta 1 y no tiene ninguna objeción con que se combine, por ejemplo, con la propuesta 2</p> <p>ICGMA, EU Specialty Food Ingredients: apoyan la adopción. Estamos a favor de la propuesta 1.</p> <p>NATCOL: formuló las tres propuestas. Apoya las propuestas 1, 2 y 3.</p>	<p>Adoptar con CXS 117-1981*</p> <p>*la necesidad de añadir CXS 117-1981 a la disposición puede ser anulada por la decisión del GT sobre la armonización de no incluir normas que permiten en general disposiciones específicas del Cuadro 3 (véase el tema 4(b) del programa)</p>
				<p>Propuesta 2: añadir CXS 87-1981 "Chocolate y productos de chocolate"</p>	<p>UE: debatir ulteriormente. Debe proporcionarse justificación tecnológica en lugar de preguntar por las razones por las que el uso podría no ser apropiado.</p> <p>Nota: originariamente la CS 87-1981 se refería solo al SIN 175 oro y el SIN 174 plata. La labor de armonización reconoció y aceptó disposiciones sobre colorantes adoptadas en la categoría 5.1.4.</p> <p>NATCOL: formuló las tres propuestas. Apoya las propuestas 1, 2 y 3.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta 2</p> <p>Presidente del GTe - se han adoptado varias disposiciones en la categoría 5.1.4 con la nota 183 (Para uso en la decoración de superficie solamente) sin embargo, en el Cuadro 3 figuran varios colorantes, sin añadir la CS 87-1981</p>	<p>Debatir más</p>

				<p>Propuesta 3: añadir CXS 105-1981 "Cacao en polvo" y 141-1983 "Masa de cacao"</p>	<p>UE: se opone firmemente a la utilización de colorantes en los alimentos regulados por CS 105-1981 y CS 141-1983. En dichas normas (probablemente) se sometió a consideración la necesidad tecnológica de colorantes, pero no se reconoció. Mezclar colorantes con cacao en polvo, masa de cacao, torta de cacao etc. podría engañar al consumidor en cuanto a la naturaleza del producto.</p> <p>Brasil: no está de acuerdo con el uso de colorantes en estos productos (masa de cacao, cacao en polvo, torta de cacao), porque puede engañar al consumidor sobre las características intrínsecas de los productos de chocolate, en contradicción con el punto 3.2 de la NGAA.</p> <p>NATCOL: formuló las tres propuestas. Apoya las propuestas 1, 2 y 3.</p>	<p>No añadir CXS 105-1981 o 141-1983 a la disposición del Cuadro 3 para el SIN 161b(iii)</p>
--	--	--	--	--	---	--

*Observaciones generales de la Federación de Rusia sobre el apéndice 2, anexo 1, parte 1: para el SIN 161b(iii) solo deben proporcionarse disposiciones para los Cuadros 1 y 2 de la NGAA con la nota (máximo individualmente o para la combinación de colorantes alimentarios con límite máximo combinado). A continuación, se proporcionan propuestas de la Federación de Rusia para el uso del SIN 161b(iii) según los Cuadros 1 y 2 en respuesta a la carta circular en que se solicitan propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios:

Queso procesado aromatizado - DM=100 mg/kg

Confituras, jaleas y mermeladas - DM=100 mg/kg

Pasta de pescado y pasta de crustáceos y productos de pescado fermentado- DM=100 mg/kg.

Anexo 1- Parte 2 - Disposiciones del Cuadro 3 para el ácido octenilsuccínico (OSA)-goma de acacia modificada (SIN 423)

El GTe distribuyó dos circulares para que se formularan observaciones. En la primera y segunda circular pidió observaciones sobre el anteproyecto de disposiciones del Cuadro 3 para el SIN 423. En respuesta a ambas circulares, los miembros del GTe expresaron apoyo general para la adopción de una disposición para el SIN 161b(iii) en el Cuadro 3. En respuesta a la segunda circular, los miembros del GTe presentaron una propuesta de incluir el SIN 423 como aceptable en los alimentos regulados por las normas sobre productos que permiten en general aditivos alimentarios con clase funcional de "emulsionante" o "agente endurecedor". Sin embargo, dado que esta propuesta de añadir CXS 117-1981 a la disposición fue presentada en respuesta a la segunda circular, el GTe no tuvo oportunidad de formular observaciones sobre la propuesta.

Propuesta 1- disposición tal como es: los miembros del GTe expresaron apoyo general para la adopción de una disposición para el SIN 423 en el Cuadro 3.

Propuesta 2: normas sobre productos que permiten en general aditivos del Cuadro 3 de una clase funcional específica: se presentó una propuesta para el uso del SIN 423 en CXS 13-1981, 66-1981, 117-1981, 309R-2011 y 254-2007. Estas normas han sido todas armonizadas con la NGAA, aparecen en la sección del Cuadro 3 "Referencias a normas sobre productos para aditivos del Cuadro 3 de la NGAA" y en general permiten aditivos del Cuadro 3 con la clase funcional de "emulsionante" o "agente endurecedor".

A continuación, se presenta una compilación de las observaciones de los miembros del GTe y una recomendación sobre la disposición:

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Aceptable, incluido en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos	Observaciones del GTe*	Recomendación de la Presidencia del GTe
423	Ácido octenilsuccínico (OSA)-goma de acacia modificada	Emulsionantes, agentes endurecedores	3	Propuesta 1: adoptar como es	Japón, Brasil, Chile, India, Malasia, EE. UU., ICGMA, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción	Véase la recomendación de la propuesta 2.
				Propuesta 2: añadir CXS 13-1981, 66-1981, 117-1981, 309R-2011 y 254-2007	Japón: propone añadir las normas sobre productos enumeradas. Permiten los emulsionantes o los agentes endurecedores que figuran en el Cuadro 3 de la NGAA.	Adoptar con CXS 13-1981, 66-1981, 117-1981, 309R-2011 y 254-2007* *la necesidad de añadir a la disposición estas normas del Codex puede ser anulada por la decisión del GT sobre armonización de no incluir normas con autorizaciones generales en disposiciones específicas del Cuadro 3 (véase el tema 4(b) del programa)

*Observaciones generales de la Federación de Rusia sobre el apéndice 2, anexo 1, parte 2: el SIN 423 solo debería tener disposiciones para los Cuadros 1 y 2 de la NGAA. A continuación, se proporcionan propuestas de la Federación de Rusia para el uso del SIN 423 según los Cuadros 1 y 2 en respuesta a la carta circular en que se solicitan propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios:

Frutas y hortalizas glaseadas enlatadas 10 g/kg;

Salsas 10 g/kg;

Bebidas con valor energético reducido y bebidas a base de zumos 1 g/kg.

Anexo 2 - Propuesta de la Presidencia del GTe: procedimientos para el examen de proyectos y anteproyectos de disposiciones del Cuadro 3**A) Procedimiento inicial**

En la segunda circular se presentó una propuesta de la Presidencia del GTe para establecer los criterios y un procedimiento para la inserción de disposiciones del Cuadro 3 en el Trámite 2 del procedimiento de trámites y distribuir esas disposiciones en el Trámite 3. La propuesta incluía las recomendaciones 1 y 2 que se indican a continuación, y fue presentada para su consideración con la intención de mantener los recursos del CCFA y asegurar que el comité no somete a debate disposiciones en el GTe y GTP de la NGAA sobre las que ya existe un consenso.

Al hacer esta propuesta, la Presidencia señala que los principales criterios para la inserción de un aditivo alimentario en el Cuadro 3 de la NGAA están bien consolidados y son concisos. Esos criterios principales son que el aditivo alimentario tenga:

- a. una IDA del JECFA "no especificada"; y
- b. un número del SIN y clase funcional

El CCFA ha sido inconsecuente en el proceso en que el Comité recomienda la adopción de disposiciones en el Cuadro 3 de la NGAA. En algunas reuniones el CCFA adoptó una disposición sobre un aditivo del Cuadro 3 de la NGAA en la misma sesión en que recibió la evaluación del JECFA de "no especificada" para el aditivo como parte del tema 3(a) permanente del programa *CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA ## REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA)*. En cambio, en otras sesiones el CCFA distribuyó la disposición del Cuadro 3 para que el GTE sobre la NGAA formulara observaciones antes de la adopción de la disposición del Cuadro 3 en la siguiente reunión.

Consciente de los recursos del CCFA y también de la necesidad de seguir el procedimiento de trámites, la Presidencia recomienda que el GTE, y posteriormente la 50.^a reunión del CCFA, consideren los criterios 1 y 2 que se analizan a continuación, como los criterios para la inserción automática de una disposición sobre un aditivo del Cuadro 3 en el Trámite 2 del procedimiento de trámites.

Recomendación 1:

La Presidencia recomienda que el GTP recomiende a la sesión plenaria los siguientes criterios para la inserción automática de una disposición del Cuadro 3 en el Trámite 2 del procedimiento de trámites.

- 1) una IDA del JECFA "no especificada"; y
- 2) un número del SIN y clase funcional

En el supuesto que un aditivo tenga una IDA "no especificada" y un número del SIN y clase funcional, la publicación de una IDA del JECFA "no especificada" en el tema 3(a) del programa antes de la sesión plenaria puede considerarse una distribución de la disposición para que se formulen observaciones en el Trámite 3. De esta forma, el Comité podría recomendar la aprobación de la disposición en el Trámite 5/8 en la misma sesión en que recibió la evaluación del JECFA de "no especificada" del aditivo. Si el CCFA no puede alcanzar un consenso sobre la adopción, la disposición se distribuiría para que se formularan observaciones para tomar una decisión en la próxima sesión. Ese procedimiento estaría en consonancia con el procedimiento de trámites y mantendría también los recursos del CCFA asegurando que el Comité no somete disposiciones a debate en el GTe y el GTP de la NGAA sobre las que ya existe un consenso.

Recomendación 2:

Si un aditivo cumple con los principales criterios que se tratan en la recomendación 1, la publicación de la IDA de "no especificada" del JECFA en el tema 3(a) del programa del CCFA *CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA ## REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA)* puede considerarse una distribución de la disposición para formular observaciones en el Trámite 3. De esta forma, el CCFA puede recomendar la aprobación de la disposición en el Trámite 5/8 en la misma sesión en que el Comité examina la evaluación del JECFA de "no especificada" para el aditivo.

Observaciones del GTe sobre las recomendaciones 1 y 2:

Japón: el Japón agradece los esfuerzos de los Estados Unidos de América, como presidente del GTe sobre la NGAA. A la propuesta de la Presidencia sobre los criterios para la inserción de disposiciones del Cuadro 3 en el Trámite 2 del procedimiento de trámites y la distribución de esas disposiciones en el Trámite 3 nos gustaría ofrecer nuestras observaciones generales que figuran a continuación:

El Japón apoya las dos recomendaciones propuestas, dado que esas prácticas ayudarán a mantener los recursos del CCFA y a estar en consonancia con los procedimientos del Codex. A fin de mejorarlas y aclararlas, el Japón desea hacer una propuesta adicional sobre esta cuestión.

En la práctica actual, los documentos del tema 3(a) del programa incluyen solo: 1) los números del SIN; 2) los nombres de los aditivos alimentarios; 3) las ingestas diarias aceptables (IDA) y otras recomendaciones de seguridad o toxicológicas e información sobre la exposición alimentaria; y 4) la acción recomendada por el CCFA.

El Japón propone que el proyecto de disposiciones del Cuadro 3 de la NGAA se incluya también en el documento del tema 3(a) del programa. Ello se debe a que los miembros del Codex necesitan comprobar si la información necesaria figura en el Cuadro 3 de la NGAA, es decir, el número del SIN, el nombre del aditivo, la clase funcional y aceptable, incluyendo los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos. En concreto, es importante que el CCFA considere si el uso propuesto del aditivo del Cuadro 3 es aceptable en los alimentos regulados por determinadas normas para las que ya se han realizado los trabajos de armonización. Algunas normas sobre productos permiten en general aditivos alimentarios del Cuadro 3 con clases funcionales específicas. Cuando los aditivos alimentarios a examinar en el CCFA tengan esas clases funcionales, los números de referencia de dichas normas sobre productos deben especificarse en la columna: "Aceptable, incluido en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos" como un punto de partida para el debate. En el cuadro siguiente nos gustaría dar como referencia un ejemplo de anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios para los ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) y el ácido octenilsuccínico (OSA)-goma de acacia modificada (SIN 423) en el Cuadro 3 de la NGAA.

Cuadro. Anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Cuadro 3 de la NGAA (TRÁMITE 3)

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Aceptable, incluido en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
161b(iii)	Ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i>	Colorantes	CS 117-1981
423	Ácido octenilsuccínico (OSA)-goma de acacia modificada	Emulsionantes, agentes endurecedores	CS 254-2007, CS 66-1981, CS 57-1981, CS 309R-2011, CS 117-1981

Unión Europea: la Unión Europea agradece los esfuerzos de la Presidencia para agilizar la inserción de aditivos con IDA no especificada en el Cuadro 3. En este estadio la Unión Europea no tiene una posición clara sobre la propuesta.

Canadá: apoya los criterios propuestos por la Presidencia para la inserción de aditivos con IDA no numéricas en el Cuadro 3 de la NGAA.

En particular, el criterio 1) es el único criterio prescrito específicamente en la sección del Manual de procedimiento: Procedimientos para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para los aditivos alimentarios necesarios para la incorporación de un aditivo con una IDA no numérica en el Cuadro 3. El criterio 2) es, evidentemente, un criterio necesario para la incorporación de cualquier aditivo en la NGAA. Teniendo esto en cuenta, el Canadá sugiere que sería inapropiado exigir requisitos adicionales distintos de los propuestos en la recomendación 1 para la inserción de disposiciones sobre aditivos con IDA no numéricas en el Cuadro 3.

Pese a lo anterior, el Canadá no se opondría a la posibilidad de que un miembro pudiera plantear una objeción a la incorporación de un aditivo en el Cuadro 3, por una razón válida que tendría que ser apoyada por el Comité.

Recomendación 1:

Brasil, Malasia, Japón: apoyan la recomendación 1

ICGA, ICGMA, ICBA: apoyan la recomendación 1. Creemos que aumentará la eficiencia y reducirá los retrasos innecesarios cuando existe acuerdo y no hay ningún problema de seguridad.

Federación de Rusia: según lo especificado en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA, los criterios para la inserción automática de disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 3 en el Trámite 2 del procedimiento de trámites deben ser las recomendaciones siguientes:

- 1) una IDA del JECFA "no especificada", y
- 2) un número del SIN y clase funcional, y
- 3) sirve para una o más funciones tecnológicas y no engaña al consumidor

Recomendación 2:

Canadá, Japón, Brasil, Malasia, ICGA, ICGMA, ICBA: apoyan la recomendación 2.

Federación de Rusia: en el supuesto que el aditivo alimentario y su ámbito de aplicación se correspondan con los 3 criterios indicados, puede considerarse distribuir la disposición para que se formulen observaciones en el Trámite 3. De esta forma, el CCFA puede recomendar la aprobación de la disposición en el Trámite 5/8 en la misma sesión en que el Comité reciba la evaluación del JECFA de "no especificada" del aditivo.

B) Recomendaciones adicionales después del procedimiento inicial

En la elaboración del informe del GTe se observó que las propuestas de disposiciones para el Cuadro 3 pueden clasificarse en tres categorías con base en la inserción del aditivo como aceptable en los alimentos regulados por determinadas normas sobre productos. Esas categorías se describen a continuación. Al elaborar el informe del GTe se observó también que el procedimiento inicial para los aditivos del Cuadro 3 que se recoge en las recomendaciones 1 y 2 podría no ser suficiente para propiciar un debate adecuado dentro del CCFA para algunas de estas categorías. En esta Sección del anexo 2 del apéndice 2, la Presidencia del GTe propone más recomendaciones, además de las presentadas en el "procedimiento inicial" para abordar las categorías que no pueden ser abordadas por las recomendaciones 1 y 2. En ese caso, las recomendaciones 1 y 2 todavía podrían aplicarse para permitir la adopción eficaz de la disposición del Cuadro 3 para uso general. Sin embargo, podrían necesitarse medidas adicionales (como se expone a continuación) para permitir el uso de los aditivos del Cuadro 3 en los alimentos regulados por las normas sobre productos con listas restringidas a aditivos específicos del Cuadro 3 de una determinada clase funcional.

Categoría 1: normas sobre productos que permiten en general aditivos del Cuadro 3 de una clase funcional específica: el GT sobre la armonización está trabajando en una propuesta para no incluir normas sobre productos que permiten en general aditivos del Cuadro 3, o que permiten en general aditivos del Cuadro 3 de una clase funcional determinada, en disposiciones específicas del Cuadro 3 (véase el tema 4(b) del programa). Si la propuesta del GT sobre la armonización se aprueba, las recomendaciones 1 y 2 anteriores podrían ser suficientes para permitir que las disposiciones de esta categoría sean aprobadas.

Categoría 2 - normas sobre productos que permiten aditivos específicos del Cuadro 3 de una clase funcional determinada en que la categoría de alimentos correspondiente **no** figura en el anexo del Cuadro 3: en la NGAA, el uso de un aditivo del Cuadro 3 como aceptable en alimentos regulados por estas normas sobre productos podría incluirse en disposiciones específicas del Cuadro 3. La adición de nuevos aditivos del Cuadro 3 a la norma sobre productos requeriría un debate adecuado por el CCFA que no puede conseguirse con las recomendaciones 1 y 2. En ese caso, las recomendaciones 1 y 2 podrían aplicarse todavía para permitir la adopción eficaz de la disposición del Cuadro 3 para uso general. Sin embargo, las propuestas para modificar la disposición del Cuadro 3 para incluir normas sobre productos específicas en la disposición del Cuadro 3 se presentarían en la carta circular (CL) *propuestas para revisión y/o nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas en la NGAA*.⁵ Para permitir esa opción, podrían adoptarse revisiones del formulario distribuido en el anexo 1 de la CL para aclarar que la CL es el mecanismo adecuado para solicitar:

Recomendación 3:

La Presidencia del GTe recomienda que el GTP examine una propuesta de revisión del anexo 1 de la circular *propuestas para revisión y/o nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas en la NGAA*. Esto podría facilitar la propuesta inicial de añadir un nuevo aditivo del Cuadro 3 a estas normas sobre productos para ofrecer información sobre todos los criterios descritos en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA.

Las revisiones (adiciones) al formulario que figura en el anexo 1 de la circular se indican en **negrita**.

Usos propuestos del aditivo alimentario:

- revisar una disposición existente **en los Cuadros 1 o 2 de la NGAA;** o
- revisar una disposición existente en el Cuadro 3 de la NGAA (vaya a "la intención de la propuesta es revisar los productos regulados por la norma sobre productos");** o

Categoría 3 - normas sobre productos donde la categoría de alimentos correspondiente **figura** en el anexo del Cuadro 3: en la NGAA, el uso de un aditivo del Cuadro 3 como aceptable en alimentos regulados por estas normas sobre productos podría incluirse en las categorías de alimentos correspondientes de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA **no** del Cuadro 3. En ese caso, las recomendaciones 1 y 2 todavía podrían aplicarse para permitir la adopción eficaz de la disposición del Cuadro 3 para uso general. Sin embargo, una disposición sobre el aditivo del Cuadro 3 en la categoría de alimentos correspondiente de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA podría presentarse a la CL *propuestas para revisión y/o nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas en la NGAA*.

El Cuadro 3 de la NGAA contiene la sección "Referencias a normas sobre productos para aditivos del Cuadro 3 de la NGAA". Puede ser útil si a esta sección se le añade una nota para aclarar que el uso de aditivos del Cuadro 3 en las normas sobre productos donde la categoría de alimentos correspondiente figura en el Anexo del Cuadro 3, figura en los Cuadros 1 y 2, no en el Cuadro 3.

Recomendación 4:

La Presidencia del GTe recomienda que el GTP someta a debate el envío de una petición al GT sobre la armonización para considerar la revisión de la sección del Cuadro 3 "Referencias a normas sobre productos para aditivos del Cuadro 3 de la NGAA". La intención de la revisión es aclarar que el uso de aditivos del Cuadro 3 en las normas sobre productos donde la categoría de alimentos correspondiente se encuentra en el anexo del Cuadro 3, figura en los Cuadros 1 y 2, no en el Cuadro 3.

La propuesta consiste en añadir una nota a la sección del Cuadro "Referencias a normas sobre productos para aditivos del Cuadro 3 de la NGAA". El texto propuesto para la nota es:

⁵ La carta circular correspondiente de la 50.^a reunión del CCFA es CL 2017/47-FA.

En esta sección hay solamente normas sobre productos donde la categoría de alimentos correspondiente de la NGAA no figura en el Anexo del Cuadro 3. Las disposiciones sobre el uso de determinados aditivos del Cuadro 3 en normas sobre productos donde la categoría de alimentos correspondiente de la NGAA figura en el Anexo del Cuadro 3 pueden encontrarse en las correspondientes categorías de alimentos en los Cuadros 1 y 2.

Dado que las cuestiones relativas a la categoría 2 y la categoría 3 no fueron reconocidas hasta la elaboración del informe del GTe, las recomendaciones 3 y 4 no fueron distribuidas al GTe para formular observaciones.

Apéndice 3: Disposiciones sobre aditivos alimentarios con la Nota 22 en la categoría de alimentos 09.2.5

1. Entre otros temas, la 49.^a reunión del CCFA solicitó al GTe sobre la NGAA de la 50.^a reunión del CCFA que considerase:¹
 - Disposiciones sobre aditivos alimentarios con la Nota 22 en la categoría 09.2.5 (observaciones sobre el uso en pasta de pescado ahumado)

Información general

2. La 49.^a reunión del CCFA consideró propuestas para armonizar las disposiciones de la categoría de alimentos 09.2.5 (*Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos*) con CXS 311-2013 (*Pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo*).² Antes de la armonización, la Nota 22 ("Solo para uso en productos pesqueros ahumados") fue añadida a diversas disposiciones de la categoría de alimentos 09.2.5. El GTe tomó nota de que los aditivos alimentarios con disposiciones de la categoría 09.2.5 con la nota 22 no figuraban en la norma CXS 311-2013 y, por lo tanto, no estaban justificados tecnológicamente en los alimentos contemplados en dicha norma. La 48.^a reunión del CCFA señaló que varias disposiciones adoptadas asociadas con la Nota 22 pertenecían a aditivos alimentarios que no estaban permitidos en CXS 311-2013. La 48.^a reunión del CCFA señaló también que la Sección 1 de CXS 311-2013 define los productos pesqueros ahumados que están dentro del ámbito de aplicación de la norma. Como tal, la 48.^a reunión del CCFA revisó la Nota 22 para que dijera "Solo para uso en productos de pescado ahumados no normalizados según la definición en la Sección 1 de la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CXS 311-2013)", y encargó al GTe sobre la NGAA que solicitara información sobre el uso de los aditivos alimentarios con la Nota 22 en los productos no normalizados según se definen en CXS 311-2013.³

3. El GTe sobre la NGAA de la 49.^a reunión del CCFA examinó el ámbito de aplicación de los productos no normalizados según se definen en la Sección 1 de CXS 311-2015 y presentó recomendaciones para cada disposición de la NGAA con la Nota 22.⁴ El grupo de trabajo presencial (GTP) sobre la NGAA de la 49.^a reunión del CCFA concluyó que las pastas de pescado ahumado son el único producto no normalizado definido en la Sección 1 de CXS 311-2015 que figura también en el descriptor de la categoría de alimentos 09.2.5. El GTP recomendó que la Nota 22 fuera revisada para que dijera "Solo para uso en pastas de pescado ahumado." El GTP recomendó también que las disposiciones con la Nota 22 para las que se había proporcionado información sobre el uso en pastas de pescado en general se distribuyera solicitando información sobre el uso de esos aditivos en pastas de pescado ahumado en particular.⁵

4. La 49.^a reunión del CCFA aprobó las recomendaciones del GTP de revisar la Nota 22 para que dijera "Solo para uso en pastas de pescado ahumado" y distribuir disposiciones específicas de la categoría de alimentos 09.2.5 para recabar observaciones sobre el uso de esos aditivos alimentarios en pastas de pescado ahumado.⁶

Documento de trabajo

5. El GTe distribuyó dos circulares para que se formularan observaciones. En este documento se presentan recomendaciones para suspender todas las disposiciones que son objeto de examen, salvo la disposición sobre rojo de remolacha (SIN 162). La propuesta se basa en que los miembros del GTe no suministraron ninguna información en respuesta a la primera y segunda circular sobre la utilización de estos aditivos alimentarios en pastas de pescado ahumado. Los miembros del GTe proporcionaron información en

¹ REP 17/FA, párr. 109.

² CX/FA 16/48/6, Apéndices 5 y 6.

³ REP16/PFV, párrs. 44 - 46

⁴ CX/FA 17/49/7, Apéndice 4.

⁵ FA/49 CRD2

⁶ REP17/FA párr. 74

respuesta a la primera y segunda circular que el rojo de remolacha (SIN 162) se utiliza en las pastas de pescado ahumado.

Convenciones

6. En este documento se presentan las disposiciones que se examinan en el formato de la categoría de alimentos 09.2.5 del Cuadro 2 de la NGAA. Se proporciona información sobre las normas del Codex sobre productos correspondientes y el uso de aditivos alimentarios en esas normas sobre productos. El documento presenta también una compilación de las observaciones proporcionadas por miembros del GTE a la primera y segunda circular e información pertinente de la 49.^a reunión del CCFA.

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

Normas sobre productos correspondientes: 167-1989, 189-1993, 222-2001, 236-2003, 244-2004, 311-2013

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado / año de revisión	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
AMARANTO	123	300	22 y XS311	7	Colorantes	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación tecnológica en respuesta a la 1.ª circular</p> <p>Malasia: apoya la suspensión</p> <p>RU: en la Federación de Rusia el uso de amaranto (SIN123) no está permitido en la industria alimentaria</p>	Suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación tecnológica
ROJO DE REMOLACHA	162	BPF	22 y XS311	7	Colorantes	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación tecnológica en respuesta a la 1.ª circular</p> <p>IACM, NATCOL: es necesario para dar color a la pasta de salmón ahumado y restablecer el color del salmón que se pierde en la elaboración, para que los productos sean más atractivos; en la NGAA figura ya una alternativa natural a otros colorantes rojos para esta aplicación. En la Unión Europea el uso en pasta de pescado en la cantidad adecuada ya está permitido y algunos productores de la Unión Europea ya lo utilizan.</p> <p>RU: está de acuerdo con la propuesta de la 2.ª circular</p>	Mantener la disposición en el trámite actual
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	500	22 y XS311	7	Colorantes	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación tecnológica en respuesta a la 1.ª circular</p> <p>RU: está de acuerdo con la propuesta de la 2.ª circular de DM = 100 mg/kg* porque la IDA es baja (0-1 mg/kg de peso corporal)</p>	Suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación tecnológica
MARRÓN HT	155	500	22 y XS311	7	Colorantes	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación</p>	Suspender; no se proporcionó dosis

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado / año de revisión	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						tecnológica en respuesta a la 1.ª circular RU: está de acuerdo con la propuesta de DM = 100 mg/kg* porque la IDA es baja (0-1,5 mg/kg de peso corporal)	máxima de uso y justificación tecnológica
CLOROFILAS	140	BPF	22 y XS311	7	Colorantes	Propuesta de la 2.ª circular: suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación tecnológica en respuesta a la 1.ª circular RU: de acuerdo con la propuesta	Suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación tecnológica
CURCUMINA	100(i)	500	22, XS311 y NN8	7	Colorantes	Propuesta de la 2.ª circular: suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación tecnológica en respuesta a la 1.ª circular RU: está de acuerdo con la propuesta de DM = 100 mg/kg* porque la IDA es baja (0-3 mg/kg de peso corporal)	Suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación tecnológica
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	100	22 y XS311	4	Colorantes	Propuesta de la 2.ª circular: suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación tecnológica en respuesta a la 1.ª circular RU: de acuerdo con la propuesta*	Suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación tecnológica
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	500	22 y XS311	7	Colorantes	Propuesta de la 2.ª circular: suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación tecnológica en respuesta a la 1.ª circular RU: está de acuerdo con la propuesta de DM = 100 mg/kg* porque la IDA es baja (0-3 mg/kg de peso corporal)	Suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación tecnológica
DIÓXIDO DE TITANIO	171	BPF	22 y XS311	7	Colorantes	Propuesta de la 2.ª circular: suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación tecnológica en respuesta a la 1.ª circular Malasia: apoya la suspensión	Suspender; no se proporcionó dosis máxima de uso y justificación tecnológica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobado / año de revisión	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2. ^a circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						RU: no está de acuerdo con la propuesta. El SIN 171 debe excluirse de la lista del SIN debido a la toxicidad de los nanocompuestos que hay en el dióxido de titanio	

- Nota 22: solo para uso en pasta de pescado ahumado.
- Nota XS311: excluidos los productos que correspondan a la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CXS 311-2013).
- Nota NN8: para su uso en pescado seco y/o salado solamente
- **Federación de Rusia:** * nota: de forma individual o para la combinación con el máximo individual o la combinación de colorantes de alimentos con un límite máximo combinado

Observaciones del GTe

Observaciones generales de la Unión Europea:

Las observaciones de la Unión Europea son aplicables a todas las disposiciones del Apéndice 3: a falta de justificación tecnológica, la Unión Europea apoya la suspensión de las disposiciones enumeradas en el Apéndice 3.

Apéndice 4: Disposiciones relacionadas con la categoría de alimentos 01.1.1

1. Entre otros temas, la 49.^a reunión del CCFA solicitó al GTe sobre la NGAA de la 50.^a reunión del CCFA que considerase:¹

- Las disposiciones relativas a la categoría de alimentos 01.1.1 (observaciones sobre la necesidad tecnológica del aditivo específico, el tipo específico de productos alimenticios en la categoría donde se utiliza el aditivo alimentario y la DM necesaria para conseguir la función de estabilizador)

- La disposición sobre el citrato trisódico en la categoría de alimentos 01.1.1 (observaciones sobre la necesidad tecnológica de una dosis de uso numérica o BPF)

Información general

2. La 48.^a reunión del CCFA revisó la estructura, el título y el descriptor de la categoría de alimentos de alimentos 01.1 (Leche y productos lácteos líquidos) y sus subcategorías. Asimismo, consideró que el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos revisada 01.1 y sus subcategorías 01.1.1 (Leche líquida (natural/simple)), 01.1.3 (Suero de mantequilla líquido (natural/simple)) y 01.1.4 (Bebidas lácteas líquidas aromatizadas) no había cambiado significativamente del ámbito de aplicación de las correspondientes categorías de alimentos históricas y, por lo tanto, decidió que no era necesario revocar o suspender las disposiciones en las categorías de alimentos históricas, sino más bien colocar esas disposiciones en las correspondientes categorías de alimentos revisadas.² La 48.^a reunión del CCFA también pidió que el GTe sobre la NGAA considerase esos aditivos alimentarios para verificar su pertinencia en las categorías de alimentos revisadas.³

3. El GTe sobre la NGAA de la 49.^a reunión del CCFA compiló observaciones sobre la conveniencia de las disposiciones sobre aditivos alimentarios, tanto adoptados como en el procedimiento de trámites, en la categoría de alimentos revisada 01.1 y sus subcategorías 01.1.1, 01.1.3 y 01.1.4.⁴ El Grupo de trabajo presencial (GTP) sobre la NGAA de la 49.^a reunión del CCFA sometió a debate las propuestas y la información recopilada por el GTe.⁵

4. El GTP sobre la NGAA de la 49.^a reunión del CCFA sometió a debate los siguientes temas relativos a las disposiciones de la categoría de alimentos 01.1.1:

a. Sobre el uso de estabilizadores en la categoría de alimentos 01.1.1 (*Leche líquida (natural/simple)*): varios miembros formularon preocupaciones con respecto a que muchos estabilizadores funcionan también como espesantes y su uso puede cambiar el carácter de los productos contemplados en esta categoría de alimentos. También se observó que fosfatos y citratos podían utilizarse como estabilizadores en los productos regulados por 01.1.1; por lo tanto, no se necesitan otros estabilizadores. Sin embargo, otros miembros señalaron que algunos tipos de productos de esta categoría de alimentos requieren el uso de estabilizadores diferentes a fosfatos y citratos. Por lo tanto, el GTP compiló las disposiciones sobre aditivos con función de "estabilizador" en la categoría de alimentos 01.1.1 que los miembros habían apoyado⁶ y recomendó que esas disposiciones se mantengan en su trámite actual y se distribuyan para formular observaciones.

b. Sobre el uso general de citrato trisódico (SIN 331(iii)) en los productos UHT y productos esterilizados regulados por la categoría de alimentos 01.1.1: una organización miembro indicó que el uso de citrato trisódico (SIN 331(iii)) debía tener una dosis de uso numérica. Sin embargo, también se sometió a debate que el citrato trisódico (SIN 331(iii)) tiene una IDA del JECFA "no especificada" y que la práctica normal de este Comité es asignar una dosis de uso máxima según BPF para tales aditivos. En los casos en que se utilizaban dosis de uso numéricas para los aditivos alimentarios con una IDA del JECFA "no especificada", se debía proporcionar la justificación tecnológica de una dosis de uso numérica. Con el fin de dar tiempo para proporcionar información sobre la necesidad tecnológica de una dosis de uso numérica, el GTP recomendó que esta cuestión se sometiera a debate en la sesión plenaria.

¹ REP 17/FA, párr. 109.

² REP 16/FA, párrs. 78-86.

³ REP 16/FA, párr. 101.

⁴ CX/FA 17/49/7, Apéndice 5.

⁵ FA/49 CRD2

⁶ Esas disposiciones fueron compiladas en FA/49 CRD 2, anexo 3, parte B.

5. La CCFA49 convino en:

a. Mantener los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 01.1.1 con función de estabilizador, que figuran en el anexo 3, parte B del documento CRD2 de la 49.^a reunión del CCFA, así como la disposición sobre celulosa microcristalina (goma de celulosa) (SIN 460(ii)), en su trámite actual. El CCFA, en su 49.^a reunión, pidió también que el GTe sobre la NGAA de la 50.^a reunión del CCFA distribuyera esas disposiciones y solicitara información sobre: (i) la justificación tecnológica del aditivo específico; y (ii) tipos específicos de productos alimenticios en que se utiliza el aditivo; y (iii) las dosis de uso necesarias para lograr la función tecnológica como estabilizador.⁷

b. Encargar al GTe sobre la NGAA de la 50.^a reunión del CCFA que solicitara observaciones sobre la necesidad tecnológica de una dosis de uso numérica o BPF para el citrato trisódico (SIN 331(iii)) en la categoría de alimentos 01.1.1.⁸

Documento de trabajo

6. El GTe distribuyó dos circulares para que se formularan observaciones. En este documento se presentan propuestas para ese apéndice divididas en dos anexos:

a. El anexo 1 presenta las propuestas de disposiciones específicas en la categoría de alimentos 01.1.1 con función de estabilizadores. Las observaciones de los miembros GTe sobre disposiciones específicas han sido recogidas y resumidas, y se presentan con la disposición. Las observaciones generales de los miembros del GTe que no son específicas a ninguna de las disposiciones se presentan al final del anexo 1.

b. El anexo 2 presenta una recomendación sobre la propuesta de adoptar una disposición sobre citrato trisódico (SIN 331(iii)) según BPF en la categoría de alimentos 01.1.1. Al final del anexo 2 se presentan las observaciones de los miembros del GTe sobre las observaciones de la primera y segunda circular.

7. En este documento se presentan recomendaciones para cada disposición (aprobar, aprobar con revisión, suspender, solicitar información). Estas recomendaciones se basan en un enfoque consensuado teniendo en cuenta observaciones de los miembros del GTE a la primera y segunda circular. Las recomendaciones están basadas en la "ponderación de la evidencia", es decir, a las observaciones justificadas se les ha dado mayor importancia que a las observaciones sin justificación.

Convenciones

8. Las disposiciones se presentan en el formato de las categorías de alimentos que figuran en el Cuadro 2 de la NGAA. El documento presenta también una compilación de las observaciones proporcionadas por miembros del GTe a la primera y segunda circular e información pertinente de la 49.^areunión del CCFA.

⁷ REP17/FA párrs. 81 y 109.

⁸ REP17/FA párrs. 77, 78 y 109.

Categoría de alimentos N.º 01.1.1 (Leche líquida (natural/simple))

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
CARRAGENINA	407	10 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	<p>Propuesta de la 2.ª circular: adoptar a DM de 400; añadir la nueva nota "solo para uso en leches UHT".</p> <p>Solicitar información sobre el uso en contraposición con fosfatos y citratos.</p> <p>Solicitar debate ulterior sobre la limitación de emulsionantes/estabilizadores a fosfatos y citratos en un contexto en que los aditivos sometidos a debate son aditivos del Cuadro 3.</p> <p>Chile: no está de acuerdo con la propuesta de la 2.ª circular, porque los aditivos que se estudian realizan la función tecnológica de espesante, que no es necesaria en esta categoría de alimentos, ya que podría alterar sus características sensoriales. Actualmente, el Codex permite en esta categoría el uso de fosfatos y nitratos como estabilizadores, ya que está justificado en el caso de la leche líquida natural con tratamiento térmico, por lo que no es necesario incorporar nuevos aditivos con otras funciones tecnológicas.</p> <p>UE: se opone rotundamente. El tratamiento a alta temperatura (superior a la del tratamiento UHT estándar) no es necesario ni deseable desde el punto de vista de la calidad/nutritivo. La Unión Europea tiene dudas sobre la necesidad de un largo período de conservación de las leches UHT almacenadas a 30°C o más.</p> <p>En contraposición con los fosfatos y citratos, la carragenina tiene propiedades de gelificación y espesantes muy fuertes. Esas propiedades cambian la naturaleza de la leche líquida.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p>	Adoptar a DM de 400; añadir la nueva nota "solo para uso en leches UHT"; la nueva nota "solo para usos como emulsionante/estabilizador"

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trá mite	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>ICGMA: apoya la adopción basada en la justificación tecnológica señalada en las observaciones a la primera circular. Podemos apoyar la propuesta de la segunda circular, incluida la dosis numérica de uso de este aditivo del Cuadro 3 debido a las preocupaciones señaladas por otros miembros del Codex y la sensibilidad de esta categoría. Las diferencias funcionales entre la carragenina y los fosfatos/citratos que le han sido señaladas a ICGMA guardan relación con el rendimiento de estabilización de las proteínas a tratamientos térmicos más altos en que el tratamiento térmico se realiza durante un período más largo que el tradicional tratamiento de UHT. La carragenina ofrece una interacción única de las proteínas en la leche, necesaria para estos tratamientos más rigurosos, que los fosfatos y citratos no proporcionan en suficiente medida.</p> <p>Aunque el número de productos que se comercializan internacionalmente que necesitan un tratamiento térmico sostenido tan alto puede ser limitado, sabemos que esos productos existen. La principal aplicación/mercado para tales productos es en los climas cálidos donde las condiciones de almacenamiento son subóptimas para las leches UHT tradicionales y el acceso a leches líquidas frescas que no estén tratadas térmicamente y/o refrigeración puede ser limitado. Señalamos que las observaciones que se oponen al uso de esta sustancia en las leches UHT son casi exclusivamente de países o regiones donde no existen las condiciones climáticas y medioambientales que justifican el uso de estas sustancias. Puede ser útil considerar si en los productos pueden estar justificados tecnológicamente aditivos diferentes debido a condiciones ambientales que pueden ser diferentes en todo el mundo.</p> <p>También señalamos las observaciones generales de algunos miembros que indican su preocupación por las propiedades de espesamiento de muchas de estas sustancias. Un posible compromiso podría ser la adición de otra nota limitando más el</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>uso del aditivo, como "solo para uso como estabilizador." Aunque esto no limita la funcionalidad inherente de algunas carrageninas, podría transmitir claramente la intención de la inclusión en la NGAA.</p> <p>IDF: apoya la propuesta con la nota propuesta y solo en usos como emulsionante/estabilizador.</p> <p>IFAC: apoya la adopción de esta disposición a DM de 400 y con la nueva nota "solo para uso en leches UHT". Además, nos oponemos a la palabra "solo" porque estas gomas cumplen la función técnica de evitar la separación sin alterar el producto lácteo.</p> <p>Malasia: no apoya la adopción.</p> <p>RU: no está de acuerdo con la propuesta</p>	
GOMA GELLAN	418	BPF		7	Estabilizadores, espesantes	<p>Propuesta de la 2.ª circular: adoptar a DM de 400; añadir la nueva nota "solo para uso en leches UHT".</p> <p>Solicitar información sobre el uso en contraposición con fosfatos y citratos.</p> <p>Solicitar debate ulterior sobre la limitación de emulsionantes/estabilizadores a fosfatos y citratos en un contexto en que los aditivos sometidos a debate son aditivos del Cuadro 3.</p> <p>Chile: no está de acuerdo con la propuesta de la 2.ª circular, porque los aditivos que se estudian realizan la función tecnológica de espesante, que no es necesaria en esta categoría de alimentos, ya que podría alterar sus características sensoriales. Actualmente, el Codex permite en esta categoría el uso de fosfatos y nitratos como estabilizadores, ya que está justificado en el caso de la leche líquida natural sometida a tratamiento térmico, por lo que no es necesario incorporar</p>	Adoptar a DM de 400; añadir la nueva nota "solo para uso en leches UHT"; la nueva nota "solo para usos como emulsionante/estabilizador"

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>nuevos aditivos con otras funciones tecnológicas.</p> <p>UE: se opone rotundamente. El tratamiento a alta temperatura (superior a la del tratamiento UHT estándar) no es necesario ni deseable desde el punto de vista de la calidad/nutritivo.</p> <p>En contraposición con los fosfatos y citratos, la goma gellan tiene propiedades de gelificación y espesantes muy fuertes. Esas propiedades cambian la naturaleza de la leche líquida.</p> <p>EU Specialty Food Ingredients: apoya la adopción de "solo para uso en leches UHT". Además, nos oponemos a la palabra "solo" porque la goma gellan cumple la función tecnológica de evitar la separación sin alterar el producto lácteo.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>ICGMA: apoya la adopción. En los productos UHT la goma gellan tiene una funcionalidad similar a la carragenina. La goma gellan se hidrata a las temperaturas que normalmente se alcanzan durante el proceso UHT y en la leche tiene interacciones con las proteínas comparables a las de la carragenina. La goma gellan puede aportar también estabilidad mediante la formación de estructuras que reducen los problemas con la gelificación durante el almacenamiento. Pese a que la bibliografía está menos desarrollada para la goma gellan que para la carragenina, es probable que la funcionalidad similar haga que la goma gellan sea más deseable en los productos tratados a mayor temperatura que los fosfatos y citratos. La dosis típica de uso no sería superior a 400 mg/kg.</p> <p>IDF: apoya la propuesta con la nota propuesta y solo en usos como estabilizador.</p> <p>IFAC: IFAC apoya la adopción basada en la justificación tecnológica señalada en las observaciones a la primera circular. Podemos apoyar la propuesta de la segunda circular, incluida la</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trá mite	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>dosis de uso numérica de este aditivo del Cuadro 3 debido a las preocupaciones señaladas por otros miembros del Codex y la sensibilidad de esta categoría. Las diferencias funcionales entre la goma gellan (como la carragenina) y los fosfatos/citratos que le han sido señaladas a ICGMA guardan relación con la capacidad de estabilización de las proteínas a tratamientos térmicos más altos en que el tratamiento térmico se realiza durante un período más largo que el tratamiento UHT tradicional.</p> <p>Aunque el número de productos que se comercializan internacionalmente que necesitan un tratamiento térmico sostenido tan alto puede ser limitado, sabemos que esos productos existen. La principal aplicación/mercado para tales productos es en los climas cálidos donde las condiciones de almacenamiento son subóptimas para las leches UHT tradicionales y el acceso a leches líquidas frescas que no estén tratadas térmicamente y/o refrigeración puede ser limitado. Señalamos que las observaciones que se oponen al uso de esta sustancia en las leches UHT son casi exclusivamente de países o regiones donde no existen las condiciones climáticas y medioambientales que justifican el uso de estas sustancias. Puede ser útil considerar si en los productos pueden estar justificados tecnológicamente aditivos diferentes debido a condiciones ambientales que pueden ser diferentes en todo el mundo.</p> <p>También señalamos las observaciones generales de algunos miembros que indican su preocupación por las propiedades de espesamiento de muchas de estas sustancias. Un posible compromiso podría ser la adición de otra nota limitando más el uso de aditivos, como "solo para uso como estabilizador". Aunque esto no limita la funcionalidad inherente, podría transmitir claramente la intención de la inclusión en la NGAA.</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>Malasia: no apoya la adopción.</p> <p>RU: no está de acuerdo con la propuesta</p>	
GOMA GUAR	412	6 000		7	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	<p>Propuesta de la 2.ª circular: solicitar información sobre la dosis de uso real en las leches UHT.</p> <p>Solicitar información sobre el uso en contraposición con fosfatos y citratos.</p> <p>Solicitar debate ulterior sobre la limitación de emulsionantes/estabilizadores a fosfatos y citratos en un contexto en que los aditivos sometidos a debate son aditivos del Cuadro 3.</p> <p>Chile: no está de acuerdo con la propuesta de la 2.ª circular porque los aditivos que se estudian realizan la función tecnológica de espesante, que no es necesaria en esta categoría de alimentos, ya que podría alterar sus características sensoriales. Actualmente, el Codex permite en esta categoría el uso de fosfatos y nitratos como estabilizadores, ya que está justificado en el caso de la leche líquida natural con tratamiento térmico, por lo que no es necesario incorporar nuevos aditivos con otras funciones tecnológicas.</p> <p>UE: se opone rotundamente y se pregunta ¿qué podría ser el producto que contenga carragenina, mono- y diglicéridos de ácidos grasos y goma guar? ¿Seguiría siendo leche?</p> <p>La leche líquida UHT está en el mercado de la Unión Europea y la Unión Europea no tiene conocimiento de ningún problema con la gelificación durante la conservación y formación de impurezas.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>ICGMA: pese a examen ulterior, ICGMA ha sido incapaz de</p>	Adoptar a DM de 500; añadir la nueva nota "solo para uso en leches UHT"; la nueva nota "solo para usos como emulsionante/estabilizador"

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>identificar información específica sobre la dosis de uso numérica de esta sustancia en los sistemas de estabilización en las leches UHT. La bibliografía indica que el uso más común podría ser como parte de un sistema de estabilizadores con el uso total del sistema que va desde 50 hasta 500 mg/kg. La dificultad en proporcionar una dosis de uso específica guarda relación con los porcentajes relativos de los demás estabilizadores utilizados en el sistema, los niveles de proteínas y el daño a las proteínas como consecuencia del tratamiento térmico. Dado el uso como un componente de un sistema, es razonable suponer que la dosis de uso individual de esta sustancia no es probable que exceda de 500 mg/kg, si bien la dosis de uso real puede ser mucho más baja.</p> <p>También señalamos las observaciones generales de algunos miembros que indican su preocupación por las propiedades de espesamiento de muchas de estas sustancias. Un posible compromiso podría ser la adición de otra nota limitando más el uso del aditivo, como "solo para uso como estabilizador." Aunque esto no limita la funcionalidad inherente, podría transmitir claramente la intención de la inclusión en la NGAA.</p> <p>IDF: apoya esta disposición con la nota que la limita a las leches UHT y solo para usos como emulsionante/estabilizador.</p> <p>Malasia: no apoya la adopción.</p> <p>RU: no está de acuerdo con la propuesta</p>	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	BPF		7	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes,	<p>Propuesta de la 2.ª circular: adoptar; añadir la nueva nota "solo para uso en leches UHT".</p> <p>Solicitar información sobre el uso en contraposición con fosfatos y citratos.</p> <p>Solicitar debate ulterior sobre la limitación de emulsionantes/estabilizadores a fosfatos y citratos en un</p>	Solicitar información sobre la dosis de uso real en las leches UHT como emulsionante/estabilizador

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
					espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<p>contexto en que los aditivos sometidos a debate son aditivos del Cuadro 3.</p> <p>Chile: no está de acuerdo con la propuesta de la 2.ª circular, porque los aditivos que se estudian realizan la función tecnológica de espesante, que no es necesaria en esta categoría de alimentos, ya que podría alterar sus características sensoriales. Actualmente, el Codex permite en esta categoría el uso de fosfatos y nitratos como estabilizadores, ya que está justificado en el caso de la leche líquida natural con tratamiento térmico, por lo que no es necesario incorporar nuevos aditivos con otras funciones tecnológicas.</p> <p>UE: se opone rotundamente. El tratamiento a alta temperatura (superior a la del tratamiento UHT estándar) no es necesario ni deseable desde el punto de vista de la calidad/nutritivo.</p> <p>En contraposición con los fosfatos y citratos, la celulosa microcristalina tiene fuertes propiedades de gelificación y espesantes. Esas propiedades cambian la naturaleza de la leche líquida.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>IDF: apoya la propuesta con la nota propuesta y solo en usos como emulsionante/estabilizador.</p> <p>IFAC: apoya la adopción. Al igual que otras gomas, la goma de celulosa puede utilizarse en leches naturales UHT debido a su estabilidad al calor por la formación de estructuras que reducen los problemas de gelificación durante la conservación. Esto hace que el producto UHT sea estable pese al tratamiento de alta temperatura, que podría no lograrse con alternativas como fosfatos y citratos.</p> <p>Además, nos oponemos a la palabra "solo" porque estas gomas cumplen la función tecnológica de evitar la separación sin alterar</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>el producto lácteo.</p> <p>Malasia: no apoya la adopción.</p> <p>RU: no está de acuerdo con la propuesta</p>	
MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10 000		7	Antiespumantes, emulsionantes, estabilizadores	<p>Propuesta de la 2.ª circular: solicitar información sobre la dosis de uso real en leches UHT.</p> <p>Solicitar información sobre el uso en contraposición con fosfatos y citratos.</p> <p>Solicitar debate ulterior sobre la limitación de emulsionantes/estabilizadores a fosfatos y citratos en un contexto en que los aditivos sometidos a debate son aditivos del Cuadro 3.</p> <p>Chile: no está de acuerdo con la propuesta de la 2.ª circular, porque los aditivos que se estudian realizan la función tecnológica de espesante, que no es necesaria en esta categoría de alimentos, ya que podría alterar sus características sensoriales. Actualmente, el Codex permite en esta categoría el uso de fosfatos y nitratos como estabilizadores, ya que está justificado en el caso de la leche líquida natural con tratamiento térmico, por lo que no es necesario incorporar nuevos aditivos con otras funciones tecnológicas.</p> <p>EFEMA: el SIN 471 se utiliza ya en algunas regiones del mundo para estabilizar la leche UHT. En la leche UHT suele utilizarse 0,1-0,3% del SIN 471 (generalmente alrededor del 0,1%).</p> <p>Con respecto al uso en contraposición con los fosfatos y citratos en concreto, hay que tener en cuenta que los mono- y diglicéridos mejoran la estabilidad de la emulsión en la leche que sobre todo es importante en la leche UHT donde se pide un largo período de conservación (6-12 meses) a temperatura ambiente. Por tanto, su uso prolonga su período de</p>	Adoptar a DM de 1 000; añadir la nueva nota "solo para uso en leches UHT"; la nueva nota "solo para usos como emulsionante/estabilizador"

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trá mite	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>conservación, conserva el sabor y compensa las variaciones estacionales en la leche. Los mono- y diglicéridos actúan en la fase intermedia entre la fase de agua y los glóbulos de grasa, evitando la coalescencia de los glóbulos de grasa con el tiempo. Esto significa que los mono- y diglicéridos controlan la cristalización de la grasa, retrasando la cremosidad y la separación en la leche. Los consumidores consideran la cremosidad y la separación como un defecto y puede conducir a al retiro de los productos. Los fosfatos y citratos no tienen el mismo efecto en la estabilidad de la emulsión, tienen más efecto en la estabilidad de las proteínas. Por tanto, el uso de mono- y diglicéridos es un suplemento para el uso de fosfatos y citratos.</p> <p>UE: se opone rotundamente. La información proporcionada indica el cambio del carácter de la leche líquida. Un período de conservación adecuado es factible con el tratamiento UHT estándar y buenas condiciones de higiene (fomento de la salud pública) y procesamiento.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>ICGMA: pese a examen ulterior, ICGMA ha sido incapaz de identificar información específica sobre la dosis de uso numérica de esta sustancia en los sistemas de estabilización en las leches UHT. La bibliografía indica que el uso más común podría ser como parte de un sistema de estabilizadores con el uso total del sistema que va desde 50 hasta 1 000 mg/kg. La dificultad para proporcionar una dosis de uso específica guarda relación con los porcentajes relativos de los demás estabilizadores utilizados en el sistema, los niveles de proteínas y el daño de las proteínas como consecuencia del tratamiento térmico. Dado el uso como un componente de un sistema, es razonable suponer que la dosis de uso individual de esta sustancia no es probable que exceda de 1 000 mg/kg, si bien la dosis de uso real puede ser mucho más baja.</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>También señalamos las observaciones generales de algunos miembros que exponen su preocupación por las propiedades de espesamiento de muchas de estas sustancias. Un posible compromiso podría ser la adición de otra nota limitando más el uso del aditivo, como "solo para uso como estabilizador". Aunque esto no limita la funcionalidad inherente, podría transmitir claramente la intención de la inclusión en la NGAA.</p> <p>IDF: apoya esta disposición con la nota que lo limita a las leches UHT y solo para usos como emulsionante/estabilizador.</p> <p>IFAC: los mono- y diglicéridos de ácidos grasos pueden utilizarse para reducir la tensión superficial de la leche, que evita la acumulación de capas de suciedad y permite tiempos más prolongados de funcionamiento del equipo, lo cual no podría lograrse con alternativas como los fosfatos y los citratos. La DM necesaria para lograr esta función es de 10 000 mg/kg. IFAC considera que debe añadirse la Nota 227.</p> <p>Con respecto a la solicitud de información sobre las dosis de uso reales en leches UHT, la dosis de uso recomendada en la leche UHT es de 1 000 ppm = 0,1%</p> <p>Con respecto a la solicitud de información sobre el uso en contraposición con fosfatos y citratos, los fosfatos y los citratos ejercen estabilidad en las proteínas mediante la unión de iones y el ajuste del pH. Los mono- y diglicéridos controlan la cristalización grasa y evitan la cremosidad durante el almacenamiento. El uso de mono- y diglicéridos es un suplemento para el uso de fosfatos y citratos. Además, los mono- y diglicéridos prolongan el período de conservación, conservan el sabor y compensan las variaciones estacionales en la leche.</p> <p>RU: no está de acuerdo con la propuesta</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7	Incrementadores del volumen, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	<p>Propuesta de la 2.ª circular: adoptar; añadir la nueva nota "solo para uso en leches UHT".</p> <p>Solicitar información sobre el uso en contraposición con fosfatos y citratos.</p> <p>Solicitar debate ulterior sobre la limitación de emulsionantes/estabilizadores a fosfatos y citratos en un contexto en que los aditivos sometidos a debate son aditivos del Cuadro 3.</p> <p>Chile: no está de acuerdo con la propuesta de la 2.ª circular, porque los aditivos que se estudian realizan la función tecnológica de espesante, que no es necesaria en esta categoría de alimentos, ya que podría alterar sus características sensoriales. Actualmente, el Codex permite en esta categoría el uso de fosfatos y nitratos como estabilizadores, ya que está justificado en el caso de la leche líquida natural con tratamiento térmico, por lo que no es necesario incorporar nuevos aditivos con otras funciones tecnológicas.</p> <p>UE: se opone rotundamente. La información proporcionada indica claramente la intención de cambiar el carácter de la leche líquida.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>IFAC: apoya la adopción. La povidextrosa añade cuerpo a las leches de contenido bajo o reducido de grasa, contribuye al sabor y la percepción de cremosidad y así aumenta la aceptabilidad organoléptica para los consumidores. Mientras los consumidores siguen buscando maneras de reducir la ingesta calórica, instrumentos como las povidextrosas permiten a los fabricantes ofrecer productos aceptables con menos calorías,</p>	Solicitar información sobre la dosis de uso real en leches UHT como emulsionante/estabilizador

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>incluyendo leches de bajo contenido en grasa y sin grasa.</p> <p>Malasia: no apoya la adopción.</p> <p>RU: no está de acuerdo con la propuesta</p>	
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4	Incrementa dores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	<p>Propuesta de la 2.ª circular: suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.</p> <p>UE: apoya la suspensión</p> <p>Malasia: no apoya la adopción</p> <p>RU: no está de acuerdo con la propuesta</p>	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		4	Incrementa dores del volumen, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	<p>Propuesta de la 2.ª circular: adoptar; añadir la nueva nota "solo para uso en leches UHT".</p> <p>Solicitar información sobre el uso en contraposición con fosfatos y citratos.</p> <p>Solicitar debate ulterior sobre la limitación de emulsionantes/estabilizadores a fosfatos y citratos en un contexto en que los aditivos sometidos a debate son aditivos del Cuadro 3.</p> <p>Chile: no está de acuerdo con la propuesta de la 2.ª circular, porque los aditivos que se estudian realizan la función tecnológica de</p>	Adoptar a DM de 1 000; añadir la nueva nota "solo para uso en leches UHT"; la nueva nota "solo para usos como emulsionante/estabilizador"

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trá mite	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>espesante, que no es necesaria en esta categoría de alimentos, ya que podría alterar sus características sensoriales. Actualmente, el Codex permite en esta categoría el uso de fosfatos y nitratos como estabilizadores, ya que está justificado en el caso de la leche líquida natural con tratamiento térmico, por lo que no es necesario incorporar nuevos aditivos con otras funciones tecnológicas.</p> <p>UE: se opone rotundamente. El tratamiento a alta temperatura (superior a la del tratamiento UHT estándar) no es necesario ni deseable desde el punto de vista de la calidad/nutritivo.</p> <p>En contraposición con los fosfatos y citratos, carboximetilcelulosa sódica tiene fuertes propiedades de gelificación y espesantes. Esas propiedades cambian la naturaleza de la leche líquida.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>IDF: apoya esta disposición con la nota limitándola a las leches UHT y solo para usos como emulsionante/estabilizador.</p> <p>IFAC: apoya la adopción. Al igual que otras gomas, la goma de celulosa puede utilizarse en leches naturales UHT debido a su estabilidad al calor por la formación de estructuras que reducen los problemas de gelificación durante la conservación. Esto hace que el producto UHT sea estable pese al tratamiento de alta temperatura, lo cual</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trá mite	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>podría no lograrse con alternativas como fosfatos y citratos. La DM necesaria para lograr esta función es de 1 000 mg/kg.</p> <p>Además, nos oponemos a la palabra "solo" porque estas gomas cumplen la función técnica de evitar la separación sin alterar el producto lácteo.</p> <p>Malasia: no apoya la adopción</p> <p>RU: no está de acuerdo con la propuesta</p>	

Observaciones generales del GTe – Anexo 1- Estabilizadores de la categoría de alimentos 01.1.1**Observaciones generales de los Estados Unidos de América:**

Los Estados Unidos de América apoyan el uso de estabilizadores en los productos ultrapasteurizados (UHT) de la categoría de alimentos 01.1.1. Generalmente, el uso de aditivos alimentarios en los productos alimenticios de la categoría de alimentos 01.1.1 es esencial para preservar la calidad nutritiva, mejorar el mantenimiento de la calidad o estabilidad y ayudar en la fabricación, procesamiento o almacenamiento de estos productos. En concreto, los estabilizadores utilizados en los productos alimenticios de la categoría de alimentos 01.1.1 están destinados a mantener o mejorar la consistencia, la capacidad de retención del agua y la textura de los productos lácteos líquidos.

Los Estados Unidos de América creen que el uso de fosfatos y citratos como estabilizadores no excluye el uso de otros aditivos alimentarios para esa función tecnológica. Los Estados Unidos de América animan al GTe a centrarse en la necesidad tecnológica de aditivos alimentarios específicos, según sea necesario, en lugar de limitar el número total de aditivos cuyo uso es aprobado. Debido a las diferencias en la efectividad de los aditivos en determinados productos de la categoría de alimentos 01.1.1, el proceso de fabricación, uso de aditivos patentados y las condiciones ambientales en el país de venta, no es conveniente comparar un aditivo sometido a consideración con el uso tecnológico de fosfatos y citratos. Además, limitar el número de estabilizadores permitidos en la categoría de alimentos 01.1.1 podría dar lugar al aumento de las concentraciones de aditivos alimentarios en las formulaciones del producto si los fabricantes se ven obligados a cambiar a aditivos alimentarios que son menos eficaces para determinados productos.

Los Estados Unidos de América consideran que dado que muchos de los aditivos alimentarios propuestos en la categoría de alimentos 01.1.1 son aditivos del Cuadro 3, conviene limitar su uso a BPF con el fin de lograr la función tecnológica deseada de estabilizador. Los Estados Unidos de América también consideran que estos aditivos alimentarios son autolimitantes, una vez lograda la función tecnológica. Cualquier dosis de uso de estos aditivos alimentarios fuera de lo necesario para la función de estabilizador podría afectar negativamente a las propiedades organolépticas del producto.

Observaciones generales del Brasil:

El Brasil está de acuerdo con las observaciones generales de la Federación de Rusia y con la siguiente posición de la Unión Europea: "La Unión Europea cree que el uso de aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos, que se encuentra en el anexo al Cuadro 3, tiene que mantenerse en el mínimo necesario y no influir en las características de la leche. La leche es un alimento completo que es estable por sí mismo."

Según informó la Federación de Rusia, la leche líquida es la base para la producción de diversos alimentos para bebés. Según la sección 4.3 del Preámbulo de la NGAA, el principio de transferencia es inaceptable para los alimentos que pertenecen a) 13.1 - Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes, b) 13.2 - Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños.

El Brasil sugiere que la entidad que declaró la superioridad tecnológica de estos aditivos en relación con los citratos y fosfatos presente la justificación técnica, demostrando, incluso, que estos aditivos son capaces de inhibir el defecto de gelificación. El Brasil sabe que este defecto se debe principalmente a la proteólisis ejercida por enzimas termorresistentes producidas por microorganismos presentes en la leche cruda. Esto significa que el defecto está relacionado con el uso de materias primas de baja calidad; por lo tanto, el uso del aditivo no está justificado cuando no se cumplan las buenas prácticas de fabricación (BPF).

En el Brasil, un país tropical, el uso de citratos y fosfatos es totalmente adecuado para asegurar la estabilidad de la leche UHT bajo condiciones de almacenamiento a temperatura ambiente (que a menudo es superior a 30 °C).

Por último, el Brasil hace hincapié en que no se opone a la aprobación de nuevos aditivos para la leche UHT, siempre que cumplan con los principios establecidos por la NGAA. El problema es que estos aditivos, además de la función estabilizadora, siempre fomentan cambios en la viscosidad del producto, que puede engañar al consumidor (este problema no ocurre con los fosfatos y citratos).

Observaciones generales de la Federación de Rusia:

1. La Federación de Rusia no está de acuerdo con el uso de este aditivo alimentario en la subcategoría "01.1.1 Leche (natural/simple)", la leche ultrapasteurizada (UHT) o esterilizada no está relacionada con la modificación de sus características físicas o químicas y no daría lugar a ningún cambio al estado de agregación de la leche (natural/simple).

2. Composición de la leche líquida (natural/simple):

Proteína de leche (a) (% m/m) mín. 3,0%

Grasa láctea (% m/m) inferior al 10%

Acidez valorable (OT) - 20-21

Densidad, kg/m³ - 1024-1030.

La biodisponibilidad nutritiva de la leche (natural/simple) se reducirá si se utilizan incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes como compuestos de la leche (natural/simple), porque la función más importante de estos aditivos alimentarios es la adhesión. Todos estos aditivos alimentarios absorben una gran cantidad de agua. Las proteínas y vitaminas contenidas en la leche (natural/simple) podrían ser absorbidas también. Estos hechos están respaldados por mucha evidencia científica. En consecuencia, el valor nutritivo se reducirá si estos aditivos se utilizan en la composición de la leche (natural/simple).

3. El uso de estos aditivos alimentarios como compuestos de la leche (natural/simple) podría engañar a los consumidores. Hay un amplio campo para la adulteración porque si se utilizan estos aditivos alimentarios se cambian las propiedades organolépticas de la leche (natural/simple). Así, la leche desnatada podría venderse como leche no desnatada.

4. La leche (natural/simple) se utiliza ampliamente como un compuesto de la alimentación infantil, para bebés y niños pequeños. La mayoría de estos aditivos alimentarios no está permitida para su consumo por bebés y lactantes (véanse los principios de transferencia de aditivos alimentarios en los alimentos).

5. No hay justificaciones tecnológicas para utilizar estos aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos.

Observaciones generales del Canadá:

En la actualidad, el Canadá no permite el uso de ningún aditivo en los productos de leche líquida natural que están regulados por esta categoría de alimentos (01.1.1). Esto sugiere que, en el mercado canadiense por lo menos, no hay necesidad de aditivos en estos productos.

Con respecto a los EEE expuestos en el anexo 1, el Canadá observa que las justificaciones proporcionadas por algunos miembros y observadores son para el uso de estabilizantes y emulsionantes en productos lácteos muy específicos, como leches ultrapasteurizadas (UHT). Estas observaciones sugieren que se ha determinado que su uso es necesario en ciertos productos y mercados. Por lo tanto, en principio, el Canadá no tiene ninguna objeción al uso de emulsionantes y estabilizadores en las leches UHT y su adopción en la NGAA siempre que se utilicen notas apropiadas para restringir su uso a estos productos de leche (véase la justificación a continuación).

Dado que varios alimentos regulados por la categoría de alimentos 01.1.1 constituyen alimentos básicos, el Canadá recomienda que haya cierta protección contra la excesiva abundancia de aditivos innecesarios en esta categoría de alimentos. Por lo tanto, el Canadá sugiere que (1) los aditivos alimentarios se limiten a determinados alimentos para los que se ha determinado su necesidad; y (2) que las justificaciones horizontales de los aditivos no se apliquen a aditivos de la misma función tecnológica (es decir, que los aditivos se consideren caso por caso).

Se plantea la consideración (1) porque los fundamentos proporcionados para EEE, por ejemplo, sugieren una necesidad de EEE en las leches UHT solo. El Canadá sugiere entonces que a las disposiciones propuestas debe añadirse la Nota 227 "solo para uso en leches esterilizadas y UHT".

Se plantea la consideración (2) porque de la respuesta de ICGMA es evidente, por ejemplo, que distintos EEE tienen efectos tecnológicos diferentes.

La posición general del Canadá es la misma para el citrato de sodio (anexo 2).

Observaciones generales de la Unión Europea:

Los argumentos proporcionados en respuesta a la 1.ª circular no convencen a la Unión Europea sobre la necesidad tecnológica de aditivos adicionales en la categoría de alimentos 01.1.1. Al contrario, el uso previsto indica las intenciones de cambiar la consistencia (textura) y, por lo tanto, cambiar la naturaleza de la leche líquida que desde el punto de vista de la Unión Europea engaña al consumidor. A la Unión Europea le gustaría señalar que el "estabilizador" se define como "un aditivo alimentario que hace posible mantener una dispersión uniforme de dos o más componentes" (CXG 36-1989) mientras que prácticamente todos los aditivos sometidos a debate pueden actuar como espesante ("un aditivo alimentario, que aumenta la viscosidad de un alimento") lo cual se indica también en las observaciones del GTe. La Unión Europea no cuestiona que los aditivos sometidos a debate podrían ser capaces de cambiar la consistencia, textura y capacidad de retención del agua, pero considera que tales cambios en la leche líquida no están en consonancia con la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA.

Observación general de la Federación Internacional de Lechería (FIL) sobre la necesidad tecnológica de los aditivos sometidos a debate en contraposición con fosfatos y citratos:

INFORMACIÓN GENERAL:

- Los fosfatos estabilizan las proteínas de la leche frente a la coagulación por el calor extremo, pH o pureza; los productos búfer dentro de la gama del pH deseado; apoyan la emulsificación por la interacción con las

proteínas; y unen el calcio en los geles de la leche. Nutritivamente, los fosfatos pueden ayudar al enriquecimiento con calcio, magnesio o potasio. Los fosfatos capturan los iones metálicos y tienen también efectos bacteriostáticos. Muchas de las aplicaciones en el procesamiento de productos lácteos suponen interacciones entre los fosfatos y la caseína o el calcio en las micelas de caseína.

- Los iones de citrato y fosfato disminuyen la tendencia a la coalescencia de la grasa (citrato de sodio, fosfato disódico). Estas sales disminuyen el grado de agregación de las proteínas. Los iones de calcio y magnesio tienen el efecto contrario, fomentan la coalescencia parcial. El sulfato de calcio, por ejemplo, da lugar a un helado más seco. El calcio y el magnesio incrementan el grado de agregación de las proteínas. Las sales también pueden influir en las interacciones electrostáticas. Los glóbulos de grasa llevan una pequeña carga negativa neta, que estos iones podrían aumentar o disminuir al ser atraídos o repelidos de la superficie.

Por lo tanto, el uso de fosfatos y citratos es eficaz para reducir al mínimo el "asentamiento" de las proteínas de la leche por aplicar a la leche procesos de tratamiento térmico mayores. Además de otras ventajas, otros aditivos alimentarios tienen esta misma ventaja para las bebidas lácteas basados en:

- cambios en el pH de la leche (productos lácteos cultivados no aromatizados)
- la fuente de la leche (leche de cabra y en un grado ligeramente menor, leche de oveja)
- y procesado (por ejemplo, el tratamiento de ultrapasteurización).

Otros aditivos pueden minimizar la precipitación de componentes, como la proteína de la leche y la lactosa que el consumidor no sabe que es inofensiva, pero que sabe que la leche "normal" no tiene.

Recomendaciones sobre la expresión de la DM de citrato trisódico (SIN 331(iii)) en la categoría de alimentos 01.1.1:

Categoría de alimentos N.º 01.1.1 (Leche líquida (natural/simple))

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado / Año de revisión	Clase funcional del SIN	Propuesta de la 2.ª circular/observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	<p>Propuesta de la 2.ª circular: adoptar según BPF; añadir la nueva nota "solo para uso en leches UHT". Observaciones a la 1.ª circular que proporcionan información de apoyo para el uso según BPF y no se proporcionó ninguna información por qué las BPF no son suficientes.</p> <p>Chile, FoodDrinkEurope, ICGMA, IDF: apoyan la propuesta</p> <p>Malasia: generalmente puede apoyar la dosis según BPF y la limitación de su uso en la leche UHT. Se necesita más información para apoyar la limitación en ciertas especies, por ejemplo, leche de cabra.</p>	<p>Adoptar según BPF; añadir la Nota 227 "solo para uso en leches esterilizadas y UHT"; la nueva nota "solo para usos como emulsionante/estabilizador"</p> <p>Nota de la Presidencia: en esta categoría de alimentos los fosfatos se adoptan con la Nota 227 "solo para uso en leches esterilizadas y UHT".</p>

Observaciones generales del GTe - Anexo 2 - Citrato trisódico (SIN 331(iii)) en la categoría de alimentos 01.1.1

Observaciones generales de los Estados Unidos de América:

Los Estados Unidos de América apoyan una dosis máxima de uso de buenas prácticas de fabricación (BPF) de citrato trisódico (SIN 331(iii)) en la categoría de alimentos 01.1.1.

La adición de citrato trisódico a la leche líquida es para ayudar a prevenir la coagulación, mejorando así las propiedades reológicas y físicas del producto lácteo líquido. El citrato trisódico también reduce el sedimento de partículas sólidas a niveles aceptables y reduce el espesamiento y la coagulación provocados por el calor en la leche concentrada tras el tratamiento UHT. Por ejemplo, la leche de cabra y de vaca producida sin añadir estabilizadores produce un sedimento pesado tras el tratamiento UHT. En el contexto de la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA, el uso de citrato trisódico como estabilizador ayuda en el procesamiento y preparación de leche líquida lo cual permite que la leche sea aceptable. El citrato trisódico en los productos alimenticios de la categoría de alimentos 01.1.1 no reduce la calidad nutritiva de la leche líquida ni engaña al consumidor ya que el producto está etiquetado con información para el consumidor sobre los aditivos alimentarios que contiene; los estabilizadores se utilizan en estos productos a nivel mundial y debe esperarse el uso de estabilizadores en estos productos.

La Sección 1.4 del Preámbulo de la NGAA afirma que "el objetivo principal de establecer dosis máximas de uso para los aditivos alimentarios en diversos grupos de alimentos es asegurar que la ingesta de un aditivo procedente de todos sus usos no exceda de su IDA. Tras la revisión del JECFA, al citrato trisódico se asignó una IDA "no especificada". En la NGAA, el citrato trisódico es un aditivo alimentario del Cuadro 3 y está permitido a una dosis de uso de BPF. La Sección 2 del Preámbulo de la NGAA señala que "de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, la dosis de uso óptima, recomendada o normal, difiere para cada aplicación de un aditivo y depende del efecto técnico previsto y del alimento específico en el cual se utilizaría dicho aditivo, teniendo en cuenta el tipo de materia prima, la elaboración de los alimentos y su almacenamiento, transporte y manipulación posteriores por los distribuidores, los vendedores al por menor y los consumidores."

Los Estados Unidos de América consideran que debe esperarse que el uso de citrato trisódico en los productos alimenticios de la categoría de alimentos 01.1.1 sea a dosis necesarias para alcanzar la función tecnológica deseada como estabilizador. Cualquier aumento de las dosis de uso de aditivos alimentarios podría estropear el producto o hacer que el producto sea rancio, afectando a las propiedades organolépticas, por tanto, haciendo que el producto alimenticio no sea apto para el comercio internacional.

Observaciones generales de Colombia:

Permite que el uso triturado solo o en combinación con fosfatos cumpla la función tecnológica de estabilizador en las leches ultrapasteurizadas. Es importante aclarar que este aditivo debe estar en la lista de ingredientes.

Observaciones generales de la Federación de Rusia:

Existe justificación tecnológica para el uso de citrato trisódico SIN 331(iii) solo en el caso de la leche de cabra UHT.

Observaciones generales de la Federación Internacional de Lechería (FIL)

La Federación Internacional de Lechería desea mantener la disposición del SIN 331(iii) con la nota limitándolo a "solo para leches UHT de determinadas especies, por ejemplo, la leche de cabra".

El citrato trisódico (SIN 331 (iii)) es necesario en la categoría de alimentos 1.1.1 para las leches con tratamiento térmico UHT de determinadas especies, por ejemplo, la leche de cabra, por las siguientes razones:

- La producción de leche de cabra UHT puede requerir algunos ajustes tecnológicos utilizando fosfatos y citratos.
- Sin estabilizadores, alguna leche de cabra se coagula antes de alcanzar las temperaturas requeridas para los tratamientos UHT.

"El citrato trisódico se utiliza en una serie de productos lácteos para estabilizar las proteínas, como la leche con un largo período de conservación. También se utiliza en algunos quesos naturales y procesados no solo como agente acidificante sino por sus propiedades estabilizantes para conservar el queso, queso procesado y productos de queso para que no se vuelvan grasientos al fundirlos. De acuerdo con esta justificación tecnológica de su uso, el hecho de que el JECFA estableció una IDA "no especificada", que parece no haber ninguna preocupación toxicológica de otras fuentes más que el JECFA y su uso actual en algunos productos lácteos, el citrato trisódico debe permanecer en el Cuadro 3 de la NGAA a una dosis según "BPF".

1. El citrato trisódico ya se encuentra en el Cuadro 2 de la NGAA (2017) para los productos lácteos a dosis según BPF.

TRISODIUM CITRATE					
INS 331(iii)	Trisodium citrate	Functional Class: Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer			
FoodCatNo	FoodCategory	MaxLevel	Notes	Year Adopted	
01.1.3	Fluid buttermilk (plain)	GMP	261	2013	
01.2.2	Renneted milk (plain)	GMP		2013	
01.4.1	Pasteurized cream (plain)	GMP	236	2013	
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013	
01.8.2	Dried whey and whey products, excluding whey cheeses	GMP		2006	
02.1.1	Butter oil, anhydrous milkfat, ghee	GMP	171	2006	

2. El citrato trisódico figura en el Cuadro 3 de la NGAA para uso en todas las categorías de alimentos y ha sido evaluado por el JECFA con una IDA "no especificada" lo cual corrobora una dosis según BPF.
3. El Manual de toxicología (2002) no identificó problemas importantes incluso cuando se alimentaron animales de laboratorio a dosis bastante altas.

Observaciones generales de la Unión Europea:

Hay una necesidad tecnológica de citrato trisódico en la leche de cabra UHT. En la leche de cabra se produce fuerte sedimento en el tratamiento UHT. Hay una prueba experimental que el citrato trisódico es capaz de actuar como estabilizador eficaz reduciendo el calcio iónico (los citratos reaccionan con el calcio que limita la disminución del pH y aumenta la capacidad de búfer) que impide la formación del sedimento. Por lo tanto, la cantidad de citrato es también un parámetro importante que controla el nivel de calcio iónico.

Por lo que sabe la Unión Europea la dosis máxima hasta 4 000 ppm es apropiada para ajustar el pH de la leche a un rango óptimo en cuanto a la estabilidad al calor sin necesidad de ningún efecto adverso en cuanto a la naturaleza y calidad de la leche. Por esa razón la Unión Europea está a favor de la DM de 4 000 mg/L en la leche de cabra UHT.

Apéndice 5: Disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos 09.0 a 16.0, con excepción de los aditivos con funciones tecnológicas de colorante o edulcorante, adipatos, nitritos y nitratos y las disposiciones relacionadas con la CA 14.2.3

1. Entre los diversos temas, el CCFA en su 49.^a reunión pidió al GTe sobre la NGAA de la 50.^a reunión del CCFA, que:¹

- Pidiera información y la justificación de las disposiciones propuestas sobre aditivos alimentarios retenidas en el trámite actual, de los cuadros 1 y 2 de la NGAA, de las categorías de alimentos 09.0 a 16.0, con excepción de los aditivos con funciones tecnológicas de colorante o edulcorante, adipatos, nitritos y nitratos y las disposiciones relacionadas con la CA 14.2.3

Información general

2. La 49.^a reunión del CCFA acordó que el GTe sobre la NGAA de la 50.^a reunión del CCFA preparara propuestas para el resto de los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las categorías de alimentos 09.0 a 16.0, con excepción de las disposiciones sobre aditivos alimentarios con función de "colorante" o "edulcorante", adipatos, nitritos y nitratos y las disposiciones relacionadas con la CA 14.2.3.

Documento de trabajo:

3. El GTe elaboró dos circulares para recoger observaciones. Este documento presenta propuestas sobre los restantes proyectos y anteproyectos de disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos (CA) 09.0 a 16.0. Sin embargo, en las CA 09.0 a 16.0 este documento no incluye los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre:

- los aditivos alimentarios con función de "colorante" o "edulcorante";
- los adipatos (SIN 355, 359), nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250), cada uno de los cuales es objeto de los trabajos en curso a consecuencia de las decisiones tomadas por la 49.^a reunión del CCFA y, por lo tanto, no son temas que correspondan al GTe sobre la NGAA.²;
- disposición relacionada con la CA14.2.3.

4. El presente documento presenta recomendaciones para cada disposición (adoptar, adoptar con revisión, suspender, suspender y pasar a las subcategorías que corresponda, pedir información). Estas propuestas se basan en un enfoque de consenso teniendo en cuenta la armonización con las correspondientes normas del Codex para productos y las observaciones sobre la primera y segunda circulares formuladas por miembros del GTe. Estas recomendaciones se basan en el "peso de las pruebas"; es decir, las observaciones que contengan justificaciones reciben más peso que las que no presentan la justificación necesaria.

Convenciones

5. Este documento presenta las disposiciones en debate con el formato de las categorías de alimentos que figuran en el Cuadro 2 de la NGAA. Para cada categoría de alimentos se proporciona información sobre las normas del Codex correspondientes para productos y el uso de aditivos alimentarios en esas normas. Información sobre la decisión del grupo de trabajo presencial (GT) de la NGAA de las reuniones 45.^a o 46.^a del CCFA (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II) relativa a la justificación horizontal de aditivos alimentarios con función de "regulador de la acidez" o "emulsionante, estabilizador y espesante" (EEE) en las categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3. El documento también presenta una recopilación de las observaciones formuladas por los miembros del GTe a las primera y segunda circulares, así como información pertinente de la 49.^a reunión del CCFA.

6. Las siguientes convenciones se utilizaron para preparar el documento de trabajo:

¹ REP 17/FA, párr. 109.

² REP 17/FA, párrs. 86 y 87, 106.

- Cuando la propuesta es que un aditivo alimentario se pase de una categoría de alimentos principal a una subcategoría, o viceversa, la disposición original de la categoría original de alimentos se indica con ~~texto tachado~~ y la nueva disposición por añadir a otra categoría de alimentos en consecuencia se indica en **negrita**, sin indicar un trámite en la columna “Trámite/Adoptado”.

Proyectos y anteproyectos de disposiciones de la NGAA en las CA 09.0 a 16.0, con excepción de los aditivos con funciones tecnológicas de colorante o edulcorante, adipatos, nitritos y nitratos y las disposiciones relacionadas con la CA 14.2.3

Categoría de alimentos No. 09.0 Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	40.000		Z	Emulsionante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: suspender en la categoría principal; debatir para las subcategorías Chile, Rusia: de acuerdo con la propuesta	Suspender en la categoría principal; debatir para las subcategorías
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5.000		Z	Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: suspender en la categoría principal; debatir para las subcategorías Chile, Rusia: de acuerdo con la propuesta	Suspender en la categoría principal; debatir para las subcategorías

Categoría de alimentos No. 09.1 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Normas para productos correspondientes: Ninguna; norma para productos correspondiente a la subcategoría 09.1.2

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; las disposiciones se debaten en la subcategoría

Categoría de alimentos No. 09.1.1 Pescado fresco

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): Los reguladores de la acidez y los EST no se justifican en esta categoría de alimentos en general.

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.1.1	No adoptar en la CA 09.1.1

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						Brasil, Chile, UE, Malasia, Noruega, Singapur, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.1.2.	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.1.1 Brasil, Chile, Estados Unidos, Noruega, Singapur, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.1.2.	No adoptar en la CA 09.1.1

Categoría de alimentos No. 09.1.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): Los reguladores de la acidez y los EEE no se justifican en esta categoría de alimentos en general.

Normas para productos correspondientes: 292-2008: No se permite el uso de aditivos en los moluscos bivalvos vivos; en los moluscos bivalvos crudos se permite el uso de antioxidantes de las CA 09.1.2 y 09.2.1; **312-2013:** No se permite el uso de aditivos; **315-2014:** No se permite el uso de aditivos, con excepción de los fosfatos en las vieiras congeladas rápidamente y las vieiras con huevo congeladas rápidamente y procesadas con fosfatos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: No adoptar en la CA 09.1.2 Brasil, Chile, UE, Malasia, Noruega, Singapur, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.1.2.	No adoptar en la CA 09.1.2
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.1.2 Brasil, Chile, Estados Unidos, Noruega, Singapur, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.1.2.	No adoptar en la CA 09.1.2

Categoría de alimentos No. 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
GLICEROL	422	BPF		4	Humectante, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: Pasar a la CA 09.2.1 únicamente.</p> <p>Chile, Rusia: de acuerdo con la propuesta</p> <p>Noruega: suspender ya que los reguladores de la acidez y los EEE no se justifican en esta categoría de alimentos en general.</p>	Pasar a la CA 09.2.1 únicamente.

Categoría de alimentos No. 09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): Los reguladores de la acidez se justifican caso por caso, los EEE se justifican con la Nota 29 "Para alimentos no normalizados únicamente".

Normas para productos correspondientes: **36-1981:** Listas de antioxidantes específicos; **92-1981, 95-1981:** Listas de humectantes, conservantes y antioxidantes específicos; **165-1989:** Listas de humectantes, antioxidantes, reguladores de la acidez y espesantes específicos; **190-1995:** Listas de humectantes y antioxidantes específicos; **191-1995:** No se permite el uso de aditivos; **292-2008:** No se permite en los moluscos bivalvos vivos; en los moluscos bivalvos crudos se permite el uso de antioxidantes de las CA 09.1.2 y 09.2.1; **312-2013:** No se permite el uso de aditivos; **315-2014:** No se permite el uso de aditivos, con excepción de los fosfatos en las vieiras congeladas rápidamente y las vieiras con huevo congeladas rápidamente y procesadas con fosfatos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
GLICEROL	422	BPF			Humectante, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparece en la lista, con nueva nota: 29</p> <p>Pedir información sobre el uso en alimentos sin normalizar.</p> <p>China, FoodDrinkEurope, Rusia: están de acuerdo con la propuesta con la Nota 29</p> <p>UE: apoya que se pida información sobre el</p>	Pedir información sobre el uso en alimentos sin normalizar.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>uso en productos sin normalizar.</p> <p>Noruega: suspender Los EEE no se justifican en esta categoría de alimentos en general. El uso de humectantes solo se justifica en pescado congelado y vieiras congeladas. No queda claro para qué tipo de productos será la Nota 29 "Para alimentos no normalizados únicamente".</p>	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.2.1 No se aportaron observaciones sobre el uso</p> <p>Chile, UE, Noruega, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.2.1.</p> <p>Japón: propone la adopción con 5.000 mg/kg con la Nota 241 "Para uso en productos de surimi únicamente". Los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos se utilizan en el surimi congelado para procesamiento adicional a fin de evitar la desnaturalización proteica por el proceso de congelación. La dosis de uso máximo es de 5.000 mg/kg en el surimi congelado.</p>	Adoptar con 5.000 mg/kg con la Nota 241 "Para uso en productos de surimi únicamente".
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.2.1 No se aportaron observaciones sobre el uso</p> <p>Chile, UE, Noruega, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.2.1.</p>	No adoptar en la CA 09.2.1 No se aportaron observaciones sobre el uso
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000		7	Emulsionante, espumante, agente de	Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica, tipos de productos y dosis	Suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
					glaseado, estabilizador	<p>usadas en esta CA</p> <p>Chile, UE: apoyan que se pida información sobre la justificación tecnológica; tipos de productos y dosis usadas en esta CA.</p> <p>Malasia: apoya la aprobación con la Nota 29 y la Nota 348</p> <p>Noruega: suspender Los EEE no se justifican en esta categoría de alimentos en general. El <i>Código de prácticas</i> del CCFFP define el glaseado como una fina capa sin aditivos alimentarios. No queda claro para qué tipo de productos será la Nota 29 "Para alimentos no normalizados únicamente".</p> <p>Rusia: no hay justificación tecnológica. Esta propuesta deberá suspenderse.</p>	

Categoría de alimentos No. 09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): Los reguladores de la acidez se justifican; los EEE se justifican con la Nota 29 "Para alimentos no normalizados únicamente"

Normas para productos correspondientes: 166-1989: Enumera humectantes, antioxidantes, reguladores de la acidez, espesantes, leudantes, acentuadores del sabor, colorantes y emulsionantes específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.2.2 No se aportaron observaciones sobre el uso</p>	<p>No adoptar en la CA 09.2.2 No se aportaron observaciones sobre el uso</p>

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						Chile, UE, Noruega, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.2.2.	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.2.2 No se aportaron observaciones sobre el uso Brasil, Chile, UE, Malasia, Noruega, Singapur, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.2.2.	No adoptar en la CA 09.2.2 No se aportaron observaciones sobre el uso
TOCOFEROLES	307a, b, c	BPF	15	7	Antioxidante	Propuesta de la segunda circular: adoptar con 200 y la Nota XS166 Brasil: apoya la adopción de un nivel de uso numérico, dado que es un aditivo con IDA numérica (2 mg/kg pc/d). Chile, FoodDrinkEurope, Malasia, Rusia: apoyan la propuesta Noruega: suspender; los aditivos alimentarios con IDA específica deberán tener un NM numérico No queda claro para qué tipo de productos será la Nota 29 "Para alimentos no normalizados únicamente".	adoptar con 200 y la Nota XS166

Categoría de alimentos No. 09.2.3 Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): los reguladores de la acidez se justifican; los EEE se justifican

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS	475	10 000			Emulsionante,	Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.2.3	Adoptar con 5 000 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
DE ÁCIDOS GRASOS					estabilizador	No se aportaron observaciones sobre el uso Chile, UE, Noruega, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.2.3. Japón: propone la adopción con 5 000 mg/kg. Los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos se utilizan en los productos de pescado picado congelado a fin de evitar la desnaturalización proteica por el proceso de congelación. El nivel de uso máximo es de 5 000 mg/kg.	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.2.3 No se aportaron observaciones sobre el uso Chile, UE, Noruega, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.2.3.	No adoptar en la CA 09.2.3; no se aportaron observaciones sobre el uso

Categoría de alimentos No. 09.2.4 Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): los reguladores de la acidez se justifican, los EEE no están justificados

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ETIL LAUROIL ARGINATO	243	200		4	Conservante	Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica, tipos de productos y dosis usadas en esta CA Chile, UE, Noruega, Rusia: apoyan que se pida información sobre la justificación	Suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						tecnológica; tipos de productos y dosis usados en esta CA.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000		7	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: suspender en la categoría principal; debatir para las subcategorías</p> <p>Chile, UE, Rusia: de acuerdo con la propuesta</p>	Suspender en la categoría principal; debatir para las subcategorías

Categoría de alimentos No. 09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): Los reguladores de la acidez se justifican; los EEE se justifican con la Nota 241 "Para uso en productos de surimi únicamente".

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	3 000		7	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica, tipos de productos y dosis usadas en esta CA</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan que se pida información sobre la justificación tecnológica; tipos de productos y dosis usados en esta CA.</p>	Suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.2.4.1 No se aportaron observaciones sobre el uso</p> <p>Brasil, UE, Noruega, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.2.4.1.</p> <p>Japón: propone la adopción con 1 000 mg/kg y una nueva nota: "Para uso únicamente en salchichas de pescado". Los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos</p>	Adoptar con 1 000 mg/kg con una nueva nota: "Para uso únicamente en salchichas de pescado".

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						se utilizan en salchichas de pescado para evitar que su contenido se adhiera a la película de la envoltura (paquete exterior) al reducir la tensión interfacial.	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.2.4.1 No se aportaron observaciones sobre el uso</p> <p>Brasil, UE, Noruega, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.2.4.1.</p>	No adoptar en la CA 09.2.4.1 No se aportaron observaciones sobre el uso
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000			Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparece con la Nota 348; añadir disposiciones para los SIN 473a y 474</p> <p>Chile, FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta</p> <p>EU: Deberá usarse la Nota 241 "Para uso en productos de surimi únicamente"</p> <p>Noruega: suspender Los EEE no se justifican en esta categoría de alimentos en general.</p> <p>Japón: Los ésteres de sacarosa de ácidos grasos se utilizan en hasta 10.000 mg/kg en productos de surimi cocido (kamaboko) y surimi en forma de tubo (chikuwa) como estabilizador para evitar retrogradación de los productos y mantener su elasticidad. El Japón apoya que se añada la Nota 348 y las disposiciones para los SIN 473a y 474 ya que estos aditivos comparten la IDA de grupo.</p> <p>Rusia: no está de acuerdo con la</p>	Adoptar como aparece con la Nota 348; añadir disposiciones para los SIN 473a y 474

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						propuesta. El NM es muy elevado. Se presentó justificación tecnológica solo para productos de surimi.	

Categoría de alimentos No. 09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): Los reguladores de la acidez se justifican, los EEE no están justificados

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: No adoptar en la CA 09.2.4.2 Brasil, Chjile, UE, Noruega, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.2.4.2.	No adoptar en la CA 09.2.4.2
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.2.4.2 Brasil, Chile, UE, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.2.4.2.	No adoptar en la CA 09.2.4.2
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000			Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.2.4.2 No se aportaron observaciones sobre el uso UE, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.2.4.2. Noruega: suspender Los EEE <u>no se justifican</u> en esta categoría	No adoptar en la CA 09.2.4.2: no se aportaron observaciones sobre el uso

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						de alimentos en general.	

Categoría de alimentos No. 09.2.4.3 Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): Los reguladores de la acidez se justifican; los EEE se justifican con la Nota 41 "Solo en empanizados o albardillas, rebozados".

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con la Nota 41 "Solo en empanizados o albardillas, rebozados".</p> <p>UE: El SIN 475 no figuraba en alimentos normalizados análogos (CXS 166-1989) donde solo aparecen dos emulsionantes con IDA no especificada (SIN 471 y SIN 322). ¿Podría aclararse por qué el SIN 475 es necesario si en productos análogos el uso de los SIN 471 y SIN 322 era suficiente?</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan en rebozados a fin de dispersar el aceite uniformemente. El nivel de uso máximo es de 5 000 mg/kg.</p> <p>Noruega: suspender. Cuando el CCFFP examinó el capítulo 4 de CXS 166-1989 no encontró justificación tecnológica del uso de ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS o de ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE</p>	Adoptar con 5 000 mg/kg y la Nota 41 "Solo en empanizados o albardillas, rebozados".

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>ÁCIDOS GRASOS</p> <p>Rusia: no está de acuerdo con la propuesta. No hay justificación tecnológica ni justificación del NM (ahora es muy superior).</p>	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.2.4.3: no se aportaron observaciones sobre el uso</p> <p>Brasil, UE, Noruega, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.2.4.3.</p>	No adoptar en la CA 09.2.4.3: no se aportaron observaciones sobre el uso
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	1 000		4	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: suspender</p> <p>Chile, UE, Noruega, Rusia: apoyan la suspensión</p>	Suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000			Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.2.4.3</p> <p>Chile, Noruega, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.2.4.3.</p>	No adoptar en la CA 09.2.4.3

Categoría de alimentos No. 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): Se justifica el uso de reguladores de la acidez, con la Nota 267 "Excluidos los productos regulados por la *Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae* (CXS 167-1989), la *Norma para las aletas de tiburón secas* (CXS 189-1993), la *Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos* (CXS 222-2001) y la *Norma para las anchoas hervidas secas saladas* (CXS 236-2003), y pescado seco ahumado conforme a la *Norma para el pescado ahumado, el pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CXS 311-2013)"; los EEE se justifican con la Nota 300 "Para uso en calamar salado solamente".

Normas para productos correspondientes: **167-1989:** enumera los sorbatos con la función de conservantes; **189-1993:** no permite el uso de aditivos; **222-2001:** enumera secuestrantes y acentuadores del sabor específicos; **236-2003:** no permite el uso de aditivos; **244-2004:** enumera reguladores de la acidez y conservantes específicos; **311-2013:** enumera reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, gases de envasado y conservantes específicos en el pescado ahumado y pescado con aroma a ahumado. No se permite el uso de aditivos en el pescado ahumado seco

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ETIL LAUROIL ARGINATO	243	200		4	Conservante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica, tipos de productos y dosis usadas en esta CA</p> <p>Chile, UE, Noruega: apoyan que se pida información sobre la justificación tecnológica; tipos de productos y dosis usados en esta CA.</p> <p>Rusia: esta propuesta deberá suspenderse. No hay justificación tecnológica.</p>	Suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.2.5; no se aportaron observaciones sobre el uso</p> <p>Brasil, Chile, UE, Malasia, Noruega, Singapur, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.2.5.</p>	No adoptar en la CA 09.2.5; no se aportaron observaciones sobre el uso
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.2.5; no se aportaron observaciones sobre el uso</p> <p>Brasil, Chile, UE, Malasia, Noruega, Singapur, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.2.5.</p>	No adoptar en la CA 09.2.5; no se aportaron observaciones sobre el uso
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii);	2 200	29, 33 y 334	2	Reguladores de la acidez, emulsionantes, humectantes, conservantes,	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen, con las Notas 33, 334, XS167, XS189, XS236, XS244, XS311, 334, y "SIN 452(i-v) solo en los productos que correspondan a la Norma</p>	Adoptar como aparecen, con las Notas 33, 334, XS167, XS189, XS236, XS244, XS311, 334, y "SIN 452(i-v) solo en los productos que correspondan a

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
	341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542				secuestrantes, estabilizadores, espesantes	<p><i>para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos (CXS 222-2001)"</i></p> <p>CEFIC, IFAC e ICGMA: el IFAC apoya la adopción de estas disposiciones con la adición de notas 33, 334, XS167, XS189, XS236, XS244, XS311, 334 y el proyecto de nota relacionada con CXS 222-2001. Los fosfatos pueden proporcionar funciones de regulador de la acidez y humectante en estos productos.</p> <p>UE: el uso de fosfatos tiene que examinarse cuidadosamente para evitar su posible uso indebido (añadir agua). La UE supone que el CCFFP tuvo en cuenta esta consideración, por lo tanto, todas las normas para productos comprendidas en esa categoría no permiten el uso de fosfatos (excepto una, relacionada con productos muy procesados, como las galletas). Desde este punto de vista, la UE no considera que el uso de fosfatos se justifique y no apoya su adopción.</p> <p>Noruega: suspender Los EEE <u>no</u> se justifican en esta categoría de alimentos en general. Los secuestrantes tienen justificación tecnológica en las galletas de peces marinos y de agua dulce, crustáceos, moluscos y mariscos,</p> <p>Japón: propone que la siguiente nueva Nota: 29 "Para uso únicamente en alimentos no normalizados de moluscos ahumados y moluscos salados" se añada a la presente</p>	<p><i>la Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos (CXS 222-2001)"</i></p>

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>disposición.</p> <p>Los fosfatos se usan como secuestrantes para prevenir la decoloración en los moluscos ahumados. También se usan como secuestrantes para evitar la oxidación de la grasa en los calamares y moluscos salados. Los moluscos ahumados y los moluscos salados pertenecen a la CA 09.2.5 pero no están cubiertos por ninguna norma para productos, incluida CXS 222-2001.</p> <p>La dosis máxima de uso es de 700 mg/kg como fósforo.</p> <p>Rusia: esta propuesta deberá suspenderse. No hay justificación tecnológica.</p>	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	100		4	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica</p> <p>Chile, UE, Noruega, Rusia: apoyan la suspensión</p>	Suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000		7	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica</p> <p>Chile, UE, Noruega, Rusia: apoyan la suspensión</p>	Suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica

Categoría de alimentos No. 09.3 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Normas para productos correspondientes: ninguna; norma para productos correspondiente a la subcategoría 09.3.3

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate en esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos
---------	-----	----------------------	-------	-------------------	-------------------------	--

Categoría de alimentos No. 09.3.1 Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ETIL LAUROIL ARGINATO	243	200		4	Conservante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica, tipos de productos y dosis usadas en esta CA</p> <p>Chile, UE, Noruega: apoyan que se pida información sobre la justificación tecnológica; tipos de productos y dosis usados en esta CA.</p> <p>Rusia: de acuerdo con la suspensión de la propuesta</p>	Suspender, no se presentó información de la justificación tecnológica
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.3.1; no se aportaron observaciones sobre el uso</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.3.1.</p> <p>Japón: propone adoptar con 1 000 mg/kg con una nueva nota: "Para uso únicamente en productos marinados". Los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan en productos de pescado marinado para dispersar el aceite uniformemente en el marinado y para evitar que se formen espumas. El nivel de uso máximo es de 1 000 mg/kg.</p>	Adoptar con 1 000 mg/kg y una nueva nota: "Para uso únicamente en productos marinados".

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.3.1; no se aportaron observaciones sobre el uso</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.3.1.</p>	No adoptar en la CA 09.3.1; no se aportaron observaciones sobre el uso

Categoría de alimentos No. 09.3.2 Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ETIL LAUROIL ARGINATO	243	200		4	Conservante	<p>Propuesta de la segunda circular: suspender, no se presentó información de la justificación tecnológica</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan que se suspenda</p>	Suspender, no se presentó información de la justificación tecnológica
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.3.2; no se aportaron observaciones sobre el uso</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.3.2.</p> <p>Japón: Propone la adopción con 1 000 mg/kg y una nueva nota: "Para uso únicamente en productos encurtidos". Los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan en productos de pescado encurtidos para evitar que se formen espumas. El nivel de uso máximo es de 1 000 mg/kg.</p>	Adoptar con 1 000 mg/kg y una nueva nota: "Para uso únicamente en productos encurtidos".
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.3.2; no se aportaron observaciones sobre el uso</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan que no se adopte</p>	No adoptar en la CA 09.3.2; no se aportaron observaciones sobre el uso

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
O						en la CA 09.3.2.	

Categoría de alimentos No. 09.3.3 Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas

Normas para productos correspondientes: 291-2010: se permite el uso de aditivos, con excepción de los colorantes, texturizadores, reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes que figuran en el Cuadro 3

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ETIL LAUROIL ARGINATO	243	200		4	Conservante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica, tipos de productos y dosis usadas en esta CA</p> <p>Chile, UE, Noruega: apoyan que se pida información sobre la justificación tecnológica; tipos de productos y dosis usados en esta CA.</p> <p>Rusia: esta propuesta deberá suspenderse. No hay justificación tecnológica.</p>	Suspender, no se presentó información de la justificación tecnológica
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.3.3; no se aportaron observaciones sobre el uso</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.3.3.</p>	No adoptar en la CA 09.3.3; no se aportaron observaciones sobre el uso
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.3.3; no se aportaron observaciones sobre el uso</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.3.3.</p>	No adoptar en la CA 09.3.3; no se aportaron observaciones sobre el uso

Categoría de alimentos No. 09.3.4 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ETIL LAUROIL ARGINATO	243	200		4	Conservante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica, tipos de productos y dosis usadas en esta CA</p> <p>Chile, UE, Noruega: apoyan que se pida información sobre la justificación tecnológica; tipos de productos y dosis usados en esta CA.</p> <p>Rusia: no está de acuerdo con la propuesta. El uso del SIN 243 no está permitido en Rusia.</p>	Suspender, no se presentó información de la justificación tecnológica
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.3.4; no se aportaron observaciones sobre el uso</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.3.4.</p>	No adoptar en la CA 09.3.4; no se aportaron observaciones sobre el uso
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.3.4; no se aportaron observaciones sobre el uso</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.3.4.</p>	No adoptar en la CA 09.3.4; no se aportaron observaciones sobre el uso

Categoría de alimentos No. 09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados

Normas para productos correspondientes: **3-1981:** no permite el uso de aditivos; **37-1981:** Enumeran colorantes, secuestrantes y reguladores de la acidez específicos; **70-1981, 94-1981 y 119-1981:** enumera espesantes y gelificantes, almidones modificados y reguladores de la acidez específicos; **90-1981:** enumera reguladores de la acidez, secuestrantes y acentuadores del sabor específicos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.4: no se aportaron observaciones sobre el uso Chile, UE, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.4	No adoptar en la CA 09.4: no se aportaron observaciones sobre el uso
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: no adoptar en la CA 09.4: no se aportaron observaciones sobre el uso Chile, UE, Rusia: apoyan que no se adopte en la CA 09.4	No adoptar en la CA 09.4; no se aportaron observaciones sobre el uso
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000		4	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: suspender, no se presentó información de la justificación tecnológica Chile, UE, Rusia: apoyan que se suspenda	Suspender, no se presentó información de la justificación tecnológica
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I Y II	473a	10 000		7	Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica, tipos de productos y dosis usadas en esta CA Chile, UE, Noruega: apoyan que se pida información sobre la justificación tecnológica; tipos de productos y dosis usados en esta CA. Rusia: esta propuesta deberá suspenderse. No hay justificación tecnológica.	Suspender, no se presentó información de la justificación tecnológica
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000		7	Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: suspender, no se presentó información de la justificación tecnológica Chile, UE, Rusia: apoyan que se suspenda	Suspender, no se presentó información de la justificación tecnológica
TARTRATOS	334,	500	45	4	Reguladores de	Propuesta de la segunda circular: pedir	Suspender, no se presentó

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptar	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
	335(ii), 337				la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes	información sobre la justificación tecnológica, tipos de productos y dosis usadas en esta CA Chile, UE, Noruega: apoyan que se pida información sobre la justificación tecnológica; tipos de productos y dosis usados en esta CA. Rusia: esta propuesta deberá suspenderse. No hay justificación tecnológica.	información de la justificación tecnológica

Categoría de alimentos No. 10.0 Huevos y productos a base de huevo

Enfoque horizontal:

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos

Categoría de alimentos No. 10.1. Huevos frescos

Enfoque horizontal: (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): El uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes **no** se justifica en esta categoría de alimentos en general.

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos

Categoría de alimentos No. 10.2 Productos a base de huevo

Enfoque horizontal: solo las subcategorías 10.2.1 y 10.2.2 figuran en el Anexo del Cuadro 3; los reguladores de la acidez y los EEE se justifican en general

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5 000		7	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre el nivel real de uso</p> <p>UE: apoya la propuesta de la segunda circular. La UE podría aceptar 1 000 ppm.</p> <p>Malasia: preocupación por los aditivos alimentarios que contienen aluminio a fin de limitar la exposición, a la luz de la ISTP revisada por el JECFA.</p> <p>Rusia: apoya la adopción de un NM de 1 000 mg/kg, solos o en combinación con el SIN 476</p> <p>Chile: apoya la propuesta de la segunda circular.</p>	Adoptar con 1 000
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000		7	Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: Solicitar información sobre el nivel real de uso</p> <p>UE: deberá pedirse información sobre la necesidad tecnológica. El SIN 476 no comparte la IDA del SIN 475</p> <p>Rusia: apoya la adopción de un NM de 1 000 mg/kg, solos o en combinación con el SIN 475</p> <p>Chile: apoya la propuesta de la segunda circular.</p>	Adoptar con 1 000

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	1 000		7	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: no se presentó información de la justificación tecnológica</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: de acuerdo con la aprobación</p>	No se presentó información de la justificación tecnológica

Categoría de alimentos No. 10.2 Productos a base de huevo

Enfoque horizontal: (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): el uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes se justifica en esta categoría de alimentos en general.

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
SULFATO DE ALUMINIO	520	100	6	7	Agente endurecedor	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre el nivel real de uso</p> <p>Brasil, UE, Malasia, Singapur: no apoyan la adopción. El JECFA ha recomendado reducir la exposición al aluminio en la medida de lo posible. Según el párrafo 21, REP14/FA, "El Comité recordó que el JECFA había establecido una ISTP de 2 mg/kg de peso corporal para el aluminio de todas las fuentes y que el CCFA había revisado las disposiciones para los aditivos alimentarios que contienen aluminio en varias normas para productos, así como en la NGAA, en respuesta a la recomendación del JECFA de reducir</p>	Adoptar con 30 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>el uso de aditivos alimentarios que contienen aluminio en la medida de lo posible".</p> <p>UE: se revisó el uso de aditivos que contienen Al (comprendidas todas las lacas de colores y las especificaciones de los aditivos alimentarios) en 2012 y solo se dejaron dos entradas muy específicas para el SIN 520. Una de ellas era para "clara de huevo líquida para espumas de huevo únicamente", con 25 ppm</p> <p>Rusia: apoya la adopción con un NM de 30 mg/kg</p> <p>Chile: apoya la propuesta de la segunda circular.</p>	
NISINA	234	6,25	233	3	Conservante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados</p> <p>Chile: no apoya la adopción debido a las restricciones del uso de este aditivo en Chile.</p> <p>UE: ¿se presentó justificación tecnológica? ¿Es necesario en productos pasteurizados?</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la adopción. Estudios de productos de huevo líquido revelan que algunas bacterias gram-positivas resistentes al calor pueden sobrevivir al proceso de pasteurización y crecer en temperaturas refrigeradas. Estos y otros estudios demuestran que la nisina es eficaz para controlar el <i>Bacillus cereus</i>, la <i>Listeria innocua</i> y la <i>Listeria monocytogenes</i>, comunes contaminantes asociados con el</p>	Adoptar como aparecen enumerados

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>procesamiento de huevo líquido y los productos de huevo líquido. El uso de nisina puede ayudar a mejorar la inocuidad de estos productos. Véase también la observación general de la segunda circular</p> <p>Rusia: se opone firmemente a la propuesta porque la nisina es un antibiótico. El problema de la resistencia a los antibióticos está reconocido por la OMS.</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. La nisina se utiliza en productos de huevo líquido para evitar el deterioro microbiano y prolongar su vida útil.</p> <p>Sudáfrica: apoya la aprobación Estudios de productos de huevo líquido revelan que algunas bacterias gram-positivas resistentes al calor pueden sobrevivir al proceso de pasteurización y crecer en temperaturas refrigeradas. Estos y otros estudios demuestran que la nisina es eficaz para controlar el <i>Bacillus cereus</i>, la <i>Listeria innocua</i> y la <i>Listeria monocytogenes</i>, comunes contaminantes asociados con el procesamiento de huevo líquido y los productos de huevo líquido. El uso de nisina puede ayudar a mejorar la inocuidad de estos productos.</p>	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000		4	Incrementador del volumen, sustancia inerte,	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre el nivel real de uso</p> <p>IFAC: apoya la adopción. Los</p>	adoptar con 10 000

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>estabilizadores y los espesantes son generalmente necesarios en los productos de huevo líquido para mantener la consistencia deseada y evitar la separación.</p> <p>Rusia: esta propuesta deberá suspenderse. No hay justificación tecnológica.</p> <p>Chile: apoya la propuesta de la segunda circular.</p> <p>UE: cuestiona la necesidad tecnológica, no se presentó una justificación específica de la necesidad del SIN 405</p> <p>ICGMA: sobre la base de la información proporcionada al ICGMA, deberá mantenerse el nivel máximo de uso de 10.000 mg/kg</p>	
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	500		7	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados</p> <p>UE: cuestiona la necesidad tecnológica, no se presentó una justificación específica de la necesidad de los SIN 481-482 No es necesario aumentar la exposición a los SIN 481-482 en esta categoría de alimentos.</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan las propuestas de la segunda circular, incluida la adopción de un nivel de uso de 500 mg/kg. Los estabilizadores generalmente son necesarios en los productos de huevo líquido para mantener la consistencia deseada y</p>	adoptar como aparecen enumerados

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						evitar la separación. Rusia: esta propuesta deberá suspenderse. No hay justificación tecnológica.	

Categoría de alimentos No. 10.2.2 Productos congelados a base de huevo

Enfoque horizontal: (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): el uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes se justifica en esta categoría de alimentos en general.

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
SULFATO DE ALUMINIO	520	100	6	2	Agente endurecedor	Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre el nivel real de uso Brasil, Chile, UE, Malasia, Singapur: no apoyan la adopción. El JECFA ha recomendado reducir la exposición al aluminio en la medida de lo posible. Según el párrafo 21, REP14/FA, "El Comité recordó que el JECFA había establecido una ISTP de 2 mg/kg de peso corporal para el aluminio de todas las fuentes y que el CCFA había revisado las disposiciones para los aditivos alimentarios que contienen aluminio en varias normas para productos, así como en la NGAA, <u>en respuesta a la recomendación del JECFA de reducir el uso de aditivos alimentarios que contienen aluminio en la medida de lo posible</u> ".	Suspender

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						Rusia: la propuesta deberá suspenderse, por la recomendación del JECFA de reducir el uso de aditivos alimentarios que contengan aluminio	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1 400	BPF		2	Sustancia inerte, emulsionante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados</p> <p>UE: apoya la propuesta de la segunda circular.</p> <p>ICGMA: apoya la propuesta de la segunda circular. Los estabilizadores y los espesantes generalmente son necesarios en los productos de huevo líquido para mantener la consistencia deseada y evitar la separación.</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Este aditivo se utiliza para restablecer la viscosidad y las propiedades espumantes, emulsionantes y de aumento de volumen del huevo, perdidas durante la pasteurización y el almacenamiento en congelación.</p> <p>Rusia: esta propuesta deberá suspenderse. No hay justificación tecnológica.</p>	Adoptar como aparecen enumerados
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000		4	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante,	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados</p> <p>UE: cuestiona la necesidad tecnológica, no se presentó una justificación específica de la</p>	Adoptar como aparecen enumerados

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					estabilizador, espesante	<p>necesidad del SIN 405</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la propuesta de la segunda circular. Debe conservarse 10 000 mg/kg como NM. Los estabilizadores y los espesantes generalmente son necesarios en los productos de huevo líquido para mantener la consistencia deseada y evitar la separación.</p> <p>Rusia: no apoya la adopción; en la FR no se permite en esta CA. No hay justificación tecnológica.</p>	
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	500		7	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados</p> <p>UE: cuestiona la necesidad tecnológica, no se presentó una justificación específica de la necesidad de los SIN 481-482 No es necesario aumentar la exposición a los SIN 481-482 en esta categoría de alimentos.</p> <p>ICGMA, IFAC:apoya la propuesta de la segunda circular. 500 mg/kg son necesarios para proporcionar la función tecnológica descrita en las observaciones a la primera circular.</p> <p>Rusia: esta propuesta deberá suspenderse. No hay justificación tecnológica.</p>	Adoptar como aparecen enumerados

Categoría de alimentos No. 10.2.3 Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor

Enfoque horizontal: La CA 10.2.3 no está en el Anexo del Cuadro 3

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	5 000		7	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados</p> <p>UE: cuestiona la necesidad tecnológica, no se presentó una justificación específica de la necesidad de los SIN 481-482. No es necesario aumentar la exposición a los SIN 481-482 en esta categoría de alimentos.</p> <p>Rusia: esta propuesta deberá suspenderse. No hay justificación tecnológica.</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la propuesta de la segunda circular. Son necesarios 5 000 mg/kg para impartir consistencia y evitar la separación durante el proceso de calentamiento y deshidratación.</p>	Adoptar como aparecen enumerados

Categoría de alimentos No. 10.3 Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	1 000		7	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: Pedir información sobre la justificación tecnológica y el nivel real de uso</p> <p>Rusia: de acuerdo con la aprobación</p>	Pedir información sobre la justificación tecnológica y el nivel real de uso

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>Chile: apoya la propuesta de la segunda circular.</p> <p>UE: apoya la propuesta de la segunda circular.</p>	

Categoría de alimentos No. 10.4 postres a base de huevo (p. ej., flan)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	9 000		7	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica y el nivel real de uso</p> <p>Rusia: apoya la adopción con un NM de 1 000 mg/kg</p> <p>Chile: apoya la propuesta de la segunda circular.</p> <p>UE: apoya la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Japón: los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan en los rellenos de natillas para pastel a fin de mantener estable la emulsificación durante su vida útil. También se utilizan en el flan para prevenir la coagulación térmica. El nivel de uso máximo es de 6 000 mg/kg.</p>	Adoptar con 6 000
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS	476	5 000		7	Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica y el nivel</p>	Adoptar con 1 000

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO						<p>real de uso</p> <p>Rusia: apoya la adopción de un NM de 1 000 mg/kg, solos o en combinación con el SIN 475</p> <p>Chile: apoya la propuesta de la segunda circular.</p> <p>UE: apoya la propuesta de la segunda circular.</p>	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica y el nivel real de uso</p> <p>IFAC: de acuerdo con la aprobación</p> <p>Chile, UE: apoya la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Japón: el alginato de propilenglicol se usa en las natillas de huevo para aumentar la viscosidad del producto. El nivel de uso máximo es de 10 000 mg/kg.</p>	Adoptar con 10 000
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	2 000		7	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados</p> <p>Rusia: de acuerdo con la aprobación</p>	Adoptar como aparecen enumerados
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	5 000		7	<p>491 Emulsionante</p> <p>492-494: Emulsionante, estabilizador</p> <p>495 Emulsionante</p>	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>Rusia: La propuesta no deberá adoptarse. No hay justificación tecnológica.</p> <p>Chile: Pedir justificación tecnológica</p>	Adoptar como aparecen enumerados

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>UE: apoya la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Japón: Japón apoya la propuesta de la segunda circular. Sírvanse ver las observaciones de Japón en la revisión del Apéndice 5. Los ésteres de ácidos grasos de sorbitano se utilizan en los rellenos de flan y natillas para pastelería fina a fin de mantener estable la emulsificación durante su vida útil. El nivel de uso máximo es de 1 000 mg/kg.</p>	
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	5 000		7	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir justificación tecnológica</p> <p>IFAC: de acuerdo con la aprobación</p> <p>Rusia: la propuesta no deberá adoptarse. No hay justificación tecnológica.</p> <p>UE: apoya la propuesta de la segunda circular.</p>	Pedir justificación tecnológica
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5 000		7	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica y el nivel real de uso</p> <p>Rusia: no apoya la adopción; no hay justificación técnica.</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Japón: apoya la adopción. Los ésteres de ácidos grasos y sacarosa se utilizan en los rellenos de natillas para pastel a fin de mantener estable la emulsificación</p>	Adoptar con 5 000

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						durante su vida útil. El nivel de uso máximo es de 5 000 mg/kg.	
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I Y II	473a	5 000			Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica y el nivel real de uso Rusia: no apoya la adopción; no hay justificación técnica. Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.	Suspender
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000			Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica y el nivel real de uso Rusia: no apoya la adopción; no hay justificación técnica. Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.	Suspender
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	2 000	45	7	334 Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes 335(ii), 337: Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica y el nivel real de uso Rusia: no apoya la adopción; no hay justificación técnica. UE: apoya la propuesta de la segunda circular.	Suspender

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos
---------	-----	----------------------	-------	--------------------	-------------------------	--

Categoría de alimentos No. 11.1 Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa

Enfoque horizontal: (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V):El uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes **no** se justifica en esta categoría de alimentos en general.

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos o de sus subcategorías; se incluye solo para fines informativos
---------	-----	----------------------	-------	--------------------	-------------------------	---

Categoría de alimentos No. 11.2 Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3

Enfoque horizontal: (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V):El uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes **no** se justifica en esta categoría de alimentos en general.

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos
---------	-----	----------------------	-------	--------------------	-------------------------	--

Categoría de alimentos No. 11.3 Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3

Enfoque horizontal: (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II):El uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes **no** se justifica en esta categoría de alimentos en general.

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
INVERTASAS	1103	BPF		4	Estabilizador	<u>Propuesta de la segunda circular:</u> suspender	Suspender

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						Chile, UE, Rusia: apoyan que se suspenda	

Categoría de alimentos No. 11.4 Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)

Enfoque horizontal: (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V):El uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes se justifica en esta categoría de alimentos en general, con la Nota 258: "Excluido jarabe de arce".

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
INVERTASAS	1103	BPF		4	Estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: suspender</p> <p>UE: actualmente no hay disposiciones para el SIN103 en la NGAA. El JECFA en su 57.^a reunión (2001) las evaluó como aceptables como preparación enzimática utilizada en aplicaciones de confitería y pastelería, limitadas por BPF.</p> <p>UE, Rusia: UE: apoya la propuesta de la segunda circular.</p>	Suspender
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000	258	7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica y el nivel real de uso</p> <p>UE: apoya la propuesta de la segunda circular. El enfoque horizontal se elaboró para los aditivos del Cuadro 3 y no para los aditivos con IDA numérica, para los que la exposición necesita ser controlada.</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de</p>	Adoptar con 10 000

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						la segunda circular. Japón: el alginato de propilenglicol se usa en jarabes para productos de panadería fina y nieves (por ejemplo, almíbares, jarabes aromatizados) para obtener una viscosidad uniforme entre lotes. El nivel de uso máximo es de 10 000 mg/kg.	

Categoría de alimentos No. 11.5 Miel

Enfoque horizontal: (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II):El uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de alimentos en general.

Normas para productos correspondientes: 12-1981 No permite el uso de aditivos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos

Categoría de alimentos No. 11.6 Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ETILMALTOL	637	BPF		7	Acentuador del sabor	Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre el nivel real de uso UE: UE: apoya la propuesta de la segunda circular. ¿Se usa como acentuador del sabor o como aroma? NM necesario	Suspender

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>Chile: apoya la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: en Rusia solo se usa como sabor</p>	
PROPILENGLICOL	1520	5 000		7	Emulsionante, agente de glaseado, humectante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 3 000</p> <p>UE: El SIN 1520 está autorizado en la UE solo como CA secundaria (NM 500 - 1000 ppm; el nivel en el alimento final no será superior a 3 000 ppm en general y 1 000 ppm para las bebidas). La UE pide la justificación tecnológica en edulcorantes de mesa.</p> <p>Rusia: no apoyan la adopción. No hay justificación tecnológica. NM demasiado alto</p>	Adoptar con 1 000
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	334 Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes 335(ii), 337: Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con BPF</p> <p>Brasil: apoya la adopción de un nivel de uso numérico, dado que es un aditivo con IDA numérica (30 mg/kg pc/d). En la legislación brasileña, el ácido tartárico (SIN 334) está permitido como acidulante en edulcorantes de mesa líquidos, con un NM de 0,20 g/100 ml (2 000 mg/kg).</p> <p>UE: apoyó la propuesta de la primera circular, es decir: "No es un aditivo del Cuadro 3, pedir información sobre el nivel de uso numérico". La UE podría aceptar</p>	adoptar con 2 000

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						el NM propuesto por Brasil, es decir, de 2 000 ppm.	

Categoría de alimentos No. 12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos

Categoría de alimentos No. 12.1 Sal y sucedáneos de la sal

Enfoque horizontal: (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II):El uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes no sejustifica en esta categoría de alimentos en general.

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos o de sus subcategorías; se incluye solo para fines informativos

Categoría de alimentos No. 12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
TOCOFEROLES	307a, b, c	1 000		7	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados</p> <p>Specialty Food Ingredients de la UE: esta CA incluye especias y mezclas de especias en forma de pasta. Debido a la matriz viscosa, puede haber reacciones químicas</p>	Adoptar como aparecen enumerados

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>entre los elementos y el aire (oxígeno) en una pasta con una cinética acelerada. Productos a base de plantas, como una pasta de especias, pueden contener cantidades considerables de valiosos (nutrición y sabor) metabolitos secundarios de las plantas, muchos de los cuales son susceptibles de oxidación. La oxidación, a su vez, da lugar al deterioro de la calidad de los productos (valor nutricional, sabor (formación de un sabor desagradable). Esto reduce la vida útil y también aumenta el riesgo de que los consumidores compren un producto que no es satisfactorio en cuanto a sabor y calidad. Los tocoferoles son un grupo de antioxidantes lipofílicos que, también en combinación con antioxidantes hidrófilos como el ácido ascórbico, pueden proteger un producto de enranciarse y producir sabores desagradables. El uso combinado con ácido ascórbico (ascorbato sódico) es probablemente más eficaz mediante la combinación de ambos, los elementos más lipofílico y más hidrofílico de un producto pueden proteger de la oxidación.</p> <p>ICGMA: apoya la adopción. Los tocoferoles son particularmente útiles en esta categoría, ya que se pueden utilizar tanto en aplicaciones líquidas o en polvo, que van de acuerdo con los varios</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>tipos de productos de esta categoría principal. Los tocoferoles generalmente son resistentes a las etapas de elaboración de altas temperaturas, tienen poca volatilidad y buena solubilidad en grasas y aceites, en que consisten los condimentos de estabilidad comercial con funcionalidad única. También son especialmente importantes para conservar los perfiles de los sabores sensibles a la oxidación cuando se utilizan en mezclas de especias y condimentos, como los que llevan los platos de fideos instantáneos o los marinados condimentados premezclados. Mientras que el nivel de uso propuesto, 1 000 mg/kg, deberá ser adecuado para la mayoría de usos en esta categoría de alimentos, pueden ser necesarias concentraciones de hasta 2 000 ppm para aceites que contengan ácidos grasos altamente poliinsaturados. El GTe podría considerar una nota que permitiera el uso del nivel superior solo en productos de condimento que contengan aceites vegetales.</p> <p>UE: se opone a la adopción. La UE señala la diferencia entre la necesidad tecnológica entre (1) hierbas y especias (prácticamente no se necesitan aditivos) y (2) los sazonadores y condimentos. La UE recomienda, de conformidad con los procedimientos, consultar al comité de productos activo (Comité</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias)</p> <p>Japón: apoya la adopción. Mientras que el nivel de uso propuesto, 1 000 mg/kg, deberá ser adecuado para la mayoría de usos en esta categoría de alimentos, pueden ser necesarias concentraciones de hasta 2 000 ppm para aceites que contengan ácidos grasos altamente poliinsaturados. El GTe podría considerar una nota que permitiera el uso del nivel superior solo en productos de condimento que contengan aceites vegetales.</p> <p>ICGMA: apoya la adopción en esta categoría principal como se propone en la segunda circular. Los tocoferoles son particularmente útiles en esta categoría, ya que se pueden utilizar tanto en aplicaciones líquidas o en polvo, que van de acuerdo con los varios tipos de productos de esta categoría principal. Los tocoferoles generalmente son resistentes a las etapas de elaboración de altas temperaturas, tienen poca volatilidad y buena solubilidad en grasas y aceites, en que consisten los condimentos de estabilidad comercial con funcionalidad única. También son especialmente importantes para conservar los perfiles de los sabores sensibles a la oxidación cuando se utilizan en</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>mezclas de especias y condimentos, como los que llevan los platos de fideos instantáneos o los marinados condimentados premezclados. Mientras que el nivel de uso propuesto, 1 000 mg/kg, deberá ser adecuado para la mayoría de usos en esta categoría de alimentos, pueden ser necesarias concentraciones de hasta 2 000 ppm para aceites que contengan ácidos grasos altamente poliinsaturados. El GTe podría considerar una nota que permitiera el uso del nivel superior solo en productos de condimento que contengan aceites vegetales.</p> <p>Malasia: apoya la adopción.</p> <p>Rusia: no apoya la propuesta porque es complemento alimentario con un nivel de consumo establecido adecuado. Se recomienda un nivel de ingesta diaria de tocoferoles (vitamina E) - 10 vu/ por persona al día. En el caso de la vitamina E (tocoferoles), el consumo de cantidades superiores a 360 TE/por día por persona (de todas las fuentes) podría producir reacciones negativas en el organismo humano</p>	

Categoría de alimentos No. 12.2.1 Hierbas y especias

Enfoque horizontal: (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): El uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes **no** se justifica en las hierbas en general.

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
<p>ÁCIDO ASCÓRBICO, L</p>	<p>300</p>	<p>BPF</p>	<p>51</p>	<p>4</p>	<p>Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante</p>	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con BPF</p> <p>Specialty FoodIngredients de la UE: véase arriba la justificación técnica de los tocoferoles (para la categoría de alimentos 12.2) en conjunto</p> <p>India: no se permite el uso de aditivos en las hierbas</p> <p>UE: se opone a la adopción. La UE señala la diferencia entre la necesidad tecnológica entre (1) hierbas y especias (prácticamente no se necesitan aditivos) y (2) los sazoadores y condimentos. La UE recomienda, de conformidad con los procedimientos, consultar al comité de productos activo (Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias)</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la adopción.</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. El ácido ascórbico se usa en especias como regulador de la acidez en la pimienta con limón en polvo como ingrediente para ajustar el sabor ácido.</p> <p>Rusia: no apoyan la adopción. Pedir información sobre la función tecnológica, el uso de especias y/o hierbas</p>	<p>Adoptar con BPF</p>

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ESTEARATO DE MAGNESIO	470(iii)	10 000		2	Antiaglutinante, emulsionante, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con BPF</p> <p>Brasil: Sales de ácidos grasos con Mg (SIN 470) permitidas como <u>antiaglutinante</u> en hierbas y especias con BPF.</p> <p>India: no se permite el uso de aditivos en esta categoría</p> <p>UE: podría ver la necesidad de ciertos antiaglutinantes. Sin embargo, la UE recomienda, de conformidad con los procedimientos, consultar al comité de productos activo (Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias)</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>Rusia: no apoya la adopción. Pedir información sobre la función tecnológica, el uso de especias y/o hierbas</p>	Adoptar con BPF
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	BPF	51	4	Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con BPF</p> <p>Brasil: el dióxido de silicio (SIN 551) está permitido como <u>antiaglutinante</u> en hierbas y especias con BPF.</p> <p>India: no se permite el uso de aditivos en las hierbas</p> <p>UE: podría ver la necesidad de</p>	Adoptar con BPF

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>algunos antiaglutinantes. Sin embargo, la UE recomienda, de conformidad con los procedimientos, consultar al comité de productos activo (Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias)</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Este aditivo se utiliza en especias y mezclas de especias como antiaglutinante para evitar que se peguen entre sí</p> <p>Rusia: no apoya la adopción. Pedir información sobre la función tecnológica, el uso de especias y/o hierbas</p> <p>Indonesia: adoptar con 5 000 ppm</p>	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPF	51	4	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: Pedir más información sobre la justificación tecnológica</p> <p>India: no se permite el uso de aditivos en las hierbas</p> <p>UE: apoya la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Japón: apoya la aprobación de esta disposición sobre aditivo alimentario con una nueva nota "Para uso en especias únicamente".</p>	Adoptar con BPF y una nueva nota "Para uso en especias únicamente" (ver las observaciones del Japón).

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>El ascorbato de sodio se utiliza en las especias como antioxidante para prevenir la oxidación durante la vida útil del producto.</p> <p>Rusia: no apoya la adopción.</p>	
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF	51	4	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con BPF</p> <p>Specialty FoodIngredients de la UE: véase arriba la justificación técnica de los tocoferoles (para la categoría de alimentos 12.2) en conjunto El uso de ascorbato de sodio puede estar indicado en aquellos casos en que el uso de ácido ascórbico como antioxidante imparte demasiada acidez al producto. También puede ser indicado para mantener un valor de pH óptimo utilizar ácido ascórbico y ascorbato de sodio en combinación.</p> <p>India: no se permite el uso del aditivo: Alimentos en general con BPF</p> <p>UE: la UE recomienda, de conformidad con los procedimientos, consultar al comité de productos activo (Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias)</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>Rusia: no apoya la adopción. Pedir información sobre la función</p>	Adoptar con BPF

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						tecnológica, el uso de especias y/o hierbas	
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	20 000		4	Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 2.000 y la Nota 348.</p> <p>Chile: pedir justificación tecnológica</p> <p>EU: suspender</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Este aditivo alimentario se usa en el roux de curry para impedir la separación de la grasa y el agua, y no afecta a la naturaleza de los productos. El nivel de uso máximo es de 2 000 mg/kg, solo o en combinación con los SIN 473 Y 474. El Japón apoya que se añada la Nota 348 ya que los SIN 473, 473a y 474 comparten la IDA de grupo.</p> <p>Rusia: no apoya la adopción. No se presentó información de la justificación tecnológica</p>	Adoptar con 2 000 y la Nota 348
SUCROGLICÉRIDOS	474	20 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: no se presentó información de la justificación tecnológica</p> <p>India: no se permite el uso de aditivos en esta categoría</p> <p>Chile, Rusia: pedir justificación tecnológica</p>	suspender

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<u>EU</u> : suspender	

Categoría de alimentos No. 12.2.2 Aderezos y condimentos

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
PROPILENGLICOL	1520	970 000		7	Emulsionante, agente de glaseado, humectante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 20 000</p> <p>Brasil: se pregunta si hay un error en el NM, considerando que es demasiado alto para estas funciones. Los niveles típicos de uso están en el rango de 1 500 mg/kg - 20 000 mg/kg. Considerando una IDA de 70 mg/kg pc/d y el nivel propuesto de 970 000 mg/kg, un adulto de 60 kg puede consumir solo 4,32 g de aderezos y condimentos para no extrapolar la IDA. Entonces, el NM deberá reducirse.</p> <p>India: considera que este aditivo se justifica tecnológicamente para uso como emulsionante en aderezos y condimentos. El propilenglicol comúnmente se utiliza como emulsionante en los aderezos y condimentos a base de grasa y aceite. El propilenglicol reacciona bien con ácidos grasos y a la vez es soluble en agua.</p>	adoptar con 20 000

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>UE: no está convencida de la necesidad tecnológica. ¿Cuáles son los productos para los cuales es necesario el SIN 1520 y por qué es necesario este aditivo alimentario? Nota: el descriptor de la CA 12.2.2 no incluye salsas de condimento (las salsas emulsionadas y los mojos pertenecen a la CA FC 12.6.1).</p> <p>FoodDrinkEurope, India: apoya la propuesta</p> <p>ICGMA: apoya la propuesta de la segunda circular, y agradece las observaciones del Brasil con respecto al NM inicialmente propuesto. Estamos de acuerdo con la propuesta de la segunda circular de 20 000 mg/kg, que sería suficiente. El propilenglicol reacciona bien con los ácidos grasos, además de ser soluble en agua. Se utiliza comúnmente para emulsionar los aderezos en los condimentos o mezclas de condimentos, que pueden incluir varios elementos, como aceite y agua, que comúnmente no se mezclan</p> <p>Malasia: apoya la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: no apoya la adopción. No se presentó información de la justificación tecnológica NM demasiado alto</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	6 000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 6 000</p> <p>India: considera que este aditivo se justifica tecnológicamente para uso como emulsionante en aderezos y condimentos. El propilenglicol comúnmente se utiliza como emulsionante en los aderezos y condimentos a base de grasa y aceite. El propilenglicol reacciona bien con ácidos grasos y a la vez es soluble en agua. Nivel de uso recomendado: 6 000 mg/kg.</p> <p>UE: no está convencida de la necesidad tecnológica. ¿Cuáles son los productos para los cuales es necesario el SIN 1520 y por qué es necesario este aditivo alimentario? Nota: el descriptor de la CA 12.2.2 no incluye salsas de condimento (las salsas emulsionadas y los mojos pertenecen a la CA FC 12.6.1).</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>Rusia: no apoya la adopción. No se presentó información de la justificación tecnológica NM demasiado alto</p>	Adoptar con 6 000
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	2 000		4	Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 20 000</p> <p>ICGMA, India: apoya la aprobación Los oligoésteres de la sacarosa proporcionan</p>	Adoptar con 20 000

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>emulsiones estables para el uso en alimentos de emulsiones de agua y aceite, particularmente en ciertas mezclas líquidas de condimentos y especias que contengan aceites. No nos oponemos a la nota propuesta. El nivel de uso propuesto es adecuado para obtener la función tecnológica deseada.</p> <p>UE: no está convencida de la necesidad tecnológica. ¿Cuáles son los productos para los cuales es necesario el SIN 1520 y por qué es necesario este aditivo alimentario? Nota: el descriptor de la CA 12.2.2 no incluye salsas de condimento (las salsas emulsionadas y los mojos pertenecen a la CA FC 12.6.1).</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>ICGMA: apoya la propuesta de la segunda circular, incluida la propuesta de NM de 2 000 mg/kg. Tomamos nota de las observaciones en respuesta a la primera circular que proporcionan detalles de la justificación tecnológica</p> <p>Japón: apoya la propuesta. Se utiliza en la "mezcla oriental de condimentos (<i>dashi</i>)" y como "cubierta para espolvorear sobre el arroz (<i>furikake</i>)" como agente de glaseado. Este aditivo</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>alimentario proporciona cubiertas protectoras, y evita la absorción de la humedad y que los ingredientes se peguen entre sí. La dosis de uso máxima es de 20 000 mg/kg, como se propone en FA/49 INF/01.</p> <p>Rusia: no apoya la adopción. No se presentó información de la justificación tecnológica NM demasiado alto</p>	
SUCROGLICÉRIDOS	474	2 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 2 000</p> <p>Los oligoésteres de la sacarosa proporcionan emulsiones estables para el uso en alimentos de emulsiones de agua y aceite, particularmente en ciertas mezclas líquidas de condimentos y especias que contengan aceites.</p> <p>UE: no está convencida de la necesidad tecnológica. ¿Cuáles son los productos para los cuales es necesario el SIN 1520 y por qué es necesario este aditivo alimentario? Nota: el descriptor de la CA 12.2.2 no incluye salsas de condimento (las salsas emulsionadas y los mojos pertenecen a la CA FC 12.6.1).</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>Rusia: no apoya la adopción. No se presentó información de la</p>	Adoptar con 2 000

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						justificación tecnológica NM demasiado alto	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	7 500	45	7	334 Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes 335(ii), 337: Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados</p> <p>UE: ¿se proporcionó la justificación tecnológica para proponer la adopción?</p> <p>FoodDrinkEurope, India: apoya la propuesta</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Los tartratos se añaden a ciertos condimentos por sus propiedades dobles como reguladores de la acidez y acentuadores del sabor</p> <p>Rusia: pedir información sobre la justificación tecnológica para ciertos condimentos (¿cuáles?).</p>	Adoptar como aparecen enumerados

Categoría de alimentos No. 12.3 Vinagres

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos

Categoría de alimentos No. 12.4 Mostazas

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
PROPILENGLICOL	1520	15 000		7	Emulsionante, agente de glaseado, humectante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre la justificación tecnológica y los niveles reales de uso</p> <p>UE: aparte del nivel de uso, se necesita información de la justificación tecnológica. El SIN 1520 está autorizado en la UE como aditivo en una CA secundaria (NM 500 - 1 000 ppm; el nivel en el alimento final no será superior a 3 000 ppm en general y 1 000 ppm para las bebidas).</p> <p>Chile, RU: apoyan la solicitud de justificación técnica</p>	Suspender
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	2 500		7	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados</p> <p>UE, Rusia: no se presentó justificación tecnológica, suspender</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la adopción.</p> <p>IFAC: de acuerdo con la aprobación</p>	Adoptar como aparecen enumerados
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5 000	45	7	334 Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes 335(ii), 337: Regulador de la acidez, sal	<p>Propuesta de la segunda circular: no se presentó información de la justificación tecnológica</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan la petición de justificación técnica</p> <p>Indonesia: apoya la adopción. El nivel de uso máximo es de 5 000 mg/kg.</p>	Suspender

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					emulsionante, secuestrante, estabilizador		
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados</p> <p>Specialty FoodIngredients de la UE: esta CA incluye, por definición, las semillas de mostaza que tienen abundantes aceites esenciales, y también puede incluir aceites comestibles añadidos que, a su vez, pueden contener cantidades considerables de AGPI. Los ingredientes contienen componentes conocidos por ser sensibles a la oxidación y, por lo tanto, son propensos a que se desarrolle en ellos un perfil de sabor inferior. El uso de tocoferoles como antioxidante puede ayudar a conservar un favorable perfil de sabor del producto.</p> <p>UE: apoya la adopción</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la adopción.</p> <p>Japón: apoya la adopción. Nuestros miembros documentaron una justificación tecnológica análoga a la presentada por la organización Specialty Food Ingredients de la UE en su respuesta a la primera circular. 200 mg/kg deberían ser suficientes para obtener la función tecnológica deseada</p>	Adoptar como aparecen enumerados

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						Rusia: no apoya la propuesta porque es complemento alimentario con un nivel de consumo establecido adecuado. Se recomienda un nivel de ingesta diaria de tocoferoles (vitamina E) - 10 vu/ por persona al día. En el caso de la vitamina E (tocoferoles), el consumo de cantidades superiores a 360 TE/por día por persona (de todas las fuentes) podría producir reacciones negativas en el organismo humano	

Categoría de alimentos No. 12.5 Sopas y caldos

Normas para productos correspondientes: 117-1981 Reguladores de la acidez, antiaglutinante (en productos deshidratados solamente), antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA en la CA 12.5 y en las categorías principal y subcategorías. Los aromatizantes deberán cumplir con CXG 66-2008.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000		7	Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados Chile: apoya la propuesta de la segunda circular. Malasia: apoya la adopción. Rusia: apoya la suspensión	Pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000		4	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>UE: suspender o proporcionar una justificación para los alimentos no normalizados. Esta categoría se armonizó completamente con CXS 117-1981. Este aditivo no figuraba en CXS 117-1981 antes de la armonización.</p> <p>IFAC: de acuerdo con la aprobación</p> <p>Chile, UE, RU: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Japón: propone que este proyecto de disposición se traslade a la subcategoría CA 12.5.1. El propilenglicol se usa en las sopas listas para el consumo a fin de espesar el producto. El nivel de uso máximo es de 10 000 mg/kg.</p> <p>Malasia: apoya la adopción.</p>	<p>Pasar a la subcategoría CA 12.5.1. El propilenglicol se usa en las sopas listas para el consumo a fin de espesar el producto. El nivel de uso máximo es de 10 000 mg/kg.</p>
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	500		7	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>ICGMA, IFAC: apoya la adopción de esta disposición. Tras la consulta con nuestros miembros, observamos que el diacetato de</p>	<p>Adoptar con 500</p>

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>sodio se disocia en ácido acético y acetato de sodio. Esto le permite funcionar como tampón y como regulador de la acidez en la sopa, así como eficaz agente antimicrobiano para inhibir la formación de levaduras y mohos y las bacterias de putrefacción.</p> <p>Tomamos nota de las observaciones de la UE respecto a la CXS 117-1981 que originalmente no enumeraba el diacetato de sodio antes de la armonización con la NGAA. Sin embargo, la CXS 117-1981 permitía algunos conservantes. Como se ha presentado justificación tecnológica en apoyo al uso de este aditivo en alimentos normalizados así como en alimentos no normalizados, y la norma original permitía el uso de sustancias con función de conservante, pedimos al CCFA que considere la posibilidad de actualizar la norma y la NGAA.</p> <p>Malasia: apoya la adopción.</p>	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5 000	45	7	334 Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes 335(ii), 337: Regulador de la acidez, sal	<p>Propuesta de la segunda circular: Pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>India: permite el uso de ácido tartárico en esta categoría</p> <p>Malasia: apoya la adopción.</p>	Pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					emulsionante, secuestrante, estabilizador		

Categoría de alimentos No. 12.5.1 Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados

Normas para productos correspondientes: 117-1981 reguladores de la acidez, antiaglutinantes (en productos deshidratados solamente), antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA en la CA 12.5 y en las categorías principal y subcategorías. Los aromatizantes deberán cumplir con CXG 66-2008.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
NISINA	234	5	233	6	Conservante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados</p> <p>Chile, UE: no apoyan. El SIN 234 no aparecía en CXS 117-1981. La UE no está convencida de la necesidad tecnológica. Los productos enlatados por lo general están esterilizados. La UE está preocupada de que la intención sea reducir los requisitos de tiempo y temperatura. En cuanto a los productos refrigerados, por lo general son de corta duración y están destinados a ser tratados con calor antes de su consumo: no hay necesidad de usar este aditivo</p> <p>India, FoodDrinkEurope: apoya</p>	Adoptar como aparecen enumerados

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>la propuesta</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la propuesta de la segunda circular. Datos de un estudio sobre el tema microbiano indican que la nisina ayuda a retardar el crecimiento de <i>Bacillus cereus</i> en las sopas (se usaron como modelos sopas de pollo con bolas de masa y sopas de fideos con carne de res). En las sopas listas para el consumo pasteurizadas y refrigeradas, los datos del estudio microbiano indican que la nisina (1) retrasa la formación de bacterias de descomposición de ácido láctico; cuando se mantienen a 8° C, las sopas tratadas con nisina mantuvieron su cualidad de conservación de 11 a 35 días más que las sopas no tratadas; (2) reduce el recuento inicial de <i>Listeria monocytogenes</i> 1 log y las sopas tratadas mantuvieron su calidad de conservación dos días adicionales en comparación con los controles no tratados cuando se mantienen en refrigeración a 8° C.</p> <p>Tomamos nota de las observaciones de la UE con respecto a la armonización de la CXS 117-1981. Parece que estamos de nuevo en una situación similar, en la que una norma para productos permite una clase funcional de aditivos</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>alimentarios (conservantes), pero durante el proceso de armonización no se tuvo en cuenta la posibilidad de utilizar otros aditivos con función de conservantes que pudieran haberse creado y que el JECFA hubiera examinado, desde la última actualización de la norma original. No hay precedente de que el CCFA añada el uso de nisina a alimentos normalizados cuando la norma para productos original permitía el uso de conservantes y se proporciona la justificación tecnológica para el uso de nisina. Parece que este precedente se aplicaría en este caso y, de esta manera, el ICGMA recomienda que esta disposición se adopte de inmediato. Dado el claro mandato del CCFA de actualizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos en ausencia de un comité de productos activo y el precedente mencionado, no hay razón para utilizar los limitados recursos del CCFA para examinar esta disposición. La justificación tecnológica existe y la norma para productos pertinente contempla el uso de conservantes. La nisina es un conservante relativamente nuevo, no se tuvo en cuenta cuando se elaboró la norma en 1981 (hace más de 30 años), y tiene una clara justificación</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>tecnológica y beneficios en materia de inocuidad de los alimentos.</p> <p>India, Malasia: apoyan la adopción.</p> <p>Rusia: se opone a la adopción porque la nisina es un antibiótico. El problema de la resistencia a los antibióticos está reconocido por la OMS.</p> <p>Sudáfrica: apoya la aprobación. El uso de nisina ayuda a reducir los requisitos de tiempo y temperatura del procesamiento térmico y así ayuda a mantener la calidad del color y la textura de los productos en conserva. En sopas frías pasteurizadas, la nisina impide o retrasa la formación de esporas resistentes al calor y bacterias patógenas como la <i>Listeria</i>. La nisina ayuda a reducir la pérdida por descomposición y contribuye a la inocuidad de estos productos.</p>	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5 000		7	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Japón: los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan</p>	Adoptar con 400 y la Nota 117

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						para prevenir la separación del aceite en las sopas y sopas espesas (<i>chowders</i>). No están contemplados en CXS 117-1981. El nivel de uso máximo es de 400 mg/kg.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000		4	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>Chile, UE, RU: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Japón: propone que este proyecto de disposición se retire de la subcategoría CA 12.5. El alginato de propilenglicol se usa en las sopas listas para el consumo a fin de espesar el producto. El nivel de uso máximo es de 10 000 mg/kg.</p> <p>Malasia: apoya la adopción.</p>	Pasar de la categoría principal CA 12.5 (el alginato de propilenglicol se usa en las sopas listas para el consumo a fin de espesar el producto. El nivel de uso máximo es de 10 000 mg/kg).

Categoría de alimentos No. 12.5.2 Mezclas para sopas y caldos

Normas para productos correspondientes: 117-1981 Reguladores de la acidez, antiaglutinantes (en productos deshidratados solamente), antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA en la CA 12.5 y en las categorías principal y subcategorías. Los aromatizantes deberán cumplir con CXG 66-2008.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5 000	127	7	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Japón: los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan para prevenir la separación del aceite concentrado en las sopas de maíz concentradas que no están comprendidas en CXS 117-1981. El nivel de uso máximo es de 3 000 mg/kg.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión</p>	Adoptar con 3 000
PROPILENGLICOL	1520	500	127	7	Emulsionante, agente de glaseado, humectante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión</p>	Suspender
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	250	127	7	491 Emulsionante 492-494: Emulsionante, estabilizador 495 Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>Chile, UE, RU: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p>	Suspender

Categoría de alimentos No. 12.6 Salsas y productos análogos

Normas para productos correspondientes: ninguna, 306R-2011 y 302-2011 corresponden a subcategorías

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10.000		4	Emulsionante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: debatir en las subcategorías UE, Rusia: apoyan la propuesta	Debatir en las subcategorías
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADOS	476	5.000		7	Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: debatir en las subcategorías UE, Rusia: apoyan la propuesta	Debatir en las subcategorías
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	2.500		7	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	Propuesta inicial: debatir en las subcategorías UE, Rusia: apoyan la propuesta	Debatir en las subcategorías
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000		7	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: no se presentó información de la justificación tecnológica UE: ¿se presentó justificación tecnológica? Si la respuesta es afirmativa, la UE puede aceptar. Malasia: recomienda la aprobación con la Nota 348. Presidencia del GTe: ya hay una disposición adoptada para el SIN 474. IDA de grupo para los SIN 474, 473, 474(a) de 0-30 mg/kg. Chile: apoya la propuesta de la segunda circular. Japón propone la adopción a 10 000 mg/kg con la Nota 348. Los ésteres	Adoptar con 10 000 y la Nota 348

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>de ácidos grasos y sacarosa se utilizan para prevenir la separación del aceite y la grasa, y proporcionar una emulsificación estable. El nivel de uso máximo es de 10 000 mg/kg.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I Y II	473a	10 000			Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar, con la Nota 348 (Solo o en combinación: ésteres de ácidos grasos de sorbitano (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474).</p> <p>UE: ¿sería posible agregar disposiciones que no estén en el proceso de los trámites?</p> <p>Presidencia del GTe: cambio consiguiente. El proceso normal es examinar la justificación en cada subcategoría. Ya hay una disposición adoptada para el SIN 474. IDA de grupo para los SIN 474, 473, 474(a) de 0-30 mg/kg.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Japón apoya la segunda propuesta. Los ésteres de ácidos grasos y sacarosa tipo I y II se utilizan para prevenir la separación del aceite y la grasa, y proporcionar una emulsificación estable. El Japón apoya que se añada la Nota 348 ya que los SIN 473, 473a y 474 comparten la IDA de grupo.</p>	Adoptar; con la Nota 348 (Sólo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474).

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						Rusia: apoya la suspensión; no se ha proporcionado justificación tecnológica; y un NM de 10 000 mg/kg es demasiado elevado.	

Categoría de alimentos No. 12.6.1 Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	5 000	20	7	Emulsionante, humectante	Propuesta de la segunda circular: suspender UE, Rusia: apoya la suspensión	Suspender
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	BPF		7	Emulsionante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: Pedir información sobre la justificación tecnológica y el nivel real de uso Brasil: Considerando una IDA de 0,1 mg/kg pc/d y el nivel propuesto de 5 000 mg/kg, un adulto de 60 kg puede consumir solo 1,2 g de salsa emulsionada para no superar la IDA. El NM debería reducirse si la disposición se adopta. Malasia: de acuerdo con la aprobación Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular. Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan en aderezos a fin de prevenir la separación del aceite. El nivel de	Adoptar con 5 000

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						uso máximo es de 5000 mg/kg. Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000		7	Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: adoptar con 5.000 Japón: Los ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado se usan para prevenir la separación de aceite. El nivel de uso máximo es de 5 000 mg/kg. UE, FoodDrinkEurope, India, Malasia: apoyan la adopción.	Adoptar con 5 000
PROPILENGLICOL	1520	800		7	Emulsionante, agente de glaseado, humectante	Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados ICGMA: apoya la aprobación El propilenglicol reacciona bien con los ácidos grasos, además de ser soluble en agua. Se utiliza comúnmente para proporcionar emulsificación en salsas que puedan tener varios elementos, como aceite y agua, que comúnmente no se mezclan También podemos confirmar que el uso no sería como aditivo secundario UE: ¿qué se emulsiona? (El NM es bastante bajo en comparación con el propuesto en la CA 12.2.2 ¿uso de ácido graso saturado?) FoodDrinkEurope, Malasia: apoya la adopción. Rusia: El SIN 1520 podría utilizarse solamente como sustancia inerte para aditivos alimentarios. No hay	Adoptar como aparecen enumerados

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>justificación tecnológica.</p> <p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 8000</p> <p>ICGMA, IFAC: apoya la aprobación El alginato de propilenglicol se utiliza comúnmente para proporcionar emulsificación en salsas que puedan tener varios elementos, como aceite y agua, que comúnmente no se mezclan También es importante en los aderezos para ensaladas por su capacidad para ayudar a las hierbas a permanecer suspendidas en la mezcla</p> <p>UE: apoya la propuesta de la segunda circular.</p> <p>FoodDrinkEurope, India, Malasia: apoya la adopción.</p> <p>ICGMA, IFAC: pueden apoyar la propuesta de la segunda circular. Estamos de acuerdo con la UE en que 8 000 mg/kg deben proporcionar suficiente efecto tecnológico para ofrecer la función tecnológica descrita en nuestras observaciones de la primera circular.</p> <p>India: apoya la adopción como se propone.</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. El alginato de propilenglicol se usa en los aderezos para ensaladas para evitar que se separe el aceite y a fin de espesar el producto.</p>	Adoptar con 8 000

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	2 500			Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: no se presentó información de la justificación tecnológica Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la adopción Como se señaló en respuesta a las disposiciones de este material en la CA 12.5, el diacetato de sodio se disocia en ácido acético y acetato de sodio. Esto le permite funcionar como tampón y como regulador de la acidez en las salsas o aderezos emulsionados, así como eficaz agente antimicrobiano para inhibir la formación de levaduras y mohos y las bacterias de putrefacción. Esta función tecnológica, que se nos señaló, es esencial para algunas formulaciones de nuestros miembros, fortalece la inocuidad alimentaria y, debido a que los productos en que se utiliza circulan en el comercio internacional, la suspensión de esta disposición obstaculizaría el comercio.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se ha proporcionado justificación tecnológica</p>	Adoptar como aparecen enumerados
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	10 000		7	491 Emulsionante 492-494: Emulsionante, estabilizador 495 Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 5 000</p> <p>UE, FoodDrinkEurope, IFAC, India, Malasia: apoyan la adopción con 5 000.</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Los ésteres de</p>	Adoptar con 5 000

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						ácidos grasos de sorbitano se utilizan en aderezos a fin de prevenir la separación del aceite. El nivel de uso máximo es de 5 000 mg/kg.	
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	10 000		7	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados</p> <p>ICGMA, IFAC: apoya la aprobación Los lactilatos de estearoil se utilizan para proporcionar la emulsificación de las salsas y aderezos a fin de ayudar a mantener las mezclas de aceite y agua</p> <p>UE: cuestiona la necesidad tecnológica, no se presentó una justificación específica de la necesidad de los SIN 481-482 No es necesario aumentar la exposición a los SIN 481-482 en esta categoría de alimentos.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la adopción.</p> <p>ICGMA: apoya la adopción. La información proporcionada por los miembros DE ICGMA siguen indicando que este producto se utiliza en la emulsificación de salsas y aderezos que se comercializan internacionalmente</p> <p>IFAC, Malasia: apoyan la adopción</p> <p>Rusia: apoya solo como emulsionante para salsas y aderezos</p>	Adoptar como aparecen enumerados
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	2 860	45	7	334 reguladores de la acidez, antioxidantes,	Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados	Adoptar con 2 000

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					acentuadores del sabor, secuestrantes 335(ii), 337: Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	<p>Brasil: el NM es inusual, por lo que Brasil se pregunta si este número se obtuvo de la conversión. En la categoría 12.6.2 el valor es de 5 000 mg/kg.</p> <p>Colombia: utilizado por la industria alimentaria como acidificante, regulador de la acidez y acidulante, con un NM de 3g/kg.</p> <p>UE: ¿se presentó justificación tecnológica?</p> <p>Presidencia del GTe: El NM está correctamente reflejado</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la adopción.</p> <p>Indonesia: propone un NM de 2 000 mg/kg.</p>	
TOCOFEROLES	307a, b, c	600		7	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados</p> <p>Colombia: utilizado por la industria alimentaria como antioxidante con BPF</p> <p>UE: ¿se presentó justificación tecnológica?</p> <p>Specialty FoodIngredients de la UE: por definición, esta CA contiene componentes grasos, a menudo en la parte superior, en forma emulsionada. Regularmente los aceites comestibles contienen ácidos grasos insaturados que son propensos a la oxidación, y esto tanto más cuanto más grande sea la superficie y, por lo tanto, la</p>	Adoptar como aparecen enumerados

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>exposición al aire (oxígeno). La emulsificación amplía considerablemente la superficie expuesta y por lo tanto representa un producto más susceptible a la ranciedad. Los tocoferoles, como antioxidantes solubles en grasa, son un medio eficaz para retardar la oxidación y la rancidez.</p> <p>ICGMA: apoya la aprobación Los tocoferoles previenen la oxidación, que puede repercutir en el sabor y la textura de algunas salsas, especialmente las que tienen un elevado contenido de aceite o grasa. Señala observaciones anteriores proporcionadas por Specialty FoodIngredients de la UE en respuesta a la primera circular, que proporcionan justificación tecnológica.</p> <p>FoodDrinkEurope, Malasia: apoya la adopción.</p> <p>Rusia: no apoya la propuesta porque es complemento alimentario con un nivel de consumo establecido adecuado. Se recomienda un nivel de ingesta diaria de tocoferoles (vitamina E) - 10 vu/ por persona al día. En el caso de la vitamina E (tocoferoles), el consumo de cantidades superiores a 360 TE/por día por persona (de todas las fuentes) podría producir reacciones negativas en el organismo humano</p>	

Categoría de alimentos No. 12.6.2 Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)

Enfoque horizontal:

Normas para productos correspondientes: 306R-2011 reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, conservantes, emulsionantes, edulcorantes, estabilizadores y espesantes específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000		7	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>Malasia: Apoya, en vista de la armonización con la norma correspondiente</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Japón: los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan en la salsa blanca –que no está comprendida en CXS 306R-2011 pero pertenece a esta categoría–, para impedir la separación del aceite y la grasa. El nivel de uso máximo es de 5 000 mg/kg.</p>	Adoptar con 5 000
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular pedir información sobre la justificación tecnológica y el nivel real de uso</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	No adoptar
PROPILENGLICOL	1520	500		7	Emulsionante, agente de glaseado,	<p>Propuesta de la segunda circular pedir información sobre la justificación tecnológica. Chile, UE apoyan la propuesta de la segunda</p>	No adoptar

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					humectante	<p>circular</p> <p>Rusia: apoya la suspensión porque no se ha proporcionado justificación tecnológica. Solo podrían utilizarse como sustancia inerte.</p>	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8 000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Japón: el alginato de propilenglicol se usa en salsas de queso –no comprendidas en CXS 306R-2011 pero pertenecientes a esta categoría–, para aumentar la viscosidad del producto</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	Adoptar como aparecen enumerados
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	2 500			Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>ICGMA: apoya la adopción. Como se señaló anteriormente, el diacetato de sodio se disocia en ácido acético y acetato de sodio en salsas. Esto le permite funcionar como tampón y como regulador de la acidez en la salsa, así como eficaz agente antimicrobiano para inhibir la formación de levaduras y</p>	Adoptar con 2 500

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>mohos y las bacterias de putrefacción. Esta función tecnológica, que se nos señaló que es esencial para algunas formulaciones de nuestros miembros, fortalece la inocuidad alimentaria y, debido a que los productos en que se utiliza circulan en el comercio internacional, la suspensión de esta disposición obstaculizaría el comercio.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	4 000		7	491 Emulsionante 492-494: Emulsionante, estabilizador 495 Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	No adoptar
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	2 500		7	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>IFAC: apoya la adopción con la Nota XS306R.</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	Adoptar con la Nota XS306R
TARTRATOS	334, 335(ii),	5 000	45	7	334 Reguladores de la acidez,	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación</p>	No adoptar

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
	337				antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes 335(ii), 337: Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular. Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica	
TOCOFEROLES	307a, b, c	600		7	Antioxidante	Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados UE: ¿se proporcionó justificación tecnológica para productos no normalizados? ICGMA: apoya la aprobación Los tocoferoles previenen la oxidación, que puede repercutir en el sabor y la textura de algunas salsas, especialmente las que tienen un elevado contenido de aceite o grasa. FoodDrinkEurope: apoya la propuesta Rusia: no apoya la propuesta porque no hay justificación tecnológica y es un complemento alimentario con un nivel de consumo establecido adecuado. Se recomienda un nivel de ingesta diaria de tocoferoles (vitamina E) - 10 vu/ por persona al día. En el	Adoptar como aparecen enumerados

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						caso de la vitamina E (tocoferoles), el consumo de cantidades superiores a 360 TE/por día por persona (de todas las fuentes) podría producir reacciones negativas en el organismo humano	

Categoría de alimentos No. 12.6.3 Mezclas para sopas y "gravies"

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDO S DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000		7	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 5 000</p> <p>UE: ¿se presentó justificación tecnológica? La UE no tiene conocimiento de la necesidad de este aditivo en esta categoría.</p> <p>Chile: pedir justificación tecnológica</p> <p>ICGMA: apoya la propuesta de la segunda circular y toma nota de las observaciones presentadas a la primera circular que proporcionan justificación tecnológica para el uso en esta categoría de alimentos.</p> <p>Japón: apoya la adopción Se usa para dispersar uniformemente el aceite en las salsas terminadas. El nivel de uso máximo es de 5 000 mg/kg.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	Adoptar con 5 000

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 5000</p> <p>Japón: Los ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado se usan para prevenir la separación del aceite. El nivel de uso máximo es de 5 000 mg/kg.</p> <p>UE, FoodDrinkEurope, Malasia: apoyan la adopción</p>	Adoptar con 5 000
ALGINATO DE PROPILENGLICO L	405	8 000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: no se presentó información de la justificación tecnológica</p> <p>IFAC: apoya la adopción</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	No adoptar
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	2 500			Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: no se presentó información de la justificación tecnológica</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la adopción. Similar a la forma en que funciona este material en salsas mezcladas, en las mezclas secas se disocia en ácido acético y acetato de sodio al reconstituirse estas mezclas. Esto le permite funcionar como tampón y como regulador de la acidez en la salsa, así como eficaz agente antimicrobiano para inhibir la</p>	Adoptar con 2 500

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>formación de levaduras y mohos y las bacterias de putrefacción. Esta función tecnológica, que se nos señaló que es esencial para algunas formulaciones de nuestros miembros, fortalece la inocuidad alimentaria y, debido a que los productos en que se utiliza circulan en el comercio internacional, la suspensión de esta disposición obstaculizaría el comercio.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	5 000		7	<p>491 Emulsionante 492-494: Emulsionante, estabilizador 495 Emulsionante</p>	<p>Propuesta de la segunda circular: no se presentó información de la justificación tecnológica</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Japón: los ésteres de ácidos grasos de sorbitano se utilizan para prevenir la separación del aceite en las salsas de curry deshidratadas. El nivel de uso máximo es de 50 mg/kg.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	Adoptar con 50
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	2 500		7	<p>Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador</p>	<p>Propuesta de la segunda circular: no se presentó información de la justificación tecnológica</p> <p>IFAC: apoya la adopción</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p>	Suspender

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica	
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5 000		7	Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	Propuesta de la segunda circular: suspender UE, Malasia, Rusia: apoyan que se suspenda	Suspender
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	334 Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes 335(ii), 337: Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular adoptar con 5 000 Brasil: los SIN 334 y 335ii están permitidos como acidulantes en salsas deshidratadas, a 0,5g/100g (5 000 mg/kg). FoodDrinkEurope, UE, India, Japón, Malasia: apoyan la adopción Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Los tartratos se utilizan como estabilizadores en salsas concentradas para dispersar uniformemente el aceite en la salsa terminada. El nivel de uso máximo es de 100 mg/kg. Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica	Adoptar con 5 000
TOCOFEROLES	307a, b, c	300		7	Antioxidante	Propuesta de la segunda circular: adoptar como aparecen enumerados Ue, FoodDrinkEurope, Malasia: apoyan la adopción ICGMA: apoya la propuesta de la segunda circular. Los tocoferoles previenen la oxidación, que puede afectar el sabor y las propiedades	Adoptar como aparecen enumerados

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						de las salsas cuando se rehidratan	

Categoría de alimentos No. 12.6.4 Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)

Normas para productos correspondientes: 302-2011 reguladores de la acidez, acentuadores del sabor, colorantes, conservantes, emulsionantes, edulcorantes, estabilizadores y espesantes específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	Suspender
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	Suspender
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8 000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador,	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>IFAC: recomienda la adopción con la Nota XS302.</p>	Adoptar con la Nota XS302

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					espesante	<p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	2 500			Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: Adoptar con la Nota XS302</p> <p>IFAC: recomienda la adopción con la Nota XS302.</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	Adoptar con la Nota XS302
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	2 500		7	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>IFAC: Recomienda la adopción con la Nota XS302.</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	Suspender
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	200		7	334 Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes 335(ii), 337: Regulador de la acidez, sal	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>UE: ¿se proporcionó justificación tecnológica para productos no normalizados? Si la respuesta es afirmativa, la UE podría aceptar</p>	Suspender

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					emulsionante, secuestrante, estabilizador	Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica	
TOCOFEROLES	307a, b, c	300		7	Antioxidante	<p>Propuesta inicial: pedir información de la justificación tecnológica para alimentos normalizados y no normalizados</p> <p>UE: ¿se proporcionó justificación tecnológica para productos no normalizados? Si la respuesta es afirmativa, la UE podría aceptar</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	Suspender

Categoría de alimentos No. 12.7 Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	4 000		7	Emulsionante	<p>Propuesta inicial: suspender si no se proporcionó justificación tecnológica.</p> <p>UE: apoya la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión</p>	Suspender
DIACETATO DE	262(ii)	3 000		7	Regulador de la	Propuesta de la segunda circular:	Adoptar con

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
SODIO					acidez, conservante, secuestrante	<p>no se presentó información de la justificación tecnológica</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la adopción. Similar a la forma en que funciona este material en las salsas, el diacetato de sodio añadido a los aderezos se disocia en ácido acético y acetato de sodio. Esto le permite funcionar como tampón y como regulador de la acidez en la salsa, así como eficaz agente antimicrobiano para inhibir la formación de levaduras y mohos y las bacterias de putrefacción. Esta función tecnológica, que se nos señaló que es esencial para algunas formulaciones de nuestros miembros, fortalece la inocuidad alimentaria y, debido a que los productos en que se utiliza circulan en el comercio internacional, la suspensión de esta disposición obstaculizaría el comercio.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	3.000
TOCOFEROLES	307 a, b, c	200		7	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: no se presentó información de la justificación tecnológica</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	Suspender

Categoría de alimentos No. 12.8 Levadura y productos similares

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	15 000	104	7	491 Emulsionante 492-494: Emulsionante, estabilizador 495 Emulsionante	<p>Propuesta inicial: adoptar como aparecen enumerados</p> <p>ICGMA, IFAC: apoya la adopción. Los ésteres de ácidos grasos de sorbitano se utilizan en levaduras secas para mejorar las propiedades del secado y la rehidratación de las levaduras que se secan a un contenido muy bajo de agua. El material estabiliza las células de levadura durante el secado e incrementa la rehidratación de la levadura en la masa, lo que produce una fermentación más rápida e imparte mejores propiedades a la masa (emulsificación)</p> <p>EFEMA: la dosis recomendada es de hasta 15 000 mg/kg en la levadura seca. Respecto de la nota 104, consideramos que no sería aplicable ya que los ésteres de sorbitano se utilizan en la levadura y no en el pan. La levadura podría usarse en el pan y entonces se necesita un límite máximo de 15 000 mg/kg. Por lo tanto, recomendamos eliminar la Nota 104.</p> <p>FoodDrinkEurope, IFAC: apoya la adopción</p> <p>ICGMA apoya la propuesta de la</p>	Adoptar como aparecen enumerados

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
						<p>segunda circular y señala anteriores observaciones presentadas por EFEMA, ICGMA e IFAC en respuesta a la primera circular que proporcionan la justificación tecnológica</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Este aditivo se utiliza en levadura seca para conservar la actividad leudante de la levadura evitando la fuga de sólidos de las células de la levadura durante la rehidratación. El nivel de uso máximo es de 3 000 mg/kg.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: Pedir información sobre la justificación tecnológica y el nivel real de uso</p> <p>UE: ¿Se proporcionaron la justificación tecnológica y la justificación de la necesidad del NM? Si la respuesta es afirmativa, la UE podría aceptar</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: apoya la suspensión; no se proporcionó justificación tecnológica</p>	suspender

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos
---------	-----	----------------------	-------	--------------------	-------------------------	--

Categoría de alimentos No. 12.9.1 Pasta de soja fermentada ("miso")

Normas para productos correspondientes: 298R-2009 permite los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, conservantes, estabilizadores y edulcorantes específicamente enumerados y del Cuadro 3.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
BENZOATOS	210-213	1 000	13	3	Conservante	<p>Propuesta inicial: adoptar con una nota para excluir el SIN 213 y para uso únicamente en los alimentos correspondiente a CXS 298R-2009</p> <p>Colombia: utilizados por la industria alimentaria como conservantes en 1 000 ppm</p> <p>UE acepta la propuesta</p> <p>FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta</p> <p>Rusia: Esta propuesta debería aclararse en el ámbito del consumo de benzoatos de todos los orígenes</p>	Adoptar con una nota para excluir el SIN 213 y para uso únicamente en los alimentos correspondiente a CXS 298R-2009

Categoría de alimentos No. 12.9.2 Salsa de soja

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos
---------	-----	----------------------	-------	--------------------	-------------------------	--

Categoría alimentos No. 12.9.2.1 Salsa de soja fermentada

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
BENZOATOS	210-213	1 000	13	3	Conservante	<p>Propuesta de la segunda circular: Pedir más información sobre la exposición en el contexto de la evaluación del JECFA</p> <p>Colombia: Utilizado como conservante con 1 000 ppm</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: esta propuesta debería aclararse en el ámbito del consumo de benzoatos de todos los orígenes</p>	Pedir más información sobre la exposición en el contexto de la evaluación del JECFA

Categoría alimentos No. 12.9.2.2 Salsa de soja no fermentada

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
BENZOATOS	210-213	1 000	13	3	Conservante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir más información sobre la exposición en el contexto de la evaluación del JECFA</p> <p>Colombia: utilizado como conservante con 1 000 ppm</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta de la segunda circular.</p> <p>Rusia: esta propuesta debería aclararse en el ámbito del consumo de benzoatos de todos los orígenes</p>	Pedir más información sobre la exposición en el contexto de la evaluación del JECFA

Categoría alimentos No. 12.9.2.3 Otras salsas de soja

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta del GTe
BENZOATOS	210-213	1 000	13	3	Conservante	<p>Propuesta inicial: pedir información sobre el nivel real de uso</p> <p>Brasil: en la legislación brasileña, los benzoatos (SIN 210, 211, 212 y 213) están permitidos como conservantes en salsas no emulsionadas con un NM de 0,1g/100g (1 000mg/kg).</p> <p>Chile: apoya la propuesta de la segunda circular.</p> <p>UE: deberá tenerse en cuenta la preocupación respecto a la exposición</p> <p>Rusia: esta propuesta debería aclararse en el ámbito del consumo de benzoatos de todos los orígenes</p>	Adoptar con 1 000

Categoría de alimentos No. 12.10 Productos proteínicos distintos a los de soja

Normas para productos correspondientes: 163-1981; 174-1989

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos

Categoría de alimentos No. 13.0 Productos alimenticios para usos nutricionales especiales

Normas para productos correspondientes: 53-1981: No se refiere a los aditivos alimentarios, con excepción de los sustitutos de la sal.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos

Categoría de alimentos No. 13.1 Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): El uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes es caso por caso

Normas para productos correspondientes: Ninguna; varias normas para productos corresponden a las subcategorías

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		4	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: suspender</p> <p>UE, Indonesia, Rusia: apoyan la suspensión</p> <p>FoodDrinkEurope, ISDI: nótese que el SIN 414 está permitido en CXG 10-1979 Parte D, en preparados de nutrientes, (nivel máximo de 10 mg/kg en alimentos listos para el consumo para lactantes y niños pequeños)</p>	Suspender

Categoría de alimentos No. 13.1.1 Preparados para lactantes

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): El uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes se justifica caso por caso

Normas para productos correspondientes:72-1981: permite espesantes, emulsionantes, reguladores de la acidez, antioxidantes y gases de envasado específicos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
TOCOFEROLES	307a, b, c	10	72	7	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 10 mg/kg. Agregar una nota "Excluidos los números SIN 307a y 307c". Armoniza con CXS 72-1981</p> <p>Colombia, UE, FoodDrinkEurope, ICGMA, Indonesia, ISDI, Malasia</p> <p>Rusia: apoya la adopción</p> <p>Specialty FoodIngredients de la UE: CXS 72-1981 solo</p>	Adoptar con 10 mg/kg y la Nota 72 "Sobre la base del producto listo para el consumo" y una nueva note "Excluidos los números SIN 307a y 307c". Armoniza con CXS 72-1981

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>permite el SIN 307b que explica la limitación para excluir los SIN 307a y c.</p> <p>Japón, Suiza, India: debería revisarse la propuesta de la segunda circular a 10 mg/L de producto listo para el consumo, de conformidad con CXS 72-1981 (1 mg/100mL).</p>	

Categoría de alimentos No. 13.1.2 Preparados de continuación

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): el uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes es caso por caso

Normas para productos correspondientes: 156-1987: permite espesantes, emulsionantes, agentes para ajustar el pH, antioxidantes y aromatizantes específicos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
TOCOFEROLES	307a, b, c	30	72	7	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 30 mg/kg. Cumple con CXS 156-1987</p> <p>Colombia, UE, FoodDrinkEurope, ICGMA, ISDI, Malasia Apoyo a la propuesta de armonización con CXS</p> <p>Japón, Suiza, India: Debería revisarse la propuesta de la segunda circular a 30 mg/L de producto listo para el consumo, de conformidad con CXS 156-1987.</p> <p>Rusia: adoptar con 10 mg/kg.</p> <p>Es un complemento alimentario con un nivel de consumo establecido adecuado. El nivel recomendado de ingesta diaria de tocoferoles (vitamina E) para niños menores de 3 años es de 3-4 mg/por persona al día. Rusia: adoptar con 10 mg/kg.</p>	Adoptar con 30 mg/kg y la Nota 72.

Categoría de alimentos No. 13.1 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II):El uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes se justifica caso por caso

Normas para productos correspondientes: 72-1981: permite espesantes, emulsionantes, reguladores de la acidez, antioxidantes y gases de envasado específicos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
TOCOFEROLES	307a, b, c	10	72	7	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 10 mg/kg. Agregar una nota "Excluidos los números SIN 307a y 307c". Armoniza con CXS 72-1981</p> <p>Colombia, UE, FoodDrinkEurope, ICGMA, Indonesia, ISDI, Malasia, Rusia: apoyan la propuesta</p> <p>UE, SpecialtyFoodIngredients: un nivel de uso de 3 mg/kg es improbable que muestre algún efecto antioxidante en el producto terminado. CXS 72-1981 solo permite el SIN 307b que explica la limitación para excluir los SIN 307a y c.</p> <p>Japón, Suiza, India: debería revisarse la propuesta de la segunda circular a 10 mg/L de producto listo para el consumo, de conformidad con CXS 72-1981.</p>	Adoptar con 10 mg/kg con la Nota 72 y una nueva nota "Excluidos los números SIN 307a y 307c". Cumple con CXS 72-1981

Categoría de alimentos No. 13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II):el uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes es caso por caso

Normas para productos correspondientes: 73-1981: permite determinados espesantes, emulsionantes, agentes para ajustar el pH, antioxidantes y aromatizantes; **74-1981:** permite determinados emulsionantes, reguladores de la acidez, antioxidantes, leudantes, espesantes, antiaglutinantes y gases de envasado.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	200	10, 15 y 187	2	Antioxidante	Propuesta de la segunda circular: adoptar con 10 mg/kg y las notas 15 y 187. Cumple con CXS 73-1981 y CXS 74-1981	Seguir debatiendo -las normas correspondientes permiten el uso con 200 mg/kg y la Nota 15

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>Colombia: el uso de ésteres de ascorbilo en la propuesta de la segunda circular se considera pertinente.</p> <p>UE: el NM en la norma es de 2 000 mg/kg. Parece elevado en comparación con la IDA. Cuestiona el contenido de grasa en los alimentos y si un niño de 10 kg superaría la IDA por consumir 6 g.</p> <p>FoodDrinkEurope, Malasia, Rusia: apoyan la adopción</p>	"Sobre la base de las grasas o los aceites." y la Nota187 "Solo para SIN 304 (palmitato de ascorbilo)".
CARRAGENINA	407	BPF		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: suspender.</p> <p>UE, FoodDrinkEurope, Indonesia, Rusia: apoyan la suspensión</p>	Suspender, no figura en las normas sobre productos correspondientes
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000		4	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: suspender.</p> <p>UE, FoodDrinkEurope, Indonesia, Rusia: apoyan la suspensión</p>	Suspender, no figura en las correspondientes normas para productos
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	BPF	319 y 320	7	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: suspender.</p> <p>UE, FoodDrinkEurope, Indonesia, Rusia: apoyan la suspensión</p>	Suspender, no figura en las correspondientes normas para productos
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5 000		7	Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	<p>Propuesta de la segunda circular: suspender.</p> <p>UE, FoodDrinkEurope, Indonesia, Rusia: apoyan la suspensión</p>	Suspender, no figura en las correspondientes normas para productos
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5 000	45	7	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: Adoptar en 5.000 mg/kg incluidos los SIN 334, 335(ii), 336(i), 336(ii) y 337, con las notas 364, CXS73-1981 y una nueva nota "Como residuo en bizcochos y galletas"</p>	Adoptar con 5 000 mg/kg incluidos los SIN 334, 335(i), 336(i), 336(ii) y 337, con las notas 364, XS73-1981 y una nueva

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						UE, FoodDrinkEurope, Rusia: apoyan la propuesta ISDI: apoya la adopción con inclusión de los SIN 226i y 336ii para armonizar completamente	nota "Como residuo en bizcochos y galletas"
TOCOFEROLES	307a, b, c	1 000		7	Antioxidante	Propuesta de la segunda circular: adoptar con 300 mg/kg y la Nota 15. Colombia, FoodDrinkEurope, Indonesia, ISDI: Acepta la armonización con CXS Rusia: no hay justificación de NM de inocuidad = 300 mg/kg para los lactantes y los niños pequeños UE: El NM en CXS es de 3 000 mg/kg expresado sobre la base de las grasas, es necesario añadir la Nota 15. El NM parece elevado, cuestiona el contenido de grasa de los alimentos.	Adoptar con 300 mg/kg y la Nota 15.

Categoría de alimentos No. 13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)

Normas para productos correspondientes: 118-1979 (no menciona los aditivos alimentarios)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5 000		7	Emulsionante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: adoptar con 1 000 mg/kg. Brasil: se prevé el uso en alimentos básicos, puede ser la única fuente de alimento, la IDA puede superarse Chile, Rusia: apoyan que se pida información sobre la justificación técnica y el uso real. UE: puede aceptarlo si se proporciona la justificación tecnológica. Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Se utiliza para evitar la desnaturalización proteínica. El nivel	Adoptar con 1 000 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						de uso máximo es de 1 000 mg/kg.	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADOS	476	5 000		7	Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir la justificación técnica e información sobre el uso real</p> <p>Brasil: la disposición es para el uso en alimentos básicos, pueden ser la única fuente de alimento, la IDA puede superarse</p> <p>Chile, Rusia: apoyan que se pida información sobre la justificación técnica y el uso real.</p> <p>EU: no conoce la justificación tecnológica en esta categoría</p>	Suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	1 200		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE, FoodDrinkEurope, IFAC, Rusia: apoyan la propuesta</p>	Adoptar
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	5 000		7	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 1 000 mg/kg.</p> <p>Brasil: la disposición es para el uso en alimentos básicos, pueden ser la única fuente de alimento, la IDA puede superarse</p> <p>Chile, Rusia: apoyan que se pida información sobre la justificación técnica y el uso real.</p> <p>UE: puede aceptarlo si se proporciona la justificación tecnológica.</p> <p>IFAC: apoya la adopción</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Se utiliza para evitar la desnaturalización proteínica. El nivel de uso máximo es de 1 000 mg/kg.</p>	Adoptar con 1 000 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	2 000		7	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE, FoodDrinkEurope, IFAC, Rusia: apoyan la propuesta	Adoptar
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5 000		7	Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	Propuesta de la segunda circular: adoptar, con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474). En esta CA no hay disposiciones para los SIN 473a y 474, habría que añadir las Brasil: la disposición es para el uso en alimentos básicos, pueden ser la única fuente de alimento, la IDA puede superarse En la legislación brasileña, el SIN 473 está permitido como emulsionante y estabilizador en preparados de nutrición enteral (listos para el consumo), con un NM de 0,03g/100g (300 mg/kg). UE, FoodDrinkEurope, Rusia: apoyan la propuesta	Adoptar, con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474). En esta CA no hay disposiciones para los SIN 473a y 474, habría que añadir las
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I Y II	473a	5 000			Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	Propuesta de la segunda circular: adoptar con 300 mg/kg. con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474). Brasil: la disposición es para el uso en alimentos básicos, pueden ser la única fuente de alimento, la IDA puede superarse En la legislación brasileña, el SIN 473 está permitido como emulsionante y estabilizador en preparados de nutrición enteral (listos para el consumo), con un NM de 0,03g/100g (300 mg/kg). UE, FoodDrinkEurope, Rusia: apoyan la propuesta	Adoptar con 300 mg/kg. con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474).

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: Pedir información sobre la justificación técnica y el uso real.</p> <p>Brasil: la disposición es para el uso en alimentos básicos, pueden ser la única fuente de alimento, la IDA puede superarse</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan la propuesta</p>	Suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45	4	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: Pedir más información sobre la justificación técnica y uso real</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan que se pida información de la justificación tecnológica y el NM</p>	Suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica
TOCOFEROLES	307a, b, c	BPF		4	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 300 mg/kg.</p> <p>Brasil: pide aclaraciones sobre el NM de 300 mg/kg (¿no es de 30mg/kg?) En la legislación brasileña, los tocoferoles (SIN 473) están permitidos como antioxidantes en alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales (fórmula modificada para la nutrición enteral para niños menores de 3 años de edad), con un NM de 0,003g/100g (30mg/kg)</p> <p>UE, FoodDrinkEurope: apoya la adopción</p> <p>Rusia: Apoya la propuesta con un NM de hasta 200 mg/kg porque es un complemento alimenticio (vitamina E) con un nivel establecido de consumo diario de todas las fuentes</p>	Adoptar con 30 mg/kg.

Categoría de alimentos No. 13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso

Normas para productos correspondientes: 181-1991: permite aditivos alimentarios en general; 203-1995: permite aditivos alimentarios en general

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5 000		7	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 1 000 mg/kg.</p> <p>Brasil: la disposición es para el uso en alimentos básicos, pueden ser la única fuente de alimento, la IDA puede superarse</p> <p>UE, FoodDrinkEurope, Rusia: apoyan la propuesta</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan para evitar la desnaturalización de las proteínas en el NM. El nivel de uso máximo es de 1000 mg/kg.</p>	Adoptar con 1 000 mg/kg.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000		7	Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir más información sobre la justificación técnica y uso real</p> <p>Brasil: la disposición es para el uso en alimentos básicos, pueden ser la única fuente de alimento, la IDA puede superarse</p> <p>Chile, UE: apoyan que se pida más información sobre la justificación técnica y el uso real</p>	Suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica
ALGINATO DE PROPYLENGLICOL	405	1 200		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE, FoodDrinkEurope, IFAC, Rusia: apoyan la propuesta</p>	Adoptar
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	5 000		7	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 1 000 mg/kg.</p> <p>UE, FoodDrinkEurope, IFAC, Rusia: apoyan la propuesta</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Los</p>	Adoptar con 1 000 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>ésteres de ácidos grasos de sorbitano se utilizan para evitar la desnaturalización de las proteínas en el NM. El nivel de uso máximo es de 1 000 mg/kg.</p> <p>Brasil: la disposición es para el uso en alimentos básicos, pueden ser la única fuente de alimento, la IDA puede superarse</p>	
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	2 000		7	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE, FoodDrinkEurope, IFAC, Rusia: apoyan la propuesta</p> <p>UE: puede aceptarlo si se proporciona la justificación tecnológica.</p>	Adoptar
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5 000		7	Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	<p>Propuesta de la segunda circular: Pedir más información sobre la justificación técnica y uso real</p> <p>Brasil: la disposición es para el uso en alimentos básicos, pueden ser la única fuente de alimento, la IDA puede superarse</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan la propuesta</p>	Suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I Y II	473a	5 000			Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir más información sobre la justificación técnica y uso real</p> <p>Brasil: la disposición es para el uso en alimentos básicos, pueden ser la única fuente de alimento, la IDA puede superarse</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan la propuesta</p>	Suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir más información sobre la justificación técnica y uso real</p> <p>Brasil: la disposición es para el uso en alimentos básicos, pueden ser la única fuente de alimento, la IDA puede superarse</p> <p>Chile, UE, Rusia: apoyan la propuesta</p>	Suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45	4	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: Pedir más información sobre los niveles de uso numérico. No es un aditivo del Cuadro 3.</p> <p>Chile, UE: apoyan la propuesta</p> <p>Rusia: apoya la propuesta solo si se establece un NM.</p>	Suspender; no se presentó información de la justificación tecnológica
TOCOFEROLES	307a, b, c	BPF		4	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 200 mg/kg.</p> <p>UE, Rusia: apoyan la adopción con un NM de 200 mg/kg</p> <p>FoodDrinkEurope: aumentar los niveles permitidos. Hasta 300 mg/kg, de acuerdo con 13.5. Algunos productos necesitan un poco más de 200. Esto es necesario cuando tenemos mayores niveles de aceites muy sensibles –AGPI– añadidos en forma de polvo (recomendado para evitar la oxigenación que ocurre al pulverizar aceites líquidos). De lo contrario habría que agregar antioxidante sintéticos en cambio</p>	Adoptar con 300 mg/kg.

Categoría de alimentos No. 13.5 Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	5 000		4	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: puede aceptarlo si se proporciona la justificación tecnológica.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta</p> <p>IFAC: apoya la adopción de esta disposición.</p>	Adoptar

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						Rusia: apoyan la propuesta	
TOCOFEROLES	307a, b, c	BPF		4	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 300 mg/kg.</p> <p>Brasil: en la legislación brasileña, los tocoferoles (SIN 307) están permitidos como antioxidante en los complementos alimenticios (solo líquidos), con un NM de 0,03g/100g (300mg/kg), sobre la base de las grasas.</p> <p>UE, FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta</p> <p>Rusia: apoyan la adopción con un NM de 200 mg/kg</p>	Adoptar con 300 mg/kg.

Categoría de alimentos No. 13.6 Complementos alimenticios

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	50 000		4	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>Brasil: solicita aclaraciones sobre el NM de 50 000 mg/kg. el NM parece elevado Permitido como emulsionantes en complementos alimenticios (líquidos únicamente), con un NM de 0,5g/100g (5 000mg/kg).</p> <p>UE: la info del NM indica 18.000 ppm</p> <p>FoodDrinkEurope, IADSA: apoyan la propuesta</p> <p>Japón: se usa en complementos alimenticios para emulsionar el extracto soluble en agua y el aceite. El nivel de uso máximo es de 18 000 mg/kg.</p> <p>Rusia: Deberá debatirse el NM. El NM es demasiado elevado. IDA = 0-0,25 mg/kg pc</p>	Adoptar con 18 000 mg/kg.
COPOLÍMERO CON INJERTO DE	1209	50 000		2	Agente de glaseado, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 100 000 mg/kg con una nueva nota: "Para uso en cápsulas y</p>	Adoptar con 100 000 mg/kg con una nueva

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
POLIVINIALCOHOL (PVA)- POLIETILENGLICOL (PVE)						<p>tabletas".</p> <p>UE, FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta</p> <p>IADSA: apoya la propuesta de la segunda circular de adoptar la disposición con 100.000 mg/kg con una nueva nota "Para uso en cápsulas y tabletas"</p> <p>Información de apoyo:</p> <p>Evaluación químico técnica del JECFA http://www.fao.org/3/a-az649e.pdf</p> <p>Informe resumido del JECFA http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/jecfa/Summary_report_of_the_80th_JECFA_meeting.pdf</p> <p>Monografías FAO/JECFA 17 - página 47 http://www.fao.org/3/a-i5080e.pdf</p> <p>Rusia: Deberá debatirse el NM. El NM de 100 000 es demasiado elevado.</p>	<p>nota: "Para uso en cápsulas y tabletas".</p>
PROPILENGLICOL	1520	2 000		4	Emulsionante, agente de glaseado, humectante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con una nueva nota: "Para uso en cápsulas y tabletas".</p> <p>UE: ¿se usa como aditivo alimentario secundario? ¿Podría explicarse la necesidad tecnológica?</p> <p>FoodDrinkEurope, IFAC: apoyan la adopción</p> <p>IADSA: confirma que el SIN 1520 se utiliza en complementos alimenticios como aditivo primario (p. ej., humectante en cápsulas) y como aditivo secundario (p. ej., sabor). El aditivo se utiliza en forma sólida, inclusive en tabletas, cápsulas o polvo.</p>	<p>Adoptar con una nueva nota: "Para uso en cápsulas y tabletas".</p>

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						IADSA apoya la propuesta de la segunda circular de adoptar la disposición 2 000 mg/kg. Sin embargo, IADSA pide que "cápsulas y tabletas" se sustituya por "formas sólidas" en la nota. La nueva nota diría: "Para uso en formas sólidas" Rusia: apoyan la propuesta	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	1 000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE, FoodDrinkEurope, IADSA, Rusia: apoyan la propuesta	Adoptar
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	20 000		4	Emulsionante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: adoptar con 5 000 mg/kg y la Nota 364. UE, FoodDrinkEurope, IADSA, IFAC, Rusia: apoyan la propuesta	Adoptar con 5 000 mg/kg y la Nota 364.
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	50 000		4	Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	Propuesta de la segunda circular: adoptar con 5 000 mg/kg, con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474). UE, FoodDrinkEurope, Rusia: apoyan la propuesta IADSA: apoya la propuesta de la segunda circular de adoptar la disposición con 5 000 mg/kg. Los aditivos se utilizan en complementos alimenticios para emulsionar y estabilizar las emulsiones. Los aditivos se utilizan también como agentes de glaseado en comprimidos recubiertos. Japón: propone que el nivel de uso máximo de los ésteres de ácidos grasos y sacarosa se cambie a 20 000 mg/kg. Este aditivo alimentario se usa en complementos en	Adoptar con 20.000 mg/kg, con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474).

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						tabletas como agente de glaseado. Proporciona revestimientos protectores para evitar la absorción de humedad y con 20 000 mg/kg. proporciona una sensación de suavidad en la boca.	
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	50 000		4	Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 5 000 mg/kg, con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474).</p> <p>UE, FoodDrinkEurope, Rusia: apoyan la propuesta</p> <p>IADSA: apoya la propuesta de la segunda circular de adoptar la disposición con 5 000 mg/kg. Los aditivos se utilizan en complementos alimenticios para emulsionar y estabilizar las emulsiones. Los aditivos se utilizan también como agentes de glaseado en comprimidos recubiertos.</p> <p>Japón: usado en tabletas de complementos como agente de glaseado. Proporciona revestimientos protectores para evitar la absorción de humedad y proporciona una sensación de suavidad en la boca. Propone que el nivel de uso máximo se cambie a 20 000 mg/kg. Este aditivo alimentario se usa en complementos en tabletas como agente de glaseado.</p>	Adoptar con 20 000 mg/kg, con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474).
SUCROGLICÉRIDOS	474	50 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 5 000 mg/kg, con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474).</p> <p>UE, FoodDrinkEurope, IADSA, Rusia: apoyan la propuesta</p>	Adoptar con 20 000 mg/kg, con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474).
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45	4	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: pedir información sobre el nivel real de uso</p> <p>Brasil: apoya la adopción de un nivel de uso numérico, permitido como acidulante en complementos alimenticios</p>	Adoptar con 5 000 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>(líquidos y sólidos), con un NM de 0,20g/100mL o 100mg y el SIN 335ii está permitido como regulador de la acidez en los complementos alimenticios (líquidos únicamente), con un NM de 0,5g/100mL.</p> <p>UE, Chile: apoyan que se pida información sobre los niveles de uso.</p> <p>IADSA: está documentado el uso de dosis de hasta 5 000 mg/kg en complementos alimenticios.</p> <p>Los SIN 334, 335(ii) y 337 se utilizan como aditivos primarios y aditivos en nutrientes</p> <p>Rusia: apoya la propuesta solo si se establece un NM.</p>	
TOCOFEROLES	307a, b, c	150		4	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 300 mg/kg con una nueva nota "Excepto para uso con 6 000 mg/kg, solos o en combinación, sobre la base del contenido de aceite de pescado o aceite de algas".</p> <p>Brasil: permitido en los complementos alimenticios, con los siguientes NM:</p> <p>Líquidos: 307 y 307b: 0,03g/100mL (300 mg/L).</p> <p>Quisiéramos hacer la siguiente corrección: "En la legislación brasileña, los tocoferoles están permitido como antioxidantes en los complementos alimenticios, con los siguientes NM:</p> <p>Sólidos: 307 0,15g/100g (1 500mg/kg y no 150 mg/kg) 307b: 0,2g/100g (2 000mg/kg y no 200 mg/kg)"</p> <p>Canadá: apoya la justificación de Brasil. Observa que los aceites de pescado como ingrediente de alimentos pueden contener hasta 6 000 mg/kg de tocoferoles (véase la CA 02.1.3 "Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras</p>	Adoptar con 2 000 mg/kg con una nueva nota "Excepto para uso con 6 000 mg/kg, solos o en combinación, sobre la base del contenido de aceite de pescado o aceite de algas".

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>grasas de origen animal", Nota 358). Recomienda que se añada una nueva nota "Excepto para uso en dosis de 6 000 mg/kg sobre la base del contenido de aceite de pescado o aceite de algas".</p> <p>UE, FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta</p> <p>Specialty FoodIngredients de la UE: el nivel de uso razonable para los complementos alimenticios es de 1 000 mg/kg para tener en cuenta la diversidad de los complementos alimenticios y la susceptibilidad de diferentes componentes en un complemento alimenticio ante la degradación oxidativa.</p> <p>GOED: apoya la aprobación con una nota nueva según la propuesta de la segunda circular; sin embargo, dado que la norma para los aceites de pescado aprobada por la CAC40 no incluye los aceites de algas ¿deberían incluirse en la nota los aceites de algas? GOED no se opone a que se incluyan, pero plantea esta cuestión a fin de que se aclare</p> <p>IADSA: está documentado el uso de dosis de hasta 1 500 a 2 000 mg/kg en complementos alimenticios.</p> <p>IADSA apoya la recomendación revisada de Brasil.</p> <p>IADSA propone adoptar la propuesta de la segunda circular con 2 000 mg/kg y una nueva nota "Excepto para uso en dosis de 6 000 mg/kg, solos o en combinación, sobre la base del contenido de aceite de pescado o aceite de algas".</p> <p>Rusia: apoya la propuesta solo si se establece un NM.</p>	

Categoría de alimentos No. 14.0 Bebidas, excluidos los productos lácteos

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos
---------	-----	----------------------	-------	--------------------	-------------------------	--

Categoría de alimentos No. 14.1 Bebidas no alcohólicas

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos
---------	-----	----------------------	-------	--------------------	-------------------------	--

Categoría de alimentos No. 14.1.1 Aguas

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II):El uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes **no** se justifica en general.

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos
---------	-----	----------------------	-------	--------------------	-------------------------	--

Categoría de alimentos No. 14.1.2 Zumos (jugos) de frutas y hortalizas

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): El uso de reguladores de la acidez se justifica caso por caso El uso de reguladores de la acidez, estabilizadores y espesantes **no** se justifica en general.

Normas para productos correspondientes: Ninguna, **247-2005** se aplica a las subcategorías 14.1.2.1 y 14.1.2.3

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
PECTINAS	440	3.000	2		Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	Propuesta de la segunda circular: suspender. Pasar a las subcategorías para examen UE, ICBA, ICGM, A, Rusia: apoyan la suspensión; apoyan pasar a las subcategorías para examen.	La recomendación actual en todas las subcategorías es esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2.000		2	Incrementador del volumen, emulsionante, agente endurecedor, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	Propuesta de la segunda circular: suspender. Pasar a las subcategorías para examen UE, ICBA, ICGM,A, Rusia: apoyan la suspensión; apoyan pasar a las subcategorías para examen.	La recomendación actual en todas las subcategorías es esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)
GOMA XANTÁN	415	3.000		2	Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	Propuesta de la segunda circular: suspender. Pasar a las subcategorías para examen UE, ICBA, ICGM,A, Rusia: apoyan la suspensión; apoyan pasar a las subcategorías para examen.	La recomendación actual en todas las subcategorías es esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Categoría de alimentos No. 14.1.2.1 Zumos (jugos) de frutas

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): el uso de reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes se justifica caso por caso

Normas para productos correspondientes: 247-2005: permite aditivos alimentarios en los cuadros 1 y 2, y también enumera coadyuvantes de elaboración específicos

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
LACTATO DE CALCIO	327	1 200	336	2	Regulador de la acidez, sal emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, espesante	Propuesta de la segunda circular: pedir más información sobre la justificación del uso. Los reguladores de la acidez se justifican caso por caso. No figuran en CXS 247-2005 Chile: apoya que se pida más información sobre la justificación del uso. Los reguladores de la acidez se justifican caso por caso. No figuran en CXS 247-2005. UE, Suiza, Rusia: no están de acuerdo con el uso de aditivos que no estén presentes en forma natural en los zumos, debido a un posible cambio en las características de éstos.	Proseguir el debate; en esta categoría de alimentos están adoptados numerosos reguladores de la acidez del Cuadro 3, con BPF

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>ICBA, India: apoyan la adopción como regulador de la acidez (tiene una IDA no especificada)</p> <p>ICGMA: apoya la adopción como regulador de la acidez con un nivel máximo de uso de 1 200 mg/kg</p> <p>El lactato de calcio, SIN 327, figura en el Cuadro 3 de la NGAA y el JECFA le asignó una IDA "No limitada", 1974. El uso de lactato de calcio como regulador de la acidez en los zumos de frutas, especialmente en los zumos de cítricos, ofrece una serie de ventajas para ayudar en la producción de zumos aceptados por el consumidor. Los iones de calcio proporcionan un excelente potencial amortiguador. El uso de lactato de calcio proporciona la ventaja adicional de ayudar a prevenir la oxidación asociada con la producción de zumos de frutas, cítricos en particular. Su uso permite producir los zumos aceptados y favoritos del consumidor, especialmente los zumos de cítricos.</p> <p>IFU, Polonia: observaciones de la Asociación Polaca de Productores de Zumos (KUPS). No apoyamos la adopción. Solo vemos la necesidad tecnológica de uso de este aditivo con la adición de goma gelán. El KUPS se opone a la utilización de la goma gelán, por lo tanto, no vemos la necesidad tecnológica del uso de lactato de calcio. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005).</p>	
GOMA GELÁN	418	200	336	2	Agente de glaseado, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>UE: acepta retener la disposición en espera de la respuesta del CCPFV. Sin embargo, la UE mantiene su opinión de que este aditivo no es necesario ni se justifica, y su uso podría afectar a las características del producto y desorientar al consumidor.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 1 000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Tener varias opciones de estabilizadores para los zumos de frutas permite una mayor innovación para satisfacer la demanda y las expectativas de los consumidores. La goma gelán proporciona una excelente estabilización y suspensión de partículas y no imparte un aroma o sabor cuando se utiliza como estabilizador en los zumos de frutas. La goma gelán carece de IDA numérica y NO ESPECIFICADA. Se pide un uso máximo de 1 000 mg/kg. Un ulterior retardo con esta disposición en espera de la respuesta del CCPFV tendrá un impacto negativo en el comercio. Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>IFU, Polonia, Rusia, Suiza: se oponen a la aprobación de este estabilizador. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). No vemos una necesidad tecnológica.</p>	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	500	336	2	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>UE: acepta retener la disposición en espera de la respuesta del CCPFV. Sin embargo, la UE mantiene su opinión de que este aditivo no es necesario y no se justifica.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 500 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que ya se proporcionó anteriormente la justificación tecnológica del uso: informe de la 46.ª reunión del CCFA. Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>IFU, Polonia, Rusia, Suiza: se oponen a la aprobación de este estabilizador. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). No vemos una necesidad tecnológica.</p>	
PECTINAS	440	3 000			Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>Colombia: el uso de la pectina con BPF es pertinente y no con una determinada DMU</p> <p>IFU, Polonia, Rusia, Suiza: apoyan la propuesta</p> <p>FoodDrinkEurope, IFU: apoyan el uso de este espesante/estabilizador</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 3 000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Un ulterior retardo con esta disposición en espera de la respuesta del CCPFV tendrá un impacto negativo en el comercio. Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Las pectinas se utilizan para reconstituir el zumo de piña con agua y en los zumos de mezclas de frutas y hortalizas como estabilizador. El nivel de uso máximo es de 3 000 mg/kg.</p>	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2 000			Incrementador del volumen, emulsionante, agente endurecedor, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>UE: acepta retener la disposición en espera de la respuesta del CCPFV. Sin embargo, la UE mantiene su opinión de que este aditivo no es necesario ni se justifica, y su uso podría afectar a las características del producto y desorientar al consumidor.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 2 000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que ya se proporcionó anteriormente la justificación tecnológica del uso: informe de la 46.ª reunión del CCFA. Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>IFU, Polonia, Rusia, Suiza: se oponen a la aprobación de este estabilizador/espesante. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). No vemos una necesidad tecnológica.</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)
GOMA XANTÁN	415	3 000			Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>UE: acepta retener la disposición en espera de la respuesta del</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>CCPFV. Sin embargo, la UE mantiene su opinión de que este aditivo no es necesario ni se justifica, y su uso podría afectar a las características del producto y desorientar al consumidor.</p> <p>Specialty FoodIngredients de la UE, ICBA: apoyan la adopción inmediata.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 3 000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>IFU, Polonia, Rusia, Suiza: se oponen a la aprobación de este estabilizador/espesante. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). No vemos una necesidad tecnológica.</p>	

Categoría de alimentos No. 14.1.2.2 Zumos (jugos) de hortalizas

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): El uso de reguladores de la acidez se justifica en esta CA en general; los emulsionantes, estabilizadores y espesantes **no** sejustifica en esta CA en general.

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
PECTINAS	440	3 000			Emulsionante,	Propuesta de la segunda circular: esperar la respuesta del	Esperar la respuesta

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
					gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	<p>CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>Brasil, UE, Suiza, Rusia: apoyan la propuesta</p> <p>Colombia: el uso de la pectina con BPF es pertinente y no con una determinada DMU</p> <p>FoodDrinkEurope, IFU: apoyan el uso de este espesante/estabilizador</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 3 000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Las pectinas se utilizan en los zumos de mezclas de frutas y hortalizas como estabilizador.</p> <p>El nivel de uso máximo es de 3 000 mg/kg.</p>	del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-	1 000	33	7	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>Colombia: aditivo utilizado en la industria alimentaria como ácido, acidulante y regulador de la alcalinización por medio de BPF</p> <p>UE, Rusia, Suiza: no apoyan la propuesta</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 1 000 mg/kg.</p>	Adoptar

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
	(iii); 450(i)- (iii),(v)- (vii), (ix); 451(i),(ii) ; 452(i)- (v); 542					<p>El ICBA observa que ya se proporcionó anteriormente la justificación tecnológica del uso: informe de la 46.^a reunión del CCFA. Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA, IFAC, India, PAPA: apoyan las propuestas del GTe.</p> <p>IFU, Polonia: se oponen a la propuesta. Si el fosfato es para mejorar el uso de los benzoatos, entonces no están aprobados para el uso en los zumos de hortalizas. Por lo tanto, nos oponemos a la aprobación de la adición de fosfato. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). No vemos una necesidad tecnológica. No creemos que la aprobación en el trámite 7 sea correcta. Además la adición de fosfatos adulteraría significativamente la correspondiente cifra de referencia del Código de prácticas de la AIJN, lo que interfiere en la autenticidad de los resultados del análisis.</p>	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	4 000	45	7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>Colombia: utilizado por la industria alimentaria como ácido, regulador de la acidez y acidulante, con una DMU de 3g/kg.</p> <p>UE: por congruencia, debería consultarse al CCPFV.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 4 000 mg/kg.</p> <p>Apoya la propuesta del GTe basada en el enfoque horizontal.</p> <p>ICGMA, India, Indonesia: apoyan la adopción</p> <p>IFU, Polonia, Rusia, Suiza: nos oponemos al uso de tartratos en los zumos de hortalizas. Solo están aprobados en zumos de frutas como reguladores de la acidez, únicamente para los zumos de uva. Véanse las notas 128 y 129. El ácido tartárico no predomina en los zumos de hortalizas, por lo tanto, no vemos la necesidad tecnológica para adoptar el uso de tartratos. La aprobación de</p>	Adoptar

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
CARBOXIMETILCELOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2 000			Incrementador del volumen, emulsionante, agente endurecedor, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	<p>este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). No creemos que la aprobación en el trámite 7 sea correcta.</p> <p>Propuesta de la segunda circular: pedir más información sobre el uso y la justificación técnica</p> <p>Chile, UE: están de acuerdo con la solicitud de información adicional.</p> <p>ICBA: apoya la adopción de 2 000 mg/kg como nivel máximo de uso</p> <p>La carboximetilcelulosa sódica, SIN 466, figura en el Cuadro 3 de la NGAA y el JECFA le asignó una IDA "NO ESPECIFICADA", 1989. El desarrollo y la distribución de zumos de hortalizas aceptables para los consumidores puede ser un reto debido a la inestabilidad de los sólidos, como la pulpa y las proteínas. El uso de la carboximetilcelulosa sódica, sola o en combinación con otros estabilizadores como la pectina, la goma gelán o la goma guar en los zumos de hortalizas, ayuda a evitar la estratificación. El uso de carboximetilcelulosa sódica permite la innovación tecnológica y una mayor disponibilidad de zumos de hortalizas con aceptación del consumidor en todo el espectro del mercado mundial. Además ya se presentó la justificación tecnológica anteriormente, Informe de la 46.ª reunión del CCFA.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>IFU, Polonia, Suiza, Rusia: el KUPS se opone a la aprobación de este estabilizador/espesante. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						247-2005). No vemos una necesidad tecnológica.	
GOMA XANTÁN	415	3 000			Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>UE: acepta retener la disposición en espera de la respuesta del CCPFV.</p> <p>Specialty FoodIngredients de la UE: apoya la adopción</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 3 000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>IFU, Polonia, Suiza, Rusia: el KUPS se opone a la aprobación de este estabilizador/espesante. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005)</i>. No vemos una necesidad tecnológica.</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Categoría de alimentos No. 14.1.2.3 Concentrados para zumos (jugos) de frutas

Enfoque horizontal:(FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes: caso por caso

Normas para productos correspondientes: 247-2005: permite determinados antiespumantes, clarificantes, agentes de filtración, floculantes, preparados enzimáticos y gases de envasado.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
PECTINAS	440	3 000			Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>UE, Suiza: apoyan la propuesta</p> <p>FoodDrinkEurope, IFU: apoyan el uso de este espesante/estabilizador</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 3 000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>Rusia: no apoya la propuesta. No hay justificación tecnológica. Esta propuesta deberá suspenderse. El uso de este aditivo alimentario en esta CA podría inducir a error a los consumidores.</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)
CARBOXIMETILCELOSOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2 000			Incrementador del volumen, emulsionante, agente endurecedor, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>UE: acepta retener la disposición en espera de la respuesta del CCPFV.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 2 000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que ya se proporcionó anteriormente la justificación tecnológica del uso: informe de la 46.^a reunión del CCFA. Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>IFU, Polonia: se oponen a la aprobación de este estabilizador/espesante. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). No vemos una necesidad tecnológica.</p> <p>Rusia: no apoya la propuesta. No hay justificación tecnológica. Esta propuesta deberá suspenderse. El uso de este aditivo alimentario en esta CA podría inducir a error a los consumidores.</p> <p>Suiza: no están de acuerdo con el uso de aditivos que no estén presentes en forma natural en los zumos, debido a un posible cambio en las características de éstos.</p>	
GOMA XANTÁN	415	3 000			Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>UE: acepta retener la disposición en espera de la respuesta del CCPFV.</p> <p>Specialty FoodIngredients de la UE: apoya la adopción</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 3 000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>IFU, Polonia, Rusia, Suiza: se oponen a la aprobación de este estabilizador/espesante. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). No vemos una necesidad tecnológica.</p>	

Categoría de alimentos No. 14.1.2.4 Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): el uso de reguladores de la acidez se justifica en esta CA en general. Los emulsionantes, estabilizadores y espesantes **no** se justifican en esta CA en general.

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
PECTINAS	440	3 000			Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>Colombia: el uso de pectina con BPF es pertinente y no con una determinada DMU</p> <p>UE, Suiza: apoyan la propuesta</p> <p>FoodDrinkEurope, IFU: apoyan la adopción</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 3 000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>Rusia: no apoya la propuesta. No hay justificación tecnológica. Esta propuesta deberá suspenderse. El uso de este aditivo alimentario en esta CA podría inducir a error a los consumidores.</p>	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	1 000	33 y 127	7	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: por congruencia, debería consultarse al CCPFV.</p> <p>Colombia: aditivo utilizado en la industria alimentaria como ácido, acidulante y regulador de la alcalinización por medio de BPF</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 1 000 mg/kg.</p> <p>Los ingredientes de fosfatos pueden ayudar a mejorar la vida útil de las bebidas a través de una acción de secuestrante. Además, la función de regulador de la acidez de una serie de ingredientes de fosfatos puede ayudar a proporcionar un fuerte sabor agudo y ayudar en la retención de ácido ascórbico intrínseco. Tener varias opciones de ingredientes de fosfatos para uso en zumos de hortalizas permite una mayor flexibilidad e innovación para satisfacer las demandas y las expectativas de los consumidores. La IDTM del grupo del JECFA de 70 mg/kg pc (como P) apoya el nivel de uso máximo de 1 000 ppm.</p> <p>ICGMA, IFAC, India PAPA: apoyan la propuesta del GTe.</p> <p>IFU, Polonia, Rusia, Suiza: nos oponemos a esta propuesta. Si el uso de fosfato es para mejorar el uso de los benzoatos, entonces no están aprobados para el uso en concentrados para</p>	Adoptar

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>zumos de hortalizas. Por lo tanto, nos oponemos a la aprobación de la adición de fosfato. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005).</p> <p>No creemos que la aprobación en el trámite 7 sea correcta. Además la adición de fosfatos adulteraría significativamente la correspondiente cifra de referencia del Código de prácticas de la AIJN, lo que interfiere en la autenticidad de los resultados del análisis.</p>	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2 000			Incrementador del volumen, emulsionante, agente endurecedor, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	<p><u>Propuesta de la segunda circular:</u> adoptar</p> <p><u>Colombia:</u> apoya la adopción al nivel máximo para las clases funcionales enumeradas</p> <p><u>UE:</u> acepta retener la disposición en espera de la respuesta del CCPFV.</p> <p><u>ICGMA:</u> aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p><u>ICBA:</u> apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 2 000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que ya se proporcionó anteriormente la justificación tecnológica del uso: informe de la 46.ª reunión del CCFA.</p> <p><u>IFU, Polonia, Rusia, Suiza:</u> se oponen a la aprobación de este estabilizador/espesante. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). No vemos una necesidad tecnológica.</p>	<p>Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p>
TARTRATOS	334, 335(ii),	4 000	45	7	Reguladores de la acidez,	<u>Propuesta de la segunda circular:</u> adoptar	Adoptar

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
	337				antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes	<p>Colombia: aditivo utilizado por la industria alimentaria con las funciones tecnológicas de acidificante, regulador de la acidez y acidulante, con una DMU de 3 g/kg.</p> <p>UE: por congruencia, debería consultarse al CCPFV.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 4 000 mg/kg.</p> <p>apoya la propuesta del GTe basada en el enfoque horizontal.</p> <p>ICGMA, India: apoyan la adopción</p> <p>IFU, Polonia, Rusia, Suiza: no entendemos la recomendación de aprobar el uso de tartratos. Solo están aprobados en zumos de frutas como reguladores de la acidez, únicamente para los zumos de uva. Véanse las notas 128 y 129. El ácido tartárico no predomina en los zumos de hortalizas, por lo tanto, no vemos la necesidad tecnológica para adoptar el uso de tartratos. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). No creemos que la aprobación en el trámite 7 sea correcta.</p>	
GOMA XANTÁN	415	3 000			Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>Colombia: apoya la adopción al nivel máximo para las clases funcionales enumeradas</p> <p>UE: acepta retener la disposición en espera de la respuesta del CCPFV.</p> <p>Specialty FoodIngredients de la UE: apoya la adopción</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 3000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>IFU, Polonia, Rusia, Suiza: se oponen a la aprobación de este estabilizador/espesante. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). No vemos una necesidad tecnológica.</p>	

Categoría de alimentos No. 14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): reguladores de la acidez: caso por caso, EEE: no se justifican en esta CA en general

Normas para productos correspondientes: Ninguna, 247-2005 se aplica a las subcategorías 14.1.3.1 y 14.1.3.3

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	<u>Propuesta de la segunda circular:</u>	Propuesta final del GTe
PECTINAS	440	3.000		2	Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: suspender. Pasar a las subcategorías para examen</p> <p>Colombia, UE, ICBA, ICGMA, Rusia: apoyan pasar a las subcategorías para examen</p> <p>China: Permite en esta CA con BPF</p>		La recomendación en todas las subcategorías es esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)
GOMA XANTÁN	415	3.000		2	Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: suspender. Pasar a las subcategorías para examen</p> <p>China: Permite en esta CA con BPF</p>		La recomendación en todas las subcategorías es esperar la respuesta del CCPFV según

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta de la segunda circular:	Propuesta final del GTe
						UE, ICBA, ICGMA, Indonesia, Rusia: apoyan el traslado; apoyan la suspensión		REP17/FA párr. 14(ii)

Categoría de alimentos No. 14.1.3.1 Néctares de frutas

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): RA y EEE: caso por caso

Normas para productos correspondientes: 247-2005: permite determinados antiespumantes, clarificantes, agentes de filtración, floculantes, preparados enzimáticos y gases de envasado.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
PECTINAS	440	3 000			Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>Colombia: el uso de pectina con BPF es pertinente y no con una determinada DMU</p> <p>UE, Suiza, Rusia: apoyan la propuesta</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 3000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>IFU, FoodDrinkEurope, Polonia: apoyan la adopción</p>	
GOMA XANTÁN	415	3 000			<p>Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante</p>	<p>Propuesta de la segunda circular: esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>UE: acepta retener la disposición en espera de la respuesta del CCPFV.</p> <p>Specialty FoodIngredients de la UE: apoya la adopción</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 3000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Un ulterior retardo con esta disposición en espera de la respuesta del CCPFV tendrá un impacto negativo en el comercio. Numerosos países, entre ellos Australia, Brasil, Chile, China, Colombia, Ecuador, Egipto, Japón, Nigeria, Pakistán, Perú, Filipinas actualmente permiten la adición a los néctares de frutas. Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque el ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>IFU, Polonia, Rusia, Suiza: se oponen a la aprobación de este estabilizador/espesante. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). No vemos una necesidad tecnológica.</p>	<p>Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p>

Categoría de alimentos No. 14.1.3.2 Néctares de hortalizas

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): reguladores de la acidez: se justifican en esta CA en general; los EEE caso por caso

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
PECTINAS	440	3 000			Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>Colombia: el uso de pectina con BPF es pertinente y no con una determinada DMU</p> <p>UE, Suiza, Rusia: apoyan la propuesta</p> <p>FoodDrinkEurope, IFU: apoyan el uso de este espesante/estabilizador</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 3 000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque el ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii);	1 000	33	7	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con el enfoque horizontal</p> <p>Colombia: aditivo utilizado en la industria alimentaria como ácido, acidulante y regulador de la alcalinización por medio de</p>	Adoptar

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
	341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542					<p>BPF</p> <p>UE: por congruencia, debería consultarse al CCPFV.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 1 000 mg/kg.</p> <p>Los ingredientes de fosfatos pueden ayudar a mejorar la vida útil de las bebidas a través de una acción de secuestrante. Además, la función de regulador de la acidez de una serie de ingredientes de fosfatos puede ayudar a proporcionar un fuerte sabor agudo y ayudar en la retención de ácido ascórbico intrínseco. Tener varias opciones de ingredientes de fosfatos para uso en zumos de hortalizas permite una mayor flexibilidad e innovación para satisfacer la demanda y las expectativas de los consumidores. La IDTM del grupo del JECFA de 70 mg/kg pc (como P) apoya el nivel de uso máximo de 1 000 ppm.</p> <p>IFAC, ICGMA, India, PAPA: apoyan la adopción</p> <p>IFU, Polonia, Rusia, Suiza: se oponen al uso de fosfatos. Si la propuesta es para mejorar el uso de los benzoatos, entonces no están aprobados para el uso en los néctares de hortalizas. Por lo tanto, nos oponemos a la aprobación de la adición de fosfato. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005)</i>. No creemos que la aprobación en el trámite 7 sea correcta. Además la adición de fosfatos adulteraría significativamente la correspondiente cifra de referencia del Código de prácticas de la AIJN, lo que interfiere en la autenticidad de los resultados del análisis.</p>	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	1 600	45	7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 3 000 mg/kg.</p> <p>Colombia: aditivo utilizado por la industria alimentaria con las funciones tecnológicas de acidificante, regulador de la acidez y acidulante, con una DMU de 3 g/kg.</p> <p>UE: por congruencia, debería consultarse al CCPFV.</p>	Adoptar con 4 000 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 4 000 mg/kg.</p> <p>Los tartratos pueden proporcionar ventajas al sabor mediante la regulación de la acidez. El ICBA apoya la inclusión de todos los tartratos que figuran en la lista. Tener varias opciones de ingredientes de tartratos para uso en concentrados para néctares de hortalizas permite una mayor flexibilidad e innovación para satisfacer la demanda y las expectativas de los consumidores. La IDA de grupo del JECFA de 30 mg/kg pc para el ácido tartárico y sus sales de sodio, potasio y potasio y sodio apoya el nivel de uso máximo de 4 000 ppm. Además, ya puede haber productos en el mercado mundial que utilizan tartratos hasta 4 000 ppm.</p> <p>ICGMA, India: apoya la aprobación</p> <p>IFU, Polonia, Suiza: se oponen a la propuesta. Los tartratos solo están aprobados en zumos de frutas como reguladores de la acidez, únicamente para los zumos de uva. Véanse las notas 128 y 129. El ácido tartárico no predomina en los zumos de hortalizas, por lo tanto, no vemos la necesidad tecnológica para adoptar el uso de tartratos. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). No creemos que la aprobación en el trámite 7 sea correcta.</p>	
GOMA XANTÁN	415	3 000			Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>Colombia: apoya la adopción al nivel máximo para las clases funcionales enumeradas</p> <p>UE, Rusia: aceptan retener la disposición en espera de la respuesta del CCPFV.</p> <p>Specialty FoodIngredients de la UE: apoya la adopción</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>nivel de uso máximo de 3 000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>IFU, Polonia, Suiza: se oponen a la aprobación de este estabilizador/espesante. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). No vemos una necesidad tecnológica.</p>	

Categoría de alimentos No. 14.1.3.3 Concentrados para néctares de frutas

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): RA y EEE: caso por caso

Normas para productos correspondientes: 247-2005: permite determinados antiespumantes, clarificantes, agentes de filtración, floculantes, preparados enzimáticos y gases de envasado.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
PECTINAS	440	3 000			Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>Colombia: el uso de pectina con BPF es pertinente y no con una determinada DMU</p> <p>UE, FoodDrinkEurope, IFU, Polonia, Rusia, Suiza: apoyan</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>la propuesta</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 3 000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p>	
GOMA XANTÁN	415	3 000			Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>Colombia: apoya la adopción al nivel máximo para las clases funcionales enumeradas</p> <p>UE: acepta retener la disposición en espera de la respuesta del CCPFV.</p> <p>Specialty FoodIngredients de la UE: apoya la adopción</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 3 000 mg/kg.</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Un ulterior retardo con esta disposición en espera de la respuesta del CCPFV tendrá un impacto negativo en el comercio. Numerosos países, entre ellos Australia, Brasil, Chile, China, Colombia, Ecuador, Egipto, Japón, Nigeria, Pakistán, Perú, Filipinas actualmente permiten la adición a los néctares de frutas. Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>IFU, Polonia, Rusia, Suiza: se oponen a la aprobación de este estabilizador/espesante. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (XCS 247-2005). No vemos una necesidad tecnológica.</p>	

Categoría de alimentos No. 14.1.3.4 Concentrados para néctares de hortalizas

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): reguladores de la acidez: se justifican en esta CA en general; los EEE caso por caso

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
PECTINAS	440	3 000			Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)</p> <p>Colombia: el uso de pectina con BPF es pertinente y no con una determinada DMU</p> <p>UE, Suiza, Rusia: apoyan la propuesta</p> <p>Specialty FoodIngredients de la UE: no hay justificación aparente para el uso de la goma xantán como espumante en los néctares de frutas.</p>	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 3 000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>IFU, FoodDrinkEurope, Polonia: apoyan la adopción</p>	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	1 000	33 y 127	7	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: por congruencia, debería consultarse al CCPFV.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 1 000 mg/kg.</p> <p>Los ingredientes de fosfatos pueden ayudar a mejorar la vida útil de las bebidas a través de una acción de secuestrante. Además, la función de regulador de la acidez de una serie de ingredientes de fosfatos puede ayudar a proporcionar un fuerte sabor agudo y ayudar en la retención de ácido ascórbico intrínseco. Tener varias opciones de ingredientes de fosfatos para uso en zumos de hortalizas permite una mayor flexibilidad e innovación para satisfacer la demanda y las expectativas de los consumidores. L IDTM de grupo del JECFA de 70 mg/kg pc (como P) apoya el nivel de uso máximo de 1 000 ppm.</p>	Adoptar

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>IFAC, ICGMA, PAPA: apoya la aprobación</p> <p>IFU, Polonia, RU, Suiza: se oponen a la propuesta de utilizar fosfatos. Si el uso de fosfatos tiene la intención de apoyar la funcionalidad de los benzoatos, entonces deberán aplicarse las notas 33, 40 y 122. Esto está de conformidad con la aprobación en la categoría de alimentos 14.1.2.1 Zumos (jugos) de frutas</p>	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	1 600	45	7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: por congruencia, debería consultarse al CCPFV.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 4 000 mg/kg.</p> <p>Los tartratos pueden proporcionar ventajas al sabor mediante la regulación de la acidez. El ICBA apoya la inclusión de todos los tartratos que figuran en la lista. Tener varias opciones de ingredientes de tartratos para uso en concentrados para néctares de hortalizas permite una mayor flexibilidad e innovación para satisfacer la demanda y las expectativas de los consumidores. La IDA de grupo del JECFA de 30 mg/kg pc para el ácido tartárico y sus sales de sodio, potasio y sodio apoya el nivel de uso máximo de 4 000 ppm.</p> <p>ICGMA, Indonesia: apoya la aprobación</p> <p>IFU, Polonia, Rusia, Suiza: nos oponemos a esta propuesta. Los tartratos solo están aprobados en zumos de frutas como reguladores de la acidez, únicamente para los zumos de uva. Véanse las notas 128 y 129. El ácido tartárico no predomina en los zumos de hortalizas, por lo tanto, no vemos la necesidad tecnológica para adoptar el uso de tartratos. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CODEX STAN 247-2005).</p>	Adoptar
GOMA XANTÁN	415	3 000			Emulsionante, espumante, estabilizador,	Propuesta de la segunda circular: Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)	Esperar la respuesta del CCPFV según REP17/FA párr. 14(ii)

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
					espesante	<p>UE: acepta retener la disposición en espera de la respuesta del CCPFV.</p> <p>Specialty FoodIngredients de la UE: apoyan la adopción inmediata.</p> <p>ICGMA: aunque ICGMA puede aceptar la recomendación de la segunda circular en el espíritu de consenso, señalamos que se ha proporcionado una significativa justificación tecnológica en apoyo al uso. Nos preocupa mucho que retener esta disposición en espera de una respuesta del CCPFV (que podría no llegar al menos en tres años) tendrá un impacto negativo en el comercio.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata como estabilizador con un nivel de uso máximo de 3000 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que la justificación tecnológica del uso ya se presentó anteriormente. Observaciones del ICBA a la primera circular y CRD8 de la CCFA49 (IFAC). Es probable que el CCPFV no responda pronto y probablemente no tendrán la respuesta durante algún tiempo después de su próxima reunión.</p> <p>IFU, Polonia, Rusia, Suiza: se oponen a la aprobación de este estabilizador/espesante. La aprobación de este aditivo contradice los requisitos de calidad y autenticidad establecidos en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). No vemos una necesidad tecnológica.</p>	

Categoría de alimentos No. 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
DIOCTIL	480	10		7	Emulsionante,	Propuesta de la segunda circular: adoptar	Aprobar con una

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
SULFOSUCCINATO DE SODIO					humectante	<p>UE: se opone, la IDA es muy baja. Un niño de 20kg alcanzaría la IDA con un consumo de 200ml. No se presentó la justificación tecnológica</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la adopción.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 10 mg/kg.</p> <p>El dioctil sulfosuccinato de sodio (DSS) puede proporcionar una importante función de emulsificación para las bebidas a base de agua con aromas de frutas. Se concedió una aceptación reglamentaria limitada al uso del DSS en esta categoría de bebidas. El DSS fue notificado a la FDA de los EE.UU. como un GRAS (GRN 6) para su uso en bebidas a base de agua. La FDA de los EE.UU. no tienen preguntas, https://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/NoticeInventory/ucm154917.htm (diciembre de 1998).</p> <p>Rusia: debería haber una estimación del riesgo por la IDA de 0-0,1 mg/kg pc. Así que un litro de bebida podría contener el SIN 480 en una cantidad superior a la IDA.</p>	nueva nota "Para uso en bebidas a base de agua con aromas de frutas"
ETILMALTOL	637	200		7	Acentuador del sabor	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: no apoyan. NM excesivo, un niño de 20 kg alcanzaría la IDA con un consumo de 200ml. ¿Utilizado como aromatizante o como acentuador del sabor? ¿Se presentó la justificación tecnológica?</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la adopción</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 200 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que el uso del etilmaltol como aromatizante ha sido examinado y aceptado por el JECFA. El uso de etilmaltol como acentuador del sabor añade ventajas tecnológicas a las bebidas de la CA 14.1.4 al ofrecer más opciones de variedades de sabores aceptables para los</p>	Adoptar

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>consumidores al intensificar los atributos de aroma y sabor. Su uso y el nivel de uso como acentuador del sabor sería menor en comparación con su uso y el nivel de uso como aromatizante con base en sus propiedades sensoriales.</p> <p>Rusia: debería haber una estimación del riesgo por la IDA de 0-2 mg/kg pc. Así que un litro de bebida podría contener el SIN 637 en una cantidad superior a la IDA.</p>	
MALTOL	636	200		7	Acentuador del sabor	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: no apoya. No se proporcionó otra justificación que "se apoya la adopción". NM excesivo, un niño de 20 kg alcanzaría la IDA con un consumo de 100ml.</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA: apoya la adopción</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 200 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que el uso de maltol como aromatizante ha sido examinado y aceptado por el JECFA. El uso de maltol como acentuador del sabor añade ventajas tecnológicas a las bebidas incluidas en la CA 14.1.4 al ofrecer más opciones para variedades de sabores aceptables para los consumidores al intensificar el aroma y el sabor de atributos. Su uso y el nivel de uso como acentuador del sabor sería menor en comparación con su uso y el nivel de uso como aromatizante con base en sus propiedades sensoriales.</p> <p>Rusia: Debería haber una estimación del riesgo por la IDA de 0-2 mg/kg pc. Así que un litro de bebida podría contener el SIN 636 en una cantidad superior a la IDA.</p>	Adoptar
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	9 000		7	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>China, FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la adopción</p> <p>UE: se opone firmemente: NM excesivo, un niño de 20 kg alcanzaría la IDA con un consumo de 56ml. Además, la UE no tiene conocimiento de la necesidad tecnológica.</p>	Pedir información sobre los tipos de productos y dosis usados en las subcategorías

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 9 000 mg/kg.</p> <p>Las ventajas tecnológicas proporcionadas por los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos aumentarán la capacidad de innovar en las bebidas que corresponden a la CA 14.1.4 al ofrecer más opciones de variedades de sabores aceptables para los consumidores. La IDA del JECFA de 25 mg/kg pc para los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos apoya el nivel de uso máximo de 9 000 ppm.</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan en bebidas lácteas para evitar la separación de la crema. El nivel de uso máximo es de 2 000 mg/kg.</p> <p>Rusia: Debería haber una estimación del riesgo por la IDA de 0-25 mg/kg pc. Así que un litro de bebida podría contener el SIN 475 en una cantidad superior a la IDA.</p>	
<p>ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICAD O</p>	476	5 000		7	Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: no apoya un NM excesivo; ¡un niño de 20 kg alcanzaría la IDA con un consumo de 30ml! Además, la UE no tiene conocimiento de la necesidad tecnológica.</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA: apoya la adopción</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 5000 mg/kg.</p> <p>Las ventajas tecnológicas proporcionadas por los ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléicointeresterificado aumentarán la capacidad de innovar en las bebidas que corresponden a la CA 14.1.4 al ofrecer más opciones de variedades de sabores aceptables para los consumidores. La IDA del JECFA de 0 – 7,5 mg/kg pc para los ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléicointeresterificados apoyan el nivel de uso máximo de 5.000 ppm.</p> <p>Rusia: Debería haber una estimación del riesgo por la IDA de</p>	Pedir información sobre los niveles reales de uso en las subcategorías

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						0-7,5 mg/kg pc. Así que un litro de bebida podría contener el SIN 476 en una cantidad superior a la IDA.	
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430, 431	500		7	Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: no se presentó justificación tecnológica</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la adopción.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 500 mg/kg.</p> <p>Las ventajas tecnológicas proporcionadas por los estearatos de polioxietileno aumentarán la capacidad de innovar en las bebidas que corresponden a la CA 14.1.4 al ofrecer más opciones de variedades de sabores aceptables para los consumidores. La IDA del JECFA de 0 – 25 mg/kg pc para los estearatos de polioxietileno apoyan el nivel de uso máximo de 500 ppm.</p>	Adoptar
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	500		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>China: apoya la adopción, también se permite en 14.1.4.2 con 6 000</p> <p>FoodDrinkEurope, IFAC, Indonesia: apoyan la adopción</p> <p>UE: Puede aceptarlo si se proporciona la justificación tecnológica. Pensamos que 33 mg/kg son suficientes</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 500 mg/kg.</p> <p>Las ventajas tecnológicas proporcionadas por el alginato de propilenglicol aumentarán la capacidad de innovar en las bebidas que corresponden a la CA 14.1.4 al ofrecer más opciones de variedades de sabores aceptables para los consumidores. Numerosos países permiten su uso en bebidas a base de agua con 500 ppm, incluidos Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Indonesia, Japón, Corea, México, Filipinas, Marruecos, Polonia, Rumania, Rusia, Turquía y los Estados Unidos. La IDA del JECFA de 0 – 70 mg/kg pc para el alginato</p>	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>de propilenglicol apoya el nivel de uso máximo de 500 ppm.</p> <p>ICGMA: Apoyan la adopción, pero señalan que la información presentada indica que el NM necesario para alcanzar el efecto tecnológico deseado es de 3.000 mg/kg y que 500 mg/kg no son suficientes. Pedir que se revise el NM a 3 000 mg/kg.</p> <p>Japón: apoya la segunda propuesta; se utiliza en bebidas carbonatadas que corresponden a la CA 14.1.4.1 para estabilizar la formación de espumas en el producto final.</p>	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	150		7	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: Podría aceptarse si se proporciona la justificación tecnológica.</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la adopción.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 150 mg/kg.</p> <p>El uso de diacetato de sodio en algunos tipos de bebidas a base de agua ofrece otra opción de conservación para la innovación con un impacto limitado sobre el sabor. La IDA del JECFA de 0 – 15 mg/kg pc para el diacetato de sodio apoya el nivel de uso máximo de 150 ppm.</p>	Adoptar
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	5 000		7	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>China: apoya la adopción, también se permite en 14.1.4.2 con 6.000</p> <p>FoodDrinkEurope, IFAC, ICGMA: apoyan la adopción.</p> <p>UE: se opone, NM excesivo, un niño de 20 kg alcanzaría la IDA con un consumo de 100ml. Además, la UE no tiene conocimiento de la necesidad tecnológica.</p> <p>ICBA: apoya la adopción con un nivel de uso máximo de 5 000 mg/kg.</p>	Debatir el uso y los niveles de uso en las subcategorías

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>Los ésteres de ácidos grasos de sorbitano pueden proporcionar la emulsificación que se sumará a la capacidad de innovar en las bebidas que corresponden a la CA 14.1.4 al ofrecer más opciones de variedades de sabores aceptables para los consumidores. A menudo, los ésteres de ácidos grasos de sorbitano son utilizados en combinación con otros emulsionantes para proporcionar un funcionamiento óptimo y, por tanto, limitar las dosis de uso. La IDA de grupo del JECFA de 0 – 25 mg/kg pc para los ésteres de sorbitano de los ácidos láurico, oleico, palmitico y esteárico apoya el nivel de uso máximo de 5 000 ppm.</p> <p>Rusia: Debería haber una estimación del riesgo por la IDA de 0-25 mg/kg pc. Así que un litro de bebida podría contener los SIN 441 - 495 en cantidades superiores a la IDA.</p>	
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481 (i), 482(i)	2 000		7	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>China, FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la adopción</p> <p>UE, Rusia: se oponen debido a cuestiones de inocuidad (exposición). Los cálculos de la ingesta indican que superar la IDA de este aditivo y el aditivo no está autorizado en las bebidas aromatizadas en la UE (el uso está limitado solo a los polvos para la preparación de bebidas calientes, respectivamente). El uso en bebidas aromatizadas sería una adición significativa a la exposición existente. Un niño de 20kg alcanza la IDA con un consumo de 200ml.</p> <p>ICBA: apoya la adopción con un nivel de uso máximo de 2 000 mg/kg.</p> <p>Los lactilatos de estearoil son particularmente útiles en las bebidas en polvo para proporcionar emulsificación tras la reconstitución con agua. La IDA del JECFA de 0 - 20 mg/kg pc admite el uso de lactilatos de estearoil con 2 000 ppm.</p> <p>ICGMA: apoya la adopción, pero señala que es necesario un nivel de uso de 5 000 mg/kg para alcanzar el efecto tecnológico deseado. También tenemos información de que</p>	Debatir el uso y los niveles de uso en las subcategorías

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5 000	45	7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes	<p>existen numerosos productos en el comercio mundial con el nivel más alto de uso y la adopción de 2 000 mg/kg podría repercutir negativamente en el comercio de estos productos</p> <p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>China, FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la adopción</p> <p>UE: ¿se presentó justificación tecnológica? El NM parece excesivo (un niño de 20 kg alcanzaría la IDA con un consumo de 120 ml)</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 5 000 mg/kg.</p> <p>Los tartratos permiten innovar, especialmente en las bebidas con aroma de frutas como reguladores de la acidez y porque potencian el sabor y le imparten nitidez. La IDA de grupo del JECFA de 0 – 30 mg/kg pc para el ácido tartárico L(+)- y sus sales de sodio, potasio y potasio y sodio apoya el nivel de uso máximo de 5 000 ppm.</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Los tartratos se utilizan como reguladores de la acidez. El nivel de uso máximo es de 800 mg/kg.</p> <p>Rusia: no apoya la propuesta. El NM es muy elevado.</p>	Adoptar
TOCOFEROLES	307a, b, c	1 000	15	7	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 200 mg/kg.</p> <p>China: apoya la adopción, permite dosis de 2 000 en la CA 14.1.4.2</p> <p>UE, Rusia: no apoyan. La IDA se podría superar en los niños</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 200 mg/kg.</p> <p>Como antioxidante, está permitido el uso de tocoferoles en bebidas a base de agua en una serie de países, entre ellos Argentina, Canadá, Colombia, China, Indonesia, Japón,</p>	Adoptar con 200 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>Corea, México, Filipinas, Marruecos, Polonia, Rumania, Turquía, los Estados Unidos y Vietnam. La IDA de grupo del JECFA de 0,15 – 2 mg/kg pc para los SIN 307a, b, c apoya el nivel de uso máximo de 200 ppm.</p> <p>ICGMA: Apoya la adopción con una dosis de 1 000 mg/kg 200 mg/kg no es suficiente para alcanzar el efecto tecnológico deseado y otro miembro ha indicado que en sus reglamentos se permiten a 2 000 mg/kg en esta categoría de alimentos.</p> <p>Japón: apoya la propuesta de adoptar con 200 mg/kg.</p>	

Categoría de alimentos No. 14.1.4.1 Bebidas a base de agua aromatizadas con gas

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
PROPILENGLICOL	1520	3 000		7	Emulsionante, agente de glaseado, humectante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 1 000 mg/kg.</p> <p>UE: ¿uso de aditivo alimentario secundario?</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA, Rusia: apoyan la adopción.</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 1 000 mg/kg.</p> <p>La IDA de grupo del JECFA de 0 – 25 mg/kg pc para el propilenglicol apoya el nivel de uso máximo de 1 000 ppm.</p>	Adoptar con 1 000 mg/kg.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	500			Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</p> <p>Japón: apoya la adopción; se utiliza en bebidas carbonatadas que corresponden a la CA 14.1.4.1 para estabilizar la formación de espumas en el producto final.</p>	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	9 000			Emulsionante, estabilizador		Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u>	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	5 000			Emulsionante, estabilizador	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u>	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	2 000			Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u>	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	1 000		7	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 1 500 mg/kg.</p> <p>China, FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la adopción, permite dosis de 1 500 en la CA 14.1.4</p> <p>UE, Rusia: ¿Por qué este aditivo es necesario? Las bebidas aromatizadas podrían ser una fuente importante de exposición</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 1 500 mg/kg.</p> <p>Las propiedades de emulsificación de los ésteres de ácidos grasos y sacarosa permiten una mayor innovación en bebidas aromatizadas con frutas que emplean aceites para aromatizar, y son especialmente útiles en aplicaciones de bebidas claras. La IDA de grupo del JECFA de 0 – 30 mg/kg pc para los ésteres de ácidos grasos y sacarosa y los sucroglicéridos apoya el nivel de uso máximo de 5 000 ppm.</p>	adoptar con 1 500 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I Y II	473a	1 000			Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 5000 mg/kg. con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474).</p> <p>UE: se opone, por razones de inocuidad. Un niño de 20kg alcanza la IDA con un consumo de 120 ml. No se presentó la justificación tecnológica</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la propuesta</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 5 000 mg/kg, con la Nota 348.</p> <p>En numerosos mercados ya puede haber estos productos con hasta 5 000 ppm. La IDA de grupo del JECFA de 0 – 30 mg/kg pc para los ésteres de ácidos grasos y sacarosa y los sucroglicéridos apoya el nivel de uso máximo de 5 000 ppm.</p> <p>Rusia: adoptar con el NM de la propuesta de la segunda circular = 1 000 mg/kg por la IDA de 0-30 mg/kg pc</p>	Seguir debatiendo
SUCROGLICÉRIDO S	474	1 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 5 000 mg/kg. con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).</p> <p>UE: preocupación por la inocuidad. Un niño de 20kg alcanza la IDA con un consumo de 120 ml. No se presentó la justificación tecnológica</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA, Rusia: apoyan la propuesta</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 5 000 mg/kg, con la Nota 348.</p> <p>En numerosos mercados ya puede haber estos productos con hasta 5 000 ppm. La IDA de grupo del JECFA de 0 – 30 mg/kg pc para los ésteres de ácidos grasos y sacarosa y los sucroglicéridos apoya el nivel de uso máximo de 5 000 ppm.</p>	Seguir debatiendo

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5 000	45		Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u>	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías
TOCOFEROLES	307a, b, c	1 000	15		Antioxidante	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u>	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías

Categoría de alimentos No. 14.1.4.2 Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
PROPILENGLICOL	1520	3 000		7	Emulsionante, agente de glaseado, humectante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 1.000 mg/kg.</p> <p>UE: ¿uso de aditivo alimentario secundario?</p> <p>ICBA: apoya la adopción con un nivel de uso máximo de 1 000 mg/kg.</p> <p>La IDA de grupo del JECFA de 0 – 25 mg/kg pc para el propilenglicol apoya el nivel de uso máximo de 1 000 ppm.</p> <p>FoodDrinkEurope, Malasia, Rusia: apoyan la adopción</p>	Adoptar con 1 000 mg/kg.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	500			Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p><u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u></p> <p>China: permite el uso con 6 000 mg/kg.</p>	Debatir los niveles de uso en esta subcategoría 14.1.4
ÉSTERES	475	9 000			Emulsionante,	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u>	Pedir información

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS					estabilizador		sobre los niveles de uso en las subcategorías
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u>	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	5 000			Emulsionante, estabilizador	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u>	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	2 000			Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u>	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5 000		7	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: Adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).</p> <p>China: apoyan la adopción, permite dosis de 1 500 en la CA 14.1.4</p> <p>UE: se opone – preocupación respecto a la exposición; un niño de 20kg alcanza la IDA con un consumo de 120 ml.</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la propuesta</p> <p>ICBA: apoya la adopción con un nivel de uso máximo de 5 000 mg/kg, con la Nota 348.</p> <p>Las propiedades de emulsificación de los ésteres de ácidos grasos y sacarosa permiten una mayor innovación en bebidas aromatizadas con frutas que emplean aceites para aromatizar, y son especialmente útiles en aplicaciones de bebidas claras. La IDA de grupo del JECFA de 0 – 30 mg/kg pc para los ésteres de ácidos grasos y sacarosa y los sucroglicéridos apoya el nivel de</p>	Seguir debatiendo

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>uso máximo de 5 000 ppm.</p> <p>Indonesia: propone un NM de 750 mg/kg.</p> <p>Japón: propone modificar la nueva nota para que diga "Para uso en bebidas a base de anís, lácteas, de coco y almendra, y en bebidas de café y de té listas para el consumo con o sin leche o sólidos lácteos" ya que este aditivo alimentario se usa también en las bebidas preparadas a base de café y bebidas de té con o sin leche o sólidos lácteos para evitar la separación del aceite.</p> <p>Japón: también propone que el uso máximo se reduzca a 3 000 mg/kg.</p> <p>Rusia: adoptar con el NM = 1 000 mg/kg porque la IDA es de 0 - 30 mg/kg pc No hay justificación tecnológica.</p>	
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I Y II	473a	5 000			Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	<p>Propuesta de la segunda circular: Adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).</p> <p>UE: se opone – preocupación respecto a la exposición; un niño de 20kg alcanza la IDA con un consumo de 120 ml. No se presentó la justificación tecnológica</p> <p>FoodDrinkEurope, ICBA, ICGMA: apoyan la adopción</p> <p>Rusia: adoptar con el NM = 1 000 mg/kg porque la IDA es de 0 - 30 mg/kg pc No hay justificación tecnológica.</p>	Seguir debatiendo
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: Adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).</p> <p>UE: se opone, – preocupación respecto a la exposición. Un niño de 20kg alcanza la IDA con un consumo de 120 ml. No se presentó la justificación tecnológica</p> <p>FoodDrinkEurope, ICBA, ICGMA: apoyan la adopción</p>	Seguir debatiendo

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						Rusia: adoptar con el NM = 1 000 mg/kg porque la IDA es de 0 - 30 mg/kg pc No hay justificación tecnológica.	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5 000	45		Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u>	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías
TOCOFEROLES	307a, b, c	1 000	15		Antioxidante	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u> China: permite el uso con 2 000 mg/kg.	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías

Nº 14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua

aromatizadas

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
PROPILENGLICOL	1520	200 000		7	Emulsionante, agente de glaseado, humectante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 1 000 mg/kg.</p> <p>UE: ¿uso de aditivo alimentario secundario? No se presentó la justificación tecnológica</p> <p>ICBA: Apoya la adopción con un nivel de uso máximo de 1 000 mg/kg sobre la base de la formulación del producto final tal como se consume.</p> <p>La IDA de grupo del JECFA de 0 – 25 mg/kg pc para el propilenglicol apoya el nivel de uso máximo de 3 000 ppm. En numerosos mercados ya puede haber estos productos con hasta 3 000 ppm.</p> <p>ICGMA, Indonesia: apoyan la adopción</p> <p>Malasia: Apoyar la adopción de 1 000 mg/kg pero con la Nota 381 (Según se consumen). mitigar</p>	adoptar con 1 000 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						Rusia: Está de acuerdo con adoptar con 1 000 mg/kg. No hay justificación tecnológica.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	500			Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u>	Debatir los niveles de uso en esta subcategoría 14.1.4
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	9 000			Emulsionante, estabilizador	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u>	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionante	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u>	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	5 000			Emulsionante, estabilizador	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u>	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	2 000			Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	<u>Véanse las observaciones en la CA 14.1.4</u>	Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000		7	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: Adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).</p> <p>China: apoya la adopción, se permite en la CA 14.1.4 con 1 500</p> <p>UE: se opone Un niño de 20kg alcanza la IDA con un consumo de 60 ml.</p> <p>No se presentó la justificación tecnológica</p>	Seguir debatiendo

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la propuesta</p> <p>ICBA: admite la adopción con un nivel de uso máximo de 10 000 mg/kg sobre la base de la formulación del producto final, según se consume, sin añadir la nueva nota "para uso en los polvos para la preparación de bebidas calientes".</p> <p>Las propiedades de emulsificación de los ésteres de ácidos grasos y sacarosa permiten una mayor innovación en las bebidas aromatizadas con frutas que utilizan aceites para aromatizar. La IDA de grupo del JECFA de 0 – 30 mg/kg pc para los ésteres de ácidos grasos y sacarosa y los sucroglicéridos apoya el nivel de uso máximo de 10 000 ppm.</p> <p>Rusia: adoptar con el NM = 1 000 mg/kg porque la IDA es de 0 - 30 mg/kg pc No hay justificación tecnológica.</p>	
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I Y II	473a	10 000			Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 50 000 mg/kg. con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).</p> <p>UE: se opone, preocupación por la exposición. ¿NM expresado antes de la dilución? No se presentó la justificación tecnológica</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la propuesta</p> <p>ICBA: apoya la adopción con un nivel de uso máximo de 50 000 mg/kg, con la Nota 348, con base en la formulación del producto concentrado.</p> <p>La IDA de grupo del JECFA de 0 – 30 mg/kg pc para los ésteres de ácidos grasos y sacarosa, los sucroglicéridos y los oligoésteres de la sacarosa, I y II, apoyan el nivel de uso máximo de 50 000 ppm para los concentrados.</p>	Seguir debatiendo

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						Rusia: adoptar con el NM de 1 000 mg/kg porque la IDA es de 0 - 30 mg/kg pc No hay justificación tecnológica.	
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 50 000 mg/kg.</p> <p>con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).</p> <p>UE: se opone, preocupación por la exposición. ¿NM expresado antes de la dilución? No se presentó la justificación tecnológica</p> <p>ICBA:apoya la adopción con un nivel de uso máximo de 50 000 mg/kg, con la Nota 348, con base en la formulación del producto concentrado.</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la propuesta</p> <p>Rusia: adoptar con el NM de 1 000 mg/kg porque la IDA es de 0 - 30 mg/kg pc No hay justificación tecnológica.</p>	Seguir debatiendo
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5 000	45		Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes		Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías
TOCOFEROLES	307a, b, c	1 000	15		Antioxidante		Pedir información sobre los niveles de uso en las subcategorías

Categoría de alimentos No. 14.1.5 Café, sucedáneos del café, café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice IV, FA/46 CRD 2 Apéndice II): reguladores de la acidez (RA) y EEE: justificados en esta categoría de alimentos sobre una base general, con la Nota 160 "Solo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar".

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ETILMALTOL	637	200		7	Acentuador del sabor	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: no apoya. ¿Se utiliza como acentuador del sabor? ¿Justificación tecnológica? Un niño de 20 kg alcanza la IDA con un consumo de 200ml.</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA, Malasia: apoyan la adopción</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 200 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que el uso del etilmaltol como aromatizante ha sido examinado y aceptado por el JECFA. El uso de etilmaltol como acentuador del sabor añadirá ventajas tecnológicas a las bebidas al ofrecer más opciones de variedades de sabores aceptables para los consumidores al intensificar los atributos de aroma y sabor. especialmente los sabores afrutados y a caramelo. Su uso y el nivel de uso como acentuador del sabor sería menor en comparación con su uso y el nivel de uso como aromatizante con base en sus propiedades sensoriales.</p> <p>Rusia: Debería haber una estimación del riesgo por la IDA de 0-2 mg/kg pc. Así que un litro de bebida podría contener el SIN 637 en una cantidad superior a la IDA.</p>	Adoptar
MALTOL	636	200		7	Acentuador del sabor	<p>Propuesta de la segunda circular: Pedir más información sobre la justificación técnica y el uso real</p> <p>Chile, UE: apoyan que se pida información sobre la justificación técnica y el uso real.</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la adopción</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 200 mg/kg.</p> <p>El ICBA observa que el uso del etilmaltol como aromatizante ha sido examinado y aceptado por el JECFA. El uso de etilmaltol como acentuador del sabor añadirá ventajas tecnológicas a las bebidas al ofrecer más opciones de variedades de sabores aceptables para los consumidores al intensificar los atributos de</p>	Seguir debatiendo

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>aroma y sabor. Especialmente los sabores afrutados y a caramelo. Su uso y el nivel de uso como acentuador del sabor sería menor en comparación con su uso y el nivel de uso como aromatizante con base en sus propiedades sensoriales.</p> <p>Rusia: Debería haber una estimación del riesgo por la IDA de 0-2 mg/kg pc. Así que un litro de bebida podría contener el SIN 636 en una cantidad superior a la IDA.</p>	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5 000		7	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 9 000 mg/kg y la Nota 160.</p> <p>China: apoya 14.1.5 con 10 000</p> <p>UE: no apoya. Justificación tecnológica Un niño de 20 kg alcanza la IDA con un consumo de 56ml. La UE no ve la necesidad tecnológica de este aditivo</p> <p>ICBA: apoya la adopción inmediata con un nivel de uso máximo de 9 000 mg/kg, con la Nota 160.</p> <p>Las propiedades emulsionantes que aportan los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se sumarán a la capacidad de innovar en las bebidas al ofrecer más opciones de variedades de sabores aceptables para los consumidores. La IDA del JECFA de 0 - 25 mg/kg pc para los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos apoya el nivel de uso máximo de 5 000 ppm.</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA, Japón, Malasia: apoyan la propuesta. Se utiliza en café, café mezclado con crema y té negro mezclado con crema para evitar la separación de la crema.</p> <p>Rusia: debería haber una estimación del riesgo por la IDA de 0-25 mg/kg pc. Así que un litro de bebida podría contener el SIN 475 en una cantidad superior a la IDA en el caso de los niños. No hay justificación tecnológica.</p>	Adoptar con dosis de 10 000 mg/kg con la Nota 160 "Solo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar".
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO	476	5 000		7	Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con la Nota 160</p> <p>UE: se opone. ¿Justificación tecnológica? ¿Un niño de 20 kg</p>	adoptar con la Nota 160

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
INTERESTERIFICADO						<p>alcanza la IDA con un consumo de 30ml! La UE no ve la necesidad tecnológica de este aditivo</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA, Malasia: apoyan la adopción</p> <p>ICBA: apoya la adopción con un nivel de uso máximo de 5 000 mg/kg, con la Nota 160.</p> <p>Las ventajas tecnológicas que ofrecen los ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléicointeresterificado aumentarán la capacidad de innovar en las bebidas al ofrecer más opciones de variedades de sabores aceptables para los consumidores. La IDA del JECFA de 0 – 7,5 mg/kg pc para los ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléicointeresterificados apoyan el nivel de uso máximo de 5 000 ppm.</p> <p>Rusia: Debería haber una estimación del riesgo por la IDA es de 07,5 mg/kg pc. Así que un litro de bebida podría contener el SIN 636 en una cantidad superior a la IDA. No hay justificación tecnológica.</p>	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000		4	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con la Nota 160</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA, IFAC, Japón, Malasia: apoyan la adopción como proyecto. Se utiliza como estabilizador de espuma en bebidas de capuchino.</p> <p>UE: se opone ¿Justificación tecnológica? ¡Un niño de 20 kg alcanza la IDA con un consumo de 140ml! La UE no ve la necesidad tecnológica de este aditivo</p> <p>ICBA: apoya la adopción con un nivel de uso máximo de 10 000 mg/kg, con la Nota 160.</p> <p>El alginato de propilenglicol puede proporcionar emulsificación que se sumará a la capacidad de innovar en las bebidas al ofrecer más opciones de variedades de sabores aceptables para los consumidores. Numerosos países permiten su uso en bebidas a base de agua con 10000 ppm, incluidos Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Indonesia, Japón, Corea, México, Filipinas, Marruecos, Polonia, Rumania, Rusia, Turquía y los</p>	Adoptar con la Nota 160

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>Estados Unidos. La IDA del JECFA de 0 – 70 mg/kg pc para el alginato de propilenglicol apoya el nivel de uso máximo de 10 000 ppm.</p> <p>Rusia: no está de acuerdo con la propuesta. El NM es muy elevado. No hay justificación tecnológica.</p>	
PROTEASA DE <i>ASPERGILLUS ORYZAE</i> VAR.	1101(i)	BPF		7	Acentuador del sabor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con la Nota 160</p> <p>UE, Rusia: no se presentó justificación tecnológica</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA, Malasia: apoyan la adopción</p> <p>ICBA: apoya la adopción con un nivel de uso máximo de BPF, con la Nota 160.</p> <p>La proteasa de <i>Aspergillus oryzae</i> puede mejorar el sabor de bebidas que contengan proteínas. La IDA del JECFA de aceptable apoya el uso de BPF.</p>	Adoptar con la Nota 160
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	5 000		7	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 2 000 mg/kg.</p> <p>Japón: se usa para prevenir la formación de crema o la coagulación de la grasa de la leche en bebidas con leche añadida, y para prevenir la separación del aceite. El nivel de uso máximo es de 2 000 mg/kg.</p> <p>UE: Pensamos que un NM de 500 mg/kg es suficiente</p> <p>ICGMA, IFAC, Malasia: apoyan la adopción</p> <p>ICBA: apoya la adopción con un nivel de uso máximo de 5 000 mg/kg, con la Nota 348.</p> <p>La IDA de grupo del JECFA de 0 – 25 mg/kg pc para los ésteres de sorbitano de los ácidos láurico, oleico, palmítico y esteárico apoya el nivel de uso máximo de 5.000 ppm. En numerosos mercados ya puede haber estos productos con hasta 5.000 ppm.</p> <p>Rusia: debería haber una estimación del riesgo por la IDA de 0-25 mg/kg pc. Así que un litro de bebida podría contener los SIN</p>	Adoptar con 2 000 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						441 - 495 en cantidades superiores a la IDA. No hay justificación tecnológica.	
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	2 000	2	7	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 5 000 mg/kg con la Nota 2 y la Nota 160.</p> <p>China, FoodDrinkEurope, ICGMA, IFAC, Malasia: apoyan la adopción como se propone.</p> <p>UE: preocupación respecto a la exposición a los SIN 481, 482. Un NM de 2 000 ppm debería ser suficiente. El uso es necesario únicamente en polvos para la preparación de bebidas calientes.</p> <p>ICBA: apoya la adopción con un nivel de uso máximo de 5 000 mg/kg, con las notas 2 y 160.</p> <p>Los lactilatos de estearoil son particularmente útiles en las bebidas en polvo para proporcionar emulsificación tras la reconstitución con agua. La IDA del JECFA de 0 - 20 mg/kg pc admite el uso de lactilatos de estearoil con 5 000 ppm.</p> <p>Rusia: debería haber una estimación del riesgo por la IDA de 0-25 mg/kg pc. Así que un litro de bebida podría contener los SIN 441 - 495 en cantidades superiores a la IDA. No hay justificación tecnológica.</p>	Adoptar con 5 000 mg/kg con la Nota 2 "Sobre la base del ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o concentrado" y la Nota 160
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5 000		7	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar, con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).</p> <p>UE: preocupación respecto a la exposición a los SIN 473-474. Un niño de 20 kg alcanza la IDA con un consumo de 120ml. Es necesario limitar el NM y el uso.</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA, Malasia: apoyan la adopción</p> <p>ICBA: apoya la adopción con un nivel de uso máximo de 5.000 mg/kg, con la Nota 348.</p> <p>Las propiedades de emulsificación de los ésteres de ácidos grasos y sacarosa permiten una mayor innovación en las</p>	Adoptar, con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>bebidas aromatizadas con frutas que utilizan aceites para aromatizar. La IDA de grupo del JECFA de 0 – 30 mg/kg pc para los ésteres de ácidos grasos y sacarosa y los sucroglicéridos apoya el nivel de uso máximo de 5 000 ppm.</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Se utiliza en café mezclado con crema y té negro mezclado con crema para evitar la separación de la crema. También se usa para prevenir la separación del aceite en concentrados de café y té. El nivel de uso máximo es de 5 000 mg/kg. Recomienda Japón propone eliminar la Nota 160 "Solo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar", ya que este aditivo alimentario se usa en concentrados que pertenecen a esta categoría de alimentos.</p> <p>Rusia: adoptar con el NM de 1 000 mg/kg porque la IDA es de 0 - 30 mg/kg pc No hay justificación tecnológica.</p>	
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I Y II	473a	5 000			Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar, con la Nota 160 y la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).</p> <p>China: Permite en esta CA con 15 000</p> <p>UE: preocupación respecto a la exposición a los SIN 473-474. Un niño de 20 kg alcanza la IDA con un consumo de 120ml. Es necesario limitar el NM y el uso.</p> <p>Japón: se usa en el café listo para el consumo para evitar la separación del aceite. El nivel de uso máximo es de 1 000 mg/kg.</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA, Malasia: apoyan la adopción</p> <p>ICBA: ICBA: apoya la adopción con un nivel de uso máximo de 5 000 mg/kg, con las notas 160 y 348.</p> <p>La IDA de grupo del JECFA de 0 – 30 mg/kg pc para los ésteres de ácidos grasos y sacarosa, los sucroglicéridos y los</p>	Adoptar, con la Nota 160 y la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						oligoésteres de la sacarosa, I y II apoya el nivel de uso máximo de 5 000 ppm. Rusia: No hay justificación tecnológica.	
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000			Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: Adoptar; adoptar, con la Nota 160 y la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)). UE: preocupación respecto a la exposición a los SIN 473-474. Un niño de 20 kg alcanza la IDA con un consumo de 120ml. Es necesario limitar el NM y el uso. FoodDrinkEurope, ICBA, ICGMA, Malasia: apoyan la adopción Rusia: No hay justificación tecnológica.	Adoptar; adoptar, con la Nota 160 y la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).

Categoría de alimentos N° 14.2 Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	10		Z	Emulsionante, humectante	Propuesta de la segunda circular: suspender. Pasar a las subcategorías para examen UE, ICGMA, Rusia: apoyan la propuesta de la segunda circular.	Suspender. (No se presentó justificación técnica para todas las subcategorías)
PROPILENGLICOL	4520	50.000		Z	Emulsionante, agente de glaseado, humectante	Propuesta de la segunda circular: suspender. Pasar a las subcategorías para examen UE, ICGMA, Rusia: apoyan la propuesta de la segunda circular. Rusia: (de la primera circular) el NM debe ser de hasta 3 000 mg/kg.	Suspender. (No se presentó justificación técnica para todas las subcategorías)

Categoría de alimentos No. 14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	10		7	Emulsionante, humectante	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE, Rusia: ¿Se presentó la necesidad tecnológica? ¿Por qué se necesitan emulsionantes en la cerveza?	No se retire de la CA 14.2.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	500		7	Emulsionante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE, Rusia: se ve la justificación para la adopción. ¿Se presentó la necesidad tecnológica? ¿Por qué se necesitan emulsionantes en la cerveza? FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	1 000		7	Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE, Rusia: se ve la justificación para la adopción. ¿Se presentó la necesidad tecnológica? ¿Por qué se necesitan emulsionantes en la cerveza? FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.
PROPILENGLICOL	1520	50 000		7	Emulsionante, agente de glaseado, humectante	Propuesta de la segunda circular: adoptar con 3 000 mg/kg. UE, Rusia: ¿Se presentó la necesidad tecnológica? ¿Por qué se necesitan emulsionantes en la cerveza?	No se retire de la CA 14.2.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	Propuesta de la segunda circular: adoptar China, FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la adopción UE, Rusia: ¿se presentó justificación tecnológica? ¿Se justifica el NM de 3 000 ppm? Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. El alginato de propilenglicol se utiliza como estabilizador (estabilizador de	Adoptar

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						espumas).	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	2 000	45	7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: ¿se presentó justificación tecnológica? FoodDrinkEurope, Indonesia, Rusia: apoyan la adopción	Adoptar

Categoría de alimentos No. 14.2.2 Sidra y sidra de pera

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	10			Emulsionante, humectante	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	No retirar de la CA 14.2.
ETILMALTOL	637	100		7	Acentuador del sabor	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: No se presentó la justificación tecnológica: suspender	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.
MALTOL	636	250		7	Acentuador del sabor	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: No se presentó la justificación tecnológica: suspender	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5 000		7	Emulsionante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: No se presentó la justificación tecnológica: suspender	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	1 000		7	Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: No se presentó la justificación tecnológica: suspender	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.
PROPILENGLICOL	1520	50 000			Emulsionante, agente de glaseado, humectante	Propuesta de la segunda circular: adoptar con 3 000 mg/kg. UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	No retirar de la CA 14.2.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5 000		7	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)). En esta CA no hay disposiciones para los SIN 473a y 474, sería necesario añadirlas. UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica. No añadir disposiciones para los SIN 473a y 474.
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I Y II	473a	5 000			Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	Propuesta de la segunda circular: adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)). UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	Suspender/No añadir disposición
SUCROGLICÉRIDO S	474	5 000			Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)), relacionado con la propuesta para el SIN 473 UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	Suspender/No añadir disposición
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	2 000	45	7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender Rusia: apoyan la adopción	adoptar

Categoría de alimentos No. 14.2.3 Vinos de uva

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Esta categoría de alimentos y sus subcategorías no están comprendidas en el mandato del grupo de trabajo.
---------	-----	----------------------	-------	--------------------	-------------------------	---

Categoría de alimentos No. 14.2.4 Vinos (distintos de los de uva)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	10			Emulsionante, humectante	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	No se retire de la CA 14.2.
ETILMALTOL	637	100		7	Acentuador del sabor	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.
MALTOL	636	250		7	Acentuador del sabor	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	500		7	Emulsionante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	1 000		7	Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.
PROPILENGLICOL	1520	50 000			Emulsionante, agente de glaseado, humectante	Propuesta de la segunda circular: adoptar con 3 000 mg/kg. UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	No se retire de la CA 14.2.
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5 000		7	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)). En esta CA no hay disposiciones para los SIN 473a y 474, habría que añadir las UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I Y II	473a	5 000			Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	Propuesta de la segunda circular: adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)). UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	Suspender/No añadir disposición

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)), con relación a la propuesta para el SIN 473.</p> <p>UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender</p>	Suspender/No añadir disposición
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes	<p>Propuesta de la segunda circular: Pedir más información sobre los niveles de uso numérico. No es un aditivo del Cuadro 3.</p> <p>Chile: apoyan que se pida información sobre los niveles de uso.</p> <p>UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender</p> <p>Japón: El ácido tartárico L- se utiliza hasta 6.600 mg/kg como regulador de la acidez.</p> <p>Rusia: apoyan la adopción</p>	adoptar con 6 600 mg/kg.

Categoría de alimentos No. 14.2.5 Aguamiel

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	500		7	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender</p> <p>Rusia: No apoya la propuesta, el uso de aditivos alimentarios en esta CA podría inducir a error a los consumidores. Es adulteración</p>	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y	473	5 000		7	Emulsionante, espumante, agente	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de</p>	Suspender. No se proporcionó

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
SACAROSA					de glaseado, estabilizador	ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)). En esta CA no hay disposiciones para los SIN 473a y 474, habría que añadirlas UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender Rusia: No apoya la propuesta, el uso de aditivos alimentarios en esta CA podría inducir a error a los consumidores. Es adulteración	justificación tecnológica.
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I Y II	473a	5 000			Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	Propuesta de la segunda circular: adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474)). UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender Rusia: No apoya la propuesta, el uso de aditivos alimentarios en esta CA podría inducir a error a los consumidores. Es adulteración	Suspender/No añadir disposición
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000			Emulsionante	Propuesta de la segunda circular: adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474)). UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender Rusia: No apoya la propuesta, el uso de aditivos alimentarios en esta CA podría inducir a error a los consumidores. Es adulteración	Suspender/No añadir disposición
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	10		7	Emulsionante, humectante	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	No se retire de la CA 14.2.
PROPILENGLICOL	1520	50 000		7	Emulsionante, agente de glaseado, humectante	Propuesta de la segunda circular: adoptar con 3 000 mg/kg. UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	No se retire de la CA 14.2.
TARTRATOS	334, 335(ii),	BPF	45	7	Reguladores de la acidez,	Propuesta de la segunda circular: Pedir más información sobre los niveles de uso numérico. No es un aditivo del Cuadro	Suspender. No se proporcionó

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
	337				antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes	3. UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender Chile: apoyan que se pida información de la justificación tecnológica y el NM Rusia: No apoya la propuesta, el uso de aditivos alimentarios en esta CA podría inducir a error a los consumidores. Es adulteración	justificación tecnológica.

Categoría de alimentos No. 14.2.6 Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	10			Emulsionante, humectante	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	No se retire de la CA 14.2.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5 000		7	Emulsionante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: ¿se presentó justificación tecnológica? Consciente de la necesidad solamente para licores emulsionadas	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.
PROPILENGLICOL	1520	50 000			Emulsionante, agente de glaseado, humectante	Propuesta de la segunda circular: adoptar con 3 000 mg/kg. UE: no se presentó justificación tecnológica, suspender	No se retire de la CA 14.2.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: ¿se presentó justificación tecnológica? Consciente de la necesidad solamente para licores emulsionadas IFAC: apoyan la adopción	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.
LACTILATOS DE	481(i),	8 000		7	Emulsionante,	Propuesta de la segunda circular: adoptar	Suspender. No se

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ESTEAROIL	482(i)				agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	UE: Consciente de la necesidad solamente para licores emulsionadas IFAC: apoyan la adopción	proporcionó justificación tecnológica.
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5 000		7	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: No se justifican en el whisky	Aprobar con una Nota nueva "No para uso en whiskys"
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	3 000	45	7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: No se justifican en el whisky	Aprobar con una Nota nueva "No para uso en whiskys"

Categoría de alimentos No. 14.2.7 Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
DIMETILBICARBONATO	242	250	18	2	Conservante	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: ¿se presentó justificación tecnológica?	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5 000		7	Emulsionante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: ¿se presentó justificación tecnológica? Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan como emulsionante.	adoptar
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	8 000		7	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante,	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: ¿se presentó justificación tecnológica?	Suspender. No se proporcionó justificación tecnológica.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
					estabilizador	IFAC: apoyan la adopción	
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	10		7	Emulsionante, humectante	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: ¿se presentó justificación tecnológica?	No se retire de la CA 14.2.
PROPILENGLICOL	1520	50 000		7	Emulsionante, agente de glaseado, humectante	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: ¿se presentó justificación tecnológica?	No se retire de la CA 14.2.
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	3 000	45	7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: ¿se presentó justificación tecnológica? Indonesia: apoya la adopción. Japón: también propone que el uso máximo se reduzca a 4 000 mg/kg. El tartrato L- se utiliza hasta 4 000mg/kg como regulador de la acidez.	adoptar con 4 000 mg/kg.
TOCOFEROLES	307a, b, c	150		7	Antioxidante	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: ¿se presentó justificación tecnológica? Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Los tocoferoles se utilizan como antioxidante.	adoptar

Categoría de alimentos No. 15.0 Aperitivos listos para el consumo

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000		7	Emulsionante, estabilizador	Propuesta de la segunda circular: adoptar UE: El NM es muy elevado; un niño de 20kg alcanza la IDA con un consumo de 50g. ¿Qué tiene de específico el emulsionante que no se puede tratar con los aditivos del Cuadro 3?	Debatir el uso en las subcategorías

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						<p>FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta</p> <p>ICGMA: apoya la aprobación Los emulsionantes y estabilizantes como los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan para mejorar la interacción con los gránulos de almidón en las pastas utilizadas para producir aperitivos salados. Mejoran el rendimiento de la pasta durante la cocción y permiten al aperitivo mantener un nivel conveniente de humedad durante el transporte y almacenamiento, lo que contribuye a la suavidad del aperitivo.</p> <p>Japón: Los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan para fabricar hojuelas de patatas fritas, pertenecientes a la CA 15.1, para dar una textura más crujiente. El nivel de uso máximo es de 1 000 mg/kg. Japón propone que este proyecto de disposición se traslade a la CA 15.1, a menos que se especifiquen otros productos que correspondan a otras subcategorías.</p>	
<p>ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO</p>	<p>476</p>	<p>1 000</p>		<p>7</p>	<p>Emulsionante</p>	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: ¿Qué tiene de específico el emulsionante que no se puede tratar con los aditivos del Cuadro 3?</p> <p>FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta</p> <p>ICGMA: apoya la aprobación Los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan para mejorar la interacción con los gránulos de almidón en las pastas utilizadas para producir aperitivos salados. Mejoran el rendimiento de la pasta durante la cocción y permiten al aperitivo mantener un nivel conveniente de humedad durante el transporte y almacenamiento, lo que contribuye a la suavidad del producto.</p>	<p>Debatir el uso en las subcategorías</p>

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	2 000	45	4	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: Podría aceptarse si se proporciona la justificación tecnológica.</p> <p>FoodDrinkEurope, Indonesia: apoyan la propuesta</p> <p>ICGMA: apoya la aprobación Los tartratos ayudan a ajustar la acidez de algunos aperitivos salados, a la vez que evitan la oxidación que puede influir en el sabor y la calidad.</p>	Adoptar

Categoría de alimentos No.15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: el NM es muy elevado; un niño de 20kg alcanza la IDA con un consumo de 50g. ¿Qué tiene de específico el emulsionante que no se puede tratar con los aditivos del Cuadro 3?</p> <p>FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta</p> <p>ICGMA: apoya la aprobación Los emulsionantes y estabilizantes como los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan para mejorar la interacción con los gránulos de almidón en las pastas utilizadas para producir aperitivos salados. Mejoran el rendimiento de la pasta durante la cocción y permiten al aperitivo mantener un nivel conveniente de humedad durante el transporte y almacenamiento, lo que contribuye a la suavidad del aperitivo.</p> <p>Japón: Los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan para fabricar hojuelas de patatas fritas, pertenecientes a la CA 15.1, para dar una textura más crujiente. El nivel de uso máximo es de 1 000 mg/kg.</p>	Adoptar con 1 000 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						Japón propone que este proyecto de disposición se traslade a la CA 15.1, a menos que se especifiquen otros productos que correspondan a otras subcategorías.	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	1 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: ¿Qué tiene de específico el emulsionante que no se puede tratar con los aditivos del Cuadro 3?</p> <p>FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta</p> <p>ICGMA: apoya la aprobación Los ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos se utilizan para mejorar la interacción con los gránulos de almidón en las pastas utilizadas para producir aperitivos salados. Mejoran el rendimiento de la pasta durante la cocción y permiten al aperitivo mantener un nivel conveniente de humedad durante el transporte y almacenamiento, lo que contribuye a la suavidad del producto.</p>	Adoptar
PROPILENGLICOL	1520	300		7	Emulsionante, agente de glaseado, humectante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: Cuestiona la necesidad tecnológica si se usa como SFA</p> <p>FoodDrinkEurope, IFAC: apoyan la adopción</p> <p>ICGMA: apoya la aprobación El propilenglicol proporciona una función de humectante y emulsionante en la producción de pasta de patatas o de cereales para hacer patatas fritas extruidas y otros aperitivos salados. Esto mejora el rendimiento de la pasta durante la cocción y permite al aperitivo mantener un nivel conveniente de humedad durante el transporte y almacenamiento.</p>	Adoptar
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, estabilizador, espesante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: Cuestiona la necesidad tecnológica. Consciente de la necesidad solamente para aperitivos basados en cereales y patatas.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoyan la propuesta</p> <p>ICGMA: apoya la aprobación El alginato de propilenglicol</p>	Adoptar

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						ayuda a emulsionar las masas e interactúa con los gránulos de almidón. Esto se traduce en un producto apetecible y homogéneo, con una textura más suave.	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	500		7	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>China: Permite en esta CA con 1 000</p> <p>UE: Podría aceptarse si se proporciona la justificación tecnológica.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>ICGMA: apoya la adopción. El diacetato de sodio ayuda a conservar los aperitivos durante de su vida útil, inhibiendo el crecimiento de microbios.</p>	Adoptar con 1 000 mg/kg.
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITANO	491-495	5 000		4	Emulsionante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: Puede aceptarlo si se proporciona la justificación tecnológica. No es consciente de la necesidad</p> <p>FoodDrinkEurope, IFAC: apoyan la adopción</p> <p>ICGMA: apoya la adopción. Los ésteres de ácidos grasos de sorbitano ayudan a emulsionar las masas e interactúan con los gránulos de almidón. Esto se traduce en un producto apetecible y homogéneo, con una textura más suave.</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Los ésteres de ácidos grasos de sorbitano se utilizan para prevenir retrogradación en aperitivos de patatas de masa de patata. El nivel de uso máximo es de 300 mg/kg.</p>	Adoptar con 300 mg/kg.
LACTILATOS DE ESTEAROIL	481(i), 482(i)	5 000		7	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: Puede aceptarlo si se proporciona la justificación tecnológica. No es consciente de la necesidad</p> <p>FoodDrinkEurope, IFAC: apoyan la adopción</p>	Adoptar

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						ICGMA: apoya la adopción. Los lactilatos de estearoil se enlazan con el gluten para mejorar la fuerza de la masa para determinados aperitivos salados a base de cereales que se hornean.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000		7	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).</p> <p>UE: preocupación por la exposición: NM muy alto; un niño de 20kg alcanza la IDA por el consumo de 60g. ¿No hay opciones? El uso debería limitarse</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>ICGMA: apoya la adopción. Los ésteres de ácidos grasos y sacarosa ayudan a emulsionar las masas e interactúan con los gránulos de almidón. Esto se traduce en un producto apetecible y homogéneo, con una textura más suave.</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Los ésteres de sacarosa de ácidos grasos se utilizan en galletas de arroz (<i>senbei</i>) y en aperitivos de patata de masa de patatas para evitar el agrietamiento e incrementar lo crujiente. El nivel de uso máximo es de 10 000 mg/kg.</p>	Adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I Y II	473a	10 000			Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador,	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).</p> <p>UE: preocupación por la exposición: NM muy alto; un niño de 20kg alcanza la IDA por el consumo de 60g. ¿No hay opciones? El uso debería limitarse</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p>	Adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
						ICGMA: apoya la adopción. Los oligoésteres de la sacarosa ayudan a emulsionar las masas e interactúan con los gránulos de almidón. Esto se traduce en un producto apetecible y homogéneo, con una textura más suave.	
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000			Emulsionante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474)), con relación a la propuesta para el SIN 473.</p> <p>UE: preocupación por la exposición: NM muy alto; un niño de 20kg alcanza la IDA por el consumo de 60g. ¿No hay opciones? El uso debería limitarse</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>ICGMA: apoya la adopción. Los sucroglicéridos ayudan a emulsionar las masas e interactúan con los gránulos de almidón. Esto se traduce en un producto apetecible y homogéneo, con una textura más suave.</p>	adoptar; con la Nota 348 (Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)).
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar</p> <p>UE: Podría aceptarse si se proporciona la justificación tecnológica.</p> <p>China, Rusia: apoyan la adopción</p> <p>FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la propuesta; los tocoferoles evitan la oxidación de algunos aperitivos salados para evitar la formación de sabores o texturas indeseables.</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Se usa en hojuelas de patatas fritas (papas fritas) y productos de papa elaborados con pasta de papa, para prevenir la oxidación durante su vida útil. Japón quisiera corregir el nivel de uso máximo de 150 mg/kg, comentado en la primera circular, a 100 mg/kg.</p>	Adoptar con 200 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe

Categoría No. 15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	Véase el debate sobre la CA 15.0	Debatir el uso en esta subcategoría
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	1 000			Emulsionante	Véase el debate sobre la CA 15.0	Debatir el uso en esta subcategoría
PROPILENGLICOL	1520	50 000		7	Emulsionante, agente de glaseado, humectante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 5 000 mg/kg.</p> <p>UE: ¿podría explicarse la necesidad tecnológica?</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p> <p>Rusia: no apoya la propuesta. El NM debería ser de hasta 3 000 mg/kg.</p> <p>EE. UU.: Permitido en nueces y productos de nueces con un NM del 5%</p>	adoptar con 5 000 mg/kg.
TOCOFEROLES	307a, b, c	1 500		7	Antioxidante	<p>Propuesta de la segunda circular: adoptar con 200 mg/kg.</p> <p>UE, Rusia: apoyan la adopción con un NM de 200 mg/kg</p> <p>Japón: apoya la propuesta de la segunda circular. Se utiliza en almendras recubiertas de azúcar para prevenir la oxidación durante su vida útil.</p>	Adoptar con 200 mg/kg.

Categoría de alimentos No. 15.3 Aperitivos a base de pescado

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	Propuesta de la segunda circular / Observaciones del GTe	Propuesta final del GTe
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionante, estabilizador	Véase el debate sobre la CA 15.0	Debatir el uso en esta subcategoría
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	1 000			Emulsionante	Véase el debate sobre la CA 15.0	Debatir el uso en esta subcategoría

Categoría de alimentos No. 16.0 Alimentos preparados

Normas para productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Adoptado	Clase funcional del SIN	No hay disposiciones en debate de esta categoría de alimentos; se incluye solo para fines informativos

Observaciones generales del GTe

Observaciones generales de la UE:

La UE celebra y aprecia el enfoque que en la determinación de las recomendaciones iniciales se diera prioridad a la armonización con las normas del Codex para productos correspondientes y la decisión de los grupos de trabajo físico (GT) de la 45.^a y 46.^a reuniones del CCFA en cuanto a la justificación de los emulsionantes, estabilizadores, espesantes, o reguladores de la acidez en determinadas categorías de alimentos.

Sin embargo, el enfoque horizontal para los EEE y los reguladores de la acidez se elaboró y aplicó al Cuadro 3, es decir, aditivos de muy baja toxicidad cuya exposición no debería representar un peligro para la salud. En opinión de la UE "la justificación horizontal" no se puede extrapolar a los aditivos con IDA numérica y se pedirá la justificación tecnológica para cada aditivo con IDA numérica a fin de ver si hay una necesidad y una ventaja en comparación con los aditivos del Cuadro 3. La UE considera que es una importante consideración, teniendo en cuenta que se propone la inclusión de algunos aditivos alimentarios en numerosas categorías de alimentos (p. ej., los SIN 473, 474, 475, 476, 481-482, 491-495), ya hay muchas disposiciones adoptadas para estos aditivos en la NGAA y podría preocupar la exposición general.

La UE estima que se sigan debatiendo las disposiciones sobre aditivos alimentarios. La UE llama la atención a que algunas sustancias en debate tienen una IDA muy baja, por lo tanto, los usos y los niveles de uso se tienen que ponderar cuidadosamente (p. ej. SIN 476 IDA = 7,5 mg/kg pc/d; SIN 480 ADI = 0,1 mg/kg pc/d; SIN 520 ISTP = 2 mg/kg pc/s; SIN 636 IDA = 1 mg/kg pc/d y SIN 637 IDA = 2 mg/kg pc/d).

Además, hay otras muchas disposiciones sobre aditivos alimentarios que podrían suscitar preocupación por la exposición cuando la exposición global se toma en cuenta. La UE quisiera informar a otros miembros GTe de su preocupación por la exposición respecto a los SIN 473-474 y 481-482. Los dictámenes de la EFSA indican que la IDA se está superando con base en un número de disposiciones más restrictivas que las que actualmente están en debate. Véase:

SIN 473-474: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2012.2658/epdf>

SIN 481-482: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2013.3144/epdf>

Observaciones generales de Israel:

Israel apoya la posición de IFU y se opone a la propuesta de añadir emulsionantes, estabilizadores, espesantes, como la goma xantán, goma gelán y goma de celulosa u otras sustancias extrañas a cualquier tipo de zumos (jugos) de fruta y hortalizas frescas y naturales, excepto los presentes de forma natural en la fruta.

No vemos una necesidad técnica para permitir estos aditivos en los zumos. Este punto de vista representa la posición de los fabricantes de Israel y el punto de contacto de Israel en el Codex Alimentarius afirma que representa el consenso de los fabricantes de zumos del país.

Los reglamentos técnicos y las normas que rigen la fabricación y procesamiento de los zumos de fruta en Israel determinan que está prohibido añadir aditivos, mejoradores del aspecto o cualquier tipo de espesantes a los zumos de fruta puros.

Observaciones generales de ICGMA e IFAC:

apoyan la adopción de la nisina en esta categoría de alimentos. Para proporcionar una mayor justificación tecnológica, las proteínas del huevo son sensibles al calor; la clara del huevo en particular es inestable en el rango de temperaturas esenciales para una pasteurización eficaz. La nisina proporciona un régimen eficaz de control de las bacterias que pueden

En reconocimiento de los efectos del calor sobre las propiedades nutricionales y funcionales de los productos líquidos de huevo, la mayoría de los países han limitado los regímenes de pasteurización térmica obligatorios a dirigirlos principalmente a la eliminación de patógenos microbianos. Si bien estas condiciones pueden eliminar el 99% de las bacterias presentes, los estudios que examinan la causa de la descomposición de los productos comerciales de huevo líquido observaron que los termófilos no patogénicos y las endoesporas de formadores de esporas, como el *Bacillus cereus*, pueden sobrevivir al tratamiento térmico. Muchas de estas bacterias sobrevivientes pueden crecer a temperaturas de refrigeración.

La vida útil de los productos de huevo líquido pasteurizado normalmente varía de 10 a 11 días, de acuerdo a la carga inicial, el régimen de pasteurización, y las condiciones de almacenamiento. Los estudios demuestran que el uso de preparados de nisina puede ayudar a prevenir o reducir un crecimiento excesivo de bacterias de putrefacción, lo que alarga la vida útil de los productos de huevo líquido y reduce el desperdicio de alimentos debido a la descomposición.

También queremos señalar el dictamen aprobado de octubre de 2006 del panel científico sobre aditivos alimentarios, aromatizantes, auxiliares tecnológicos y materiales en contacto con alimentos sobre la inocuidad en el uso de la nisina como aditivo alimentario en una categoría adicional de huevos líquidos y la inocuidad de la nisina obtenida mediante un proceso de producción modificado como un aditivo alimentario (*EFSA Journal* (2006) 314b, 1-8, disponible en: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2006.314b/epdf>) que permite el uso de nisina en los productos de huevo líquido e incluye una sección "En caso de necesidad". Esta sección apoya la justificación tecnológica antes mencionado y declara lo siguiente:

Según los requisitos actuales de la legislación de la UE, el huevo líquido entero se pasteuriza a temperatura no inferiores a 64,4 °C durante al menos 2,5 minutos. El proceso térmico garantiza una eliminación aproximada del 99% de las bacterias presentes en el huevo líquido crudo. Las bacterias supervivientes pueden incluir tanto gram-negativas como gram-positivas y son capaces de proliferar incluso a temperaturas de refrigeración. La variable vida útil de los productos de huevo líquido pasteurizado (10-11 días), que depende de la carga inicial, la pasteurización, y las condiciones de almacenamiento puede incrementarse con el uso de nisina. El *Bacillus cereus*, que también es un contaminante frecuente del huevo líquido no se controla con otros conservantes, como los benzoatos y los sorbatos. El petionario proporciona datos que demuestran la eficacia de la nisina en la conservación de huevos líquidos.

Creemos que esta información adicional deberá responder a las preguntas sobre la necesidad tecnológica en productos pasteurizados y apoyar la anterior justificación tecnológica proporcionada por el ICGMA y otros

Apéndice 6: Anteproyecto de disposiciones relativas a la categoría de alimentos 01.1.2 (Otras leches líquidas (naturales/simples)) con la excepción de las disposiciones sobre aditivos alimentarios con la función de colorante y edulcorante

1. Entre otros temas, el CCFA, en su 49.^a reunión, solicitó al GTe sobre la NGAA de la 50.^a reunión del CCFA que considerase:¹

- Proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios relacionadas con la categoría de alimentos 01.1.2

Información general

2. El CCFA, en su 48.^a reunión, revisó la estructura, el título y el descriptor de la categoría de alimentos 01.1 (*Leche y productos lácteos líquidos*) y sus subcategorías. La 48.^a reunión del CCFA también consideró que el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos revisada 01.1 y sus subcategorías 01.1.1 (*Leche líquida (natural/simple)*), 01.1.3 (*Suero de mantequilla líquido (natural/simple)*) y 01.1.4 (*Bebidas lácteas líquidas aromatizadas*) no había cambiado significativamente del ámbito de aplicación de las correspondientes categorías de alimentos históricas y, por lo tanto, determinó que no era necesario revocar o suspender las disposiciones en las categorías de alimentos históricas, sino más bien colocar esas disposiciones en las correspondientes categorías de alimentos revisadas.² Sin embargo, la 48.^a reunión del CCFA señaló también que no hay disposiciones sobre el uso de aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 (*Otras leches líquidas (naturales/simples)*) ya que el ámbito de aplicación de la nueva categoría de alimentos no se correspondía con el ámbito de aplicación de una categoría de alimentos histórica. Por lo tanto, el CCFA, en su 48.^a reunión, pidió que se presentaran propuestas de inserción de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 en respuesta a la carta circular en que se solicitan propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de las disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios.³

3. La carta circular en que se solicitan propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de las disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios distribuida antes de la 49.^a reunión del CCFA incluía una solicitud específica de propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2.⁴ Las respuestas a la carta circular se compilaron para la 49.^a reunión del CCFA⁵ y fueron sometidas a debate por el Grupo de trabajo presencial (GTP) sobre la NGAA de la 49.^a reunión del CCFA.⁶ Cuando en la misma categoría de alimentos se presentaron varias propuestas de disposiciones sobre el mismo aditivo alimentario, el GTP solo sometió a debate la propuesta con la dosis de uso más alta. El GTP recomendó que las disposiciones específicas propuestas para la categoría de alimentos 01.1.2 se incluyeran en la NGAA en el Trámite 2.⁷

4. El CCFA, en su 49.^a reunión, aceptó la recomendación del GTP de incluir las disposiciones específicas propuestas para la categoría de alimentos 01.1.2 de la NGAA en el Trámite 2. Asimismo, solicitó que el GTe sobre la NGAA de la 50.^a reunión del CCFA examinara el anteproyecto de disposiciones en la categoría de alimentos 01.1.2 (con la excepción de las disposiciones sobre aditivos alimentarios con la función de colorante o edulcorante)⁸ y preparara recomendaciones sobre dichas disposiciones.⁹

Documento de trabajo

5. El GTe distribuyó dos circulares para que se formularan observaciones. Las disposiciones sometidas a debate se presentan en el formato de la categoría de alimentos 01.1.2 del Cuadro 2 de la

¹ REP 17/FA, párr. 109.

² REP 16/FA, párrs. 78-86.

³ REP 16/FA, párr. 86.

⁴ CL 2016/8-FA

⁵ CX/FA 17/49/9, FA/49 CRD 12, FA/49 CRD19.

⁶ FA/49 CRD2

⁷ FA/49 CRD2, Anexo 5.

⁸ El Anexo 5 del documento CRD2 FA/49 contenía una disposición sobre el uso de ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b (iii)) en la categoría de alimentos 01.1.2. Este aditivo alimentario tiene la función tecnológica de "colorante", por lo tanto, la disposición para el SIN 161b (iii) no se incluye en este documento de trabajo.

⁹ REP 17/FA, párrs. 88 y 109.

NGAA. En este documento se presentan propuestas (adoptar, adoptar con revisión) de las disposiciones sometidas a debate sobre la base de un enfoque consensuado teniendo en cuenta las observaciones presentadas por los miembros del GTe a la primera y segunda circular. Las recomendaciones están basadas en la "ponderación de la evidencia", es decir, a las observaciones justificadas se les ha dado mayor importancia que a las observaciones sin justificación.

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

Descriptor: comprende toda la leche líquida natural/simple, excluidos los productos de las categorías de alimentos 01.1.1 Leche líquida (natural/simple), 01.1.3 Suero de mantequilla líquido (natural/simple) y 01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales/simples). Incluye, pero no se limita a, leches líquidas recombinadas naturales/simples, leches líquidas reconstituidas naturales/simples, leches compuestas naturales/simples, leches líquidas no aromatizadas enriquecidas con vitaminas y minerales, leches con contenido ajustado de proteínas, leche con contenido reducido de lactosa, y bebidas a base de leche natural/simple. En esta categoría de alimentos, los productos naturales/simples no contienen aromatizantes añadidos ni otros ingredientes que intencionalmente impartan sabor, pero pueden contener otros ingredientes no lácteos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	BPF	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	Solo se utilizan en leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas	<p>Observación inicial del país: Japón: se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas</p> <p>Observaciones para el GTe: EFEMA: los emulsionantes ayudan a formar emulsiones estables incluso en emulsiones difíciles desde el punto de vista tecnológico (por ejemplo, preparados enriquecidos). Esto mejora la sensación en el paladar (sensorial/textura) y la fecha de caducidad de la leche (evita la sedimentación).</p> <p>UE: ¿hay relación entre la necesidad y el enriquecimiento? ¿Podría describirse el efecto tecnológico? Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya este aditivo según BPF y para las clases funcionales mencionadas</p> <p>Japón: apoya la propuesta con la nota propuesta. Los ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol se utilizan para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas.</p> <p>Chile: apoya la adopción</p>	Adoptar como se indica
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF	Antioxidante		<p>Observación inicial del país: Tailandia: se utiliza como antioxidante en productos lácteos como la leche recombinada, leche reconstituida y leche enriquecida con vitaminas y minerales. Ayuda a prevenir la oxidación de grasas y vitaminas, y a mantener la calidad de los productos hasta la fecha de caducidad. Se utiliza para mantener la calidad y mejorar la estabilidad de los productos lácteos. Su uso no cambia la naturaleza de los productos ni oculta los efectos de la utilización de sustancias primas defectuosas que podrían engañar a los consumidores.</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>China: se utiliza en la leche líquida para mantener la calidad durante el período de conservación y proteger el producto del desarrollo de un sabor rancio o extraño.</p> <p>Observaciones para el GTE: Brasil: véase la observación general</p> <p>UE: ¿podría explicarse por qué no son suficiente los antioxidantes naturales de la leche (por ejemplo, tocoferoles, beta-caroteno, fosfolípidos)? ¿No hay ningún efecto del uso de ácido ascórbico sobre las propiedades sensoriales de la leche (sabor)? ¿Se necesita solo en la leche enriquecida con vitaminas y minerales? Véase la observación general a la 2.^a circular a continuación</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya este aditivo según BPF y para las clases funcionales mencionadas.</p> <p>Chile: apoya la adopción</p>	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes		<p>Observación inicial del país: Tailandia: se utiliza para estabilizar la suspensión coloidal y prevenir la sedimentación de las partículas sólidas en la leche (por ejemplo, proteínas de la leche y minerales enriquecidos) durante el período de almacenamiento. Además, ayuda también a mejorar la viscosidad del producto de acuerdo con las preferencias del consumidor. La goma de semillas de algarrobo se utiliza generalmente en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en una proporción optimizada. No se utiliza para ocultar los efectos de la utilización de materias primas defectuosas.</p> <p>Observaciones para el GTe: Brasil: véase la observación general a continuación</p> <p>UE: le preocupa el uso de espesantes que influyen en la naturaleza de la leche. Véase la observación general a la 2.^a circular a continuación</p> <p>EU Specialty Food Ingredients: apoya la adopción. Para uso como estabilizador en leche UHT o esterilizada, recombinada y reconstituida. La gelificación de la leche UHT durante el almacenamiento es un factor importante que limita su fecha de caducidad. El gel que se forma es una matriz de complejos de proteínas agregadas. Los complejos de proteínas</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>se forman debido a cambios en la estructura de las proteínas provocados por el tratamiento UHT. La goma de semillas de algarrobo estabiliza esos complejos de proteínas, retrasa la formación de matrices y, por consiguiente, aumenta el período de conservación.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya este aditivo según BPF y para las clases funcionales mencionadas.</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la incorporación de esta disposición en la categoría 01.1.2 dada la justificación proporcionada por Tailandia. La goma de semillas de algarrobo se utiliza como estabilizador en la leche UHT o esterilizada, recombinada y reconstituida. La gelificación de la leche UHT durante el almacenamiento es un factor importante que limita su fecha de caducidad. El gel que se forma es una matriz de complejos de proteínas agregadas. Los complejos de proteínas se forman debido a cambios en la estructura de las proteínas provocados por el tratamiento UHT. La goma de semillas de algarrobo estabiliza esos complejos de proteínas, retrasa la formación de matrices y, por consiguiente, aumenta el período de conservación.</p> <p>Chile: apoya la adopción</p> <p>EU Specialty Foods, ICGMA, IFAC: apoyan la propuesta de la 2.^a circular. Generalmente, la goma de semillas de algarrobo se utiliza en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en la leche UHT recombinada y reconstituida. Otros EEE (por ejemplo, los mono- y diglicéridos de ácidos grasos) controlan la cristalización de la grasa y evitan la formación de cremosidad durante el almacenamiento. La goma de semillas de algarrobo proporciona la estabilización de las proteínas durante el procesamiento y almacenamiento. Además, la goma de semillas de algarrobo compensa la pérdida de la sensación en el paladar, lo cual es característico de la leche UHT reconstituida y recombinada en comparación con la leche fresca.</p> <p>Sudáfrica: apoya la adopción. Para uso como estabilizador en la leche UHT o esterilizada, recombinada y reconstituida. La gelificación de la leche UHT durante el almacenamiento es un factor importante que limita su fecha de caducidad. El gel que se forma es una matriz de complejos de proteínas agregadas. Los complejos de proteínas se forman debido a cambios en la estructura de las proteínas provocados por el tratamiento UHT. La goma de semillas de algarrobo estabiliza esos complejos de proteínas,</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
CARRAGENINA	407	BPF	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes		<p>retrasando la formación de matrices y, por consiguiente, aumenta el período de conservación.</p> <p>Observación inicial del país:</p> <p>Tailandia: se añade para ayudar a la suspensión de partículas sólidas en los productos lácteos, evitar la separación de la grasa y el agua, y la sedimentación de proteínas, especialmente en la leche recombinada y preparados enriquecidos con vitaminas y minerales. En el sistema de la leche, la carragenina tiene la propiedad de reaccionar con proteínas que pueden aumentar la estabilidad de los productos. Además, ayuda también a mejorar la viscosidad del producto de acuerdo con las preferencias del consumidor. La carragenina se utiliza generalmente en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en una proporción optimizada.</p> <p>China: para estabilizar los productos lácteos líquidos, creando una red tixotrópica junto con las proteínas lácteas, que puede mantener los sólidos suspendidos, por ejemplo, complejos de vitaminas y minerales en productos lácteos enriquecidos.</p> <p>Japón: se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas.</p> <p>Observaciones para el GTE:</p> <p>Brasil: véase la observación general a continuación</p> <p>Chile: ayuda a mantener la estabilidad del producto con el tiempo después de haber sido sometido a tratamiento térmico UHT, y a mantener las suspensiones de cacao (leche con chocolate), mezclas de vitaminas y minerales. En algunos casos, ayuda a mantener las suspensiones de colorantes y saborizantes.</p> <p>Colombia: como estabilizador para su uso en bebidas a base de leche a dosis según BPM. Como estabilizador en las bebidas a base de leche; retiene el agua e impide la separación de fases; puede aumentar la viscosidad en función de la dosis; tiene una función tecnológica similar a la realizada en las categorías 01.2.1.1 Leche fermentada (natural/simple) sin tratamiento térmico después de la fermentación y 01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales/simples) tratadas térmicamente después de la fermentación</p> <p>UE: le preocupa el uso de espesantes que influyen en la naturaleza de la</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>leche. Véase la observación general a la 2.^a circular a continuación.</p> <p>EU Specialty Food Ingredients, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción. Están de acuerdo con las justificaciones tecnológicas</p> <p>ICGMA: apoya la adopción. La carragenina tiene una funcionalidad única como estabilizador y espesante en los productos lácteos dada su interacción con la caseína. Se utiliza normalmente para suspender vitaminas y minerales en las leches enriquecidas.</p> <p>IFAC: apoya la inserción de esta disposición en la categoría 01.1.2 dada la justificación proporcionada por Tailandia, China y Japón</p> <p>Japón: apoya la propuesta. La carragenina se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas.</p> <p>Nueva Zelandia: apoya el uso según BPF. La carragenina se añade para suspender las partículas en la leche líquida y evitar la sedimentación. La carragenina interactúa con las proteínas de la leche para formar una red que mantiene las partículas en suspensión. Puede utilizarse en combinación con otros estabilizadores para mejorar la estabilidad durante el período de conservación. La carragenina puede utilizarse para mejorar la viscosidad y la sensación en el paladar.</p> <p>Chile: apoya la adopción</p> <p>EU Specialty Foods, ICGMA, IFAC: apoyan la propuesta de la 2.^a circular.</p> <p>En respuesta a las observaciones generales de la Unión Europea y Brasil sobre el uso de estabilizadores en esta categoría de alimentos, les gustaría ofrecer la siguiente aclaración:</p> <p>La carragenina podría utilizarse en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en la leche UHT recombinada y reconstituida. Otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes (por ejemplo, los mono- y diglicéridos de ácidos grasos) controlan la cristalización de la grasa y evitan la formación de cremosidad durante el almacenamiento. La carragenina proporciona estabilización de las proteínas durante el procesamiento y almacenamiento. Además, compensa la pérdida de la sensación en el paladar, lo cual es característico de la leche UHT reconstituida y recombinada en</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					comparación con la leche fresca Sudáfrica: apoya la adopción	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes	Se utiliza solo en leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas	Observación inicial del país: Japón: se utiliza para corregir el pH y evitar la degradación de las proteínas en las leches líquidas enriquecidas con hierro no aromatizadas. Observaciones del GTE: UE: ¿solo se necesita para las leches líquidas enriquecidas con hierro? ¿Por qué? Japón: apoya la propuesta con la nota propuesta. Chile, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción según se indica	Adoptar como se indica
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF	Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores	Solo se utilizan en leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas	Observación inicial del país: Japón: se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas. Observaciones del GTE: EFEMA: los emulsionantes ayudan a formar emulsiones estables incluso en emulsiones difíciles desde el punto de vista tecnológico (por ejemplo, preparados enriquecidos). Esto mejora la sensación en el paladar (sensorial/textura) y la fecha de caducidad de la leche (evita la sedimentación). UE: ¿hay relación entre la necesidad y el enriquecimiento? ¿Podría elaborarse más la necesidad tecnológica? Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación Food Drink Europe: apoya este aditivo según BPF y para las clases funcionales mencionadas. Japón: apoya la propuesta con la nota propuesta. Chile: apoya la adopción	Adoptar como se indica
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	120	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	Solo se utiliza en leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no	Observación inicial del país: Japón: se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas. Observaciones del GTe:	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
				aromatizadas	<p>EFEMA: apoya la adopción. Para uso como estabilizador en la leche recombinada y reconstituida. Debido a las propiedades aniónicas de los ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol, el aditivo estabilizará y evitará la agregación de las proteínas durante el tratamiento térmico. La prevención de la agregación de las proteínas ayuda a estabilizar el producto durante el período de conservación y evita la precipitación. Por otra parte, los emulsionantes ayudan a formar emulsiones estables incluso en emulsiones difíciles desde el punto de vista tecnológico (por ejemplo, preparados enriquecidos). Esto mejora la sensación en el paladar (sensorial/textura) y el período de conservación de la leche (evita la sedimentación).</p> <p>UE: ¿hay relación entre la necesidad y el enriquecimiento? ¿Podría elaborarse más la necesidad tecnológica? Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la adopción. Cuando se utilizan como estabilizador en la leche recombinada y reconstituida, el aditivo estabilizará y evitará la agregación de las proteínas durante el tratamiento térmico debido a las propiedades aniónicas de los ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol. La prevención de la agregación de las proteínas ayuda a estabilizar el producto durante el período de conservación y a evitar la precipitación, lo cual no es deseable para los consumidores.</p> <p>Japón: apoya la propuesta con la nota propuesta.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la adopción que se indica y la nota</p> <p>ICGMA: apoya la propuesta de la 2.ª circular</p> <p>Sudáfrica: apoya la adopción Para uso como estabilizador en la leche recombinada y reconstituida. Debido a las propiedades aniónicas de los ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol, el aditivo estabilizará y evitará la agregación de proteínas durante el tratamiento térmico. La prevención de la agregación de las proteínas ayuda a estabilizar el producto durante el período de conservación y evita la precipitación.</p>	
GOMA GELLAN	418	BPF	Espesante, estabilizador		<p>Observación inicial del país: Tailandia: se utiliza para mejorar la estabilidad de las leches líquidas, especialmente en la leche recombinada, leche reconstituida y los</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>preparados enriquecidos con vitaminas y minerales. Ayuda a estabilizar la suspensión coloidal y prevenir la sedimentación de las partículas sólidas en la leche (por ejemplo, proteínas de la leche y minerales enriquecidos) durante el período de almacenamiento. También ayuda a mejorar la viscosidad del producto de acuerdo con las preferencias del consumidor y a mejorar las propiedades organolépticas. La goma gellan se utiliza generalmente en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en una proporción optimizada.</p> <p>China: para estabilizar y prevenir la acumulación de proteínas, la suciedad en el intercambiador de calor UHT. Cuando se utiliza en la leche líquida enriquecida con vitaminas y minerales no aromatizada, la goma gellan podría proporcionar una excelente suspensión de las partículas insolubles sin añadir sensación excesiva de viscosidad en el paladar o afectar al sabor.</p> <p>Japón: se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas.</p> <p>Observaciones del GTE: Brasil: véase la observación general</p> <p>Colombia: como estabilizador para uso en bebidas a base de leche según BPM. Como estabilizador en las bebidas a base de leche; retiene el agua e impide la separación de fases y puede aumentar la viscosidad en función de la dosis, tiene una función tecnológica similar a la realizada en las categorías 01.2.1.1 Leche fermentada (natural/simple) sin tratamiento térmico después de la fermentación y 01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales/simples) tratadas térmicamente después de la fermentación</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya este aditivo según BPF y para las clases funcionales mencionadas</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la adopción. La goma gellan proporciona estabilidad a través de una serie de funcionalidades, por ejemplo, da estabilización estérica a través de la interacción con las proteínas; aumenta la viscosidad de la fase continua, reduce las tasas de cremosidad y finalmente aumenta la carga de proteínas en las membranas de glóbulos de grasa y reduce el riesgo de coalescencia en la fase grasa. La goma gellan puede crear una red tixotrópica junto con las proteínas lácteas, que puede mantener los sólidos suspendidos, por</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>ejemplo, complejos de vitaminas y minerales en productos lácteos enriquecidos.</p> <p>Japón: apoya la propuesta. La goma gellan se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas.</p> <p>Nueva Zelandia: apoya el uso según BPF. La goma gellan se añade a las partículas en suspensión en la leche líquida para evitar la sedimentación. Interactúa con las proteínas de la leche y forma así una red que mantiene las partículas en suspensión. Puede utilizarse en combinación con otros estabilizadores para mejorar la estabilidad durante el período de conservación. Puede utilizarse para mejorar la viscosidad y la sensación en el paladar.</p> <p>Chile: apoya la adopción</p> <p>UE: véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>EU Specialty Foods, ICGMA, IFAC: apoyan la propuesta de la 2.ª circular. En respuesta a la Unión Europea y Brasil, se proporciona la siguiente aclaración: La goma gellan podría utilizarse en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en la leche UHT recombinada y reconstituida. Otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes (por ejemplo, los mono- y diglicéridos de ácidos grasos) controlan la cristalización de la grasa y evitan la cremosidad durante el almacenamiento. La goma gellan proporciona estabilización de las proteínas durante la elaboración y almacenamiento. Además, la goma gellan compensa la pérdida de sensación en el paladar, lo cual es característico de la leche UHT reconstituida y recombinada en comparación con la leche fresca.</p> <p>Sudáfrica: apoya la adopción La goma gellan puede estabilizar emulsiones a través de una serie de funcionalidades, por ejemplo, da estabilización estérica a través de la interacción con las proteínas; aumenta la viscosidad de la fase continua y reduce las tasas de cremosidad, y finalmente aumenta la carga de proteínas en las membranas de glóbulos de grasa y reduce el riesgo de coalescencia en la fase grasa. La goma gellan puede crear también una red tixotrópica junto con las proteínas lácteas, que puede mantener los</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
GOMA GUAR	412	BPF	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes		<p>sólidos suspendidos, por ejemplo, los complejos de vitaminas y minerales en los productos enriquecidos.</p> <p>Observación inicial del país: Tailandia: se utiliza para estabilizar la suspensión coloidal y evitar la sedimentación de las partículas sólidas en la leche (por ejemplo, proteínas de la leche y minerales enriquecidos) durante el período de almacenamiento. Por otra parte, ayuda a mejorar la viscosidad del producto de acuerdo con las preferencias del consumidor. También contribuye a las propiedades organolépticas mediante la mejora de la sensación en el paladar. La goma guar se utiliza generalmente en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en una proporción optimizada.</p> <p>Observaciones del GTE: Brasil: véase la observación general</p> <p>Colombia: como estabilizador para uso en las bebidas a base de leche según BPM. Como estabilizador en las bebidas a base de leche; retiene el agua e impide la separación de fases y puede aumentar la viscosidad en función de la dosis, tiene una función tecnológica similar a la realizada en las categorías 01.2.1.1 Leche fermentada (natural/simple) sin tratamiento térmico después de la fermentación y 01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales/simples) tratadas térmicamente después de la fermentación</p> <p>UE: le preocupa el uso de espesantes que influyen en la naturaleza de la leche. Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>EU Specialty Food Ingredients, FoodDrinkEurope: apoyan este aditivo según BPF y para las clases funcionales mencionadas</p> <p>Chile: apoya la adopción</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la adopción. La información proporcionada por nuestros miembros es coherente con la justificación tecnológica proporcionada por Tailandia. En respuesta a las observaciones generales de la Unión Europea y Brasil: La goma guar podría utilizarse en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en la leche UHT recombinada y reconstituida. Otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes (por</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>ejemplo, los mono- y diglicéridos de ácidos grasos) controlan la cristalización de la grasa y evitan la cremosidad durante el almacenamiento. La goma guar proporciona la estabilización de las proteínas durante la elaboración y almacenamiento. Además, la goma guar compensa la pérdida de la sensación en el paladar, que es característica de la leche UHT reconstituida y recombinada en comparación con la leche fresca.</p> <p>Sudáfrica: apoya la adopción</p>	
GOMA ARÁBIGA	414	BPF	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	Solo se utiliza en leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas	<p>Observación inicial del país: Japón: se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas.</p> <p>Observaciones del GTE: Brasil: véase la observación general</p> <p>Colombia: como estabilizador para uso en bebidas a base de leche a dosis según BPM. Como estabilizador en las bebidas a base de leche; retiene el agua e impide la separación de fases; tiene una función tecnológica similar a la que realiza en las categorías 01.2.1.1 Leche fermentada (natural/simple) sin tratamiento térmico después de la fermentación y 01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales/simples) tratadas térmicamente después de la fermentación</p> <p>UE: le preocupa el uso de espesantes que influyen en la naturaleza de la leche. Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya este aditivo según BPF y para las clases funcionales mencionadas</p> <p>IFAC: apoya la adopción. La información proporcionada por nuestros miembros es coherente con la justificación tecnológica proporcionada por Japón</p> <p>Japón: apoya la propuesta con la nota propuesta</p> <p>Chile: apoya la adopción</p>	Adoptar como se indica
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	Emulsionantes, estabilizadores,		<p>Observación inicial del país: Tailandia: evita la sedimentación de las partículas sólidas en la leche</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
			espesantes		<p>(por ejemplo, las proteínas de la leche y minerales enriquecidos) durante el período de almacenamiento. Por otra parte, ayuda a mejorar la viscosidad del producto de acuerdo con las preferencias del consumidor. También contribuye a las propiedades organolépticas mediante la mejora de la sensación en el paladar.</p> <p>Observaciones del GTE: <u>Brasil:</u> véase la observación anterior</p> <p><u>Colombia:</u> como espesante para uso en bebidas a base de leche según BPM. Como estabilizador en las bebidas a base de leche; retiene el agua e impide la separación de fases y puede aumentar la viscosidad en función de la dosis, tiene una función tecnológica similar a la realizada en las categorías 01.2.1.1 Leche fermentada (natural/simple) sin tratamiento térmico después de la fermentación y 01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales/simples) tratadas térmicamente después de la fermentación</p> <p><u>UE:</u> le preocupa el uso de espesantes que influyen en la naturaleza de la leche. Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya este aditivo según BPF y para las clases funcionales mencionadas.</p> <p><u>Chile:</u> apoya la adopción</p>	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	Solo se utiliza en leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas	<p>Observación inicial del país: <u>Japón:</u> se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas.</p> <p>Observaciones del GTE: <u>EFEMA:</u> los emulsionantes ayudan a formar emulsiones estables incluso en emulsiones difíciles desde el punto de vista tecnológico (por ejemplo, preparados enriquecidos). Esto mejora la sensación en el paladar (sensorial/textura) y el período de conservación de la leche (evita la sedimentación).</p> <p><u>UE:</u> le preocupa el uso de espesantes que influyen en la naturaleza de la leche. Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la propuesta</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>Japón: apoya la propuesta con la nota propuesta. Los ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol se utilizan para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas.</p> <p>Chile: apoya la adopción</p>	
LECTINA	322(i)	BPF	Antioxidantes, emulsionantes		<p>Observación inicial del país:</p> <p>Tailandia: se añade a la leche líquida para evitar la separación de la fase de agua y aceite, sobre todo en la leche reconstituida y leche recombinada. Ayuda también a estabilizar la suspensión coloidal de los productos y a prevenir la sedimentación de las partículas sólidas en la leche (por ejemplo, las proteínas de la leche y minerales enriquecidos) durante el período de almacenamiento. Además, la lecitina ayuda al proceso de homogeneización.</p> <p>China: se utiliza con el fin de crear una membrana de glóbulos de grasa estables y mejorar la estabilidad al calor de los productos lácteos reconstituidos y recombinados.</p> <p>Japón: se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas.</p> <p>Observaciones del GTe:</p> <p>Chile: ayuda a mantener la estabilidad del producto con el tiempo después de haber sido sometido a tratamiento térmico UHT, y a mantener las suspensiones de cacao (leche con chocolate), mezclas de vitaminas y minerales. En algunos casos, ayuda a mantener las suspensiones de colorantes y aromatizantes.</p> <p>EU Specialty Food Ingredients, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción. Están de acuerdo con las justificaciones tecnológicas.</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la adopción. La información proporcionada por nuestros miembros es coherente con la justificación tecnológica proporcionada por Tailandia, China y Japón.</p> <p>Japón: apoya la propuesta. La lecitina se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas.</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>Nueva Zelanda: apoya el uso según BPF. La lecitina se añade para mejorar la estabilidad de las partículas de grasa. Cubre las gotitas de grasa creadas, por ejemplo, durante la homogeneización, y les impide que se unan otra vez durante el período de conservación y causar cremosidad</p> <p>UE: véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>Malasia, Sudáfrica: apoyan la adopción</p>	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	BPF	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes		<p>Observación inicial del país:</p> <p>Tailandia: se utiliza como emulsionante y estabilizador en la leche reconstituida y recombinada, y en la leche enriquecida con vitaminas y minerales. Proporciona buena suspensión coloidal y evita la sedimentación de las partículas sólidas en el sistema de la leche (por ejemplo, las proteínas de la leche y minerales enriquecidos) durante el período de almacenamiento. Se utiliza en la leche reconstituida y recombinada para evitar la separación de la fase de agua y grasa. Además, la celulosa microcristalina ayuda también a mejorar la viscosidad del producto y a crear una sensación satisfactoria en el paladar según las preferencias de los consumidores. La celulosa microcristalina se utiliza individualmente o en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en una proporción optimizada.</p> <p>China: suspende los coloides o las partículas en la leche, como las proteínas de la leche y los minerales en los productos enriquecidos. También podría aumentar la viscosidad de la fase acuosa continua y reducir las tasas de cremosidad o sedimentación.</p> <p>Japón: se utiliza para evitar la sedimentación en la leche líquida enriquecida con minerales no aromatizada</p> <p>Observaciones del GTe:</p> <p>Brasil: véase la observación general</p> <p>Chile: ayuda a mantener la estabilidad del producto con el tiempo después de haber sido sometido a tratamiento térmico UHT, y a mantener las suspensiones de cacao (leche con chocolate), mezclas de vitaminas y minerales. En algunos casos, ayuda a mantener las suspensiones de colorantes y aromatizantes.</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>Colombia: como estabilizador para uso en bebidas a base de leche a dosis según BPM. Como estabilizador en las bebidas a base de leche para garantizar la estabilidad durante el período de conservación; retiene el agua e impide la separación de fases y puede aumentar la viscosidad en función de la dosis, tiene una función tecnológica similar a la realizada en las categorías 01.2.1.1 Leche fermentada (natural/simple) sin tratamiento térmico después de la fermentación y 01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales/simples) tratadas térmicamente después de la fermentación</p> <p>UE: le preocupa el uso de espesantes que influyen en la naturaleza de la leche. Véase la observación general a la 2.^a circular a continuación</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya este aditivo según BPF y para las clases funcionales mencionadas.</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la adopción. La información proporcionada por nuestros miembros es coherente con la justificación tecnológica proporcionada por Tailandia, China y Japón.</p> <p>Japón: apoya la propuesta. La celulosa microcristalina se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas. Este aditivo se utiliza también en las leches líquidas enriquecidas con vitaminas no aromatizadas para el mismo propósito.</p> <p>Nueva Zelandia: apoya el uso según BPF. La celulosa microcristalina se añade a las partículas en suspensión en la leche líquida para evitar la sedimentación. Crea una red que mantiene las partículas en suspensión y se utiliza a menudo en combinación con otros estabilizadores para mejorar la estabilidad durante el período de conservación. La celulosa microcristalina puede utilizarse para mejorar la viscosidad y la sensación en el paladar</p> <p>EU Specialty Foods, ICGMA, IFAC: apoyan la propuesta de la 2.^a circular. En respuesta a las observaciones generales de la Unión Europea y Brasil: El gel de celulosa podría utilizarse en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en la leche UHT recombinada y reconstituida. Otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes (por ejemplo, los mono- y diglicéridos de ácidos grasos) controlan la cristalización de la grasa y evitan la cremosidad durante el</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>almacenamiento. El gel de celulosa proporciona la estabilización de las proteínas durante la elaboración y almacenamiento. Además, el gel de celulosa compensa la pérdida de sensación en el paladar, que es característica de la leche UHT reconstituida y recombinada en comparación con la leche fresca.</p> <p>Sudáfrica: apoya la adopción</p>	
MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF	Emulsionantes, estabilizadores, agentes antiespumantes		<p>Observación inicial del país:</p> <p>Tailandia: se utiliza como emulsionante y estabilizador en los productos contemplados por la categoría de alimentos 01.1.2. Ayuda a mejorar la estabilidad de los productos reconstituidos y recombinados, especialmente en los preparados de alto contenido en grasa (la grasa de leche, el aceite vegetal y DHA se añaden) evitando la separación de la grasa y el agua. También evita la sedimentación de las partículas finas y aumenta la estabilidad coloidal de los preparados enriquecidos con vitaminas y minerales. Por otra parte, se utiliza para reducir la formación de espuma durante el procesado. La espuma excesiva tiene un efecto en la elaboración (por ejemplo, envasado) que podría llevar a la mala calidad de los productos finales. Los mono- y diglicéridos de ácidos grasos se utilizan generalmente en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en una proporción optimizada.</p> <p>China: tienen un impacto significativo en la tensión interfacial entre las fases de agua y grasa y, como tales, son muy importantes para facilitar la emulsificación en productos recombinados. Pueden prevenir la sensación de polvo en el paladar y la textura arenosa, y se utilizan para controlar la relación emulsionante/proteínas en las membranas de la emulsión. Esto es importante para la fecha de caducidad de los productos.</p> <p>Japón: se utilizan para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas.</p> <p>Observaciones del GTe:</p> <p>Colombia: como emulsionante/estabilizador para uso en las bebidas a base de leche a dosis según BPM. Garantiza la estabilidad de la emulsión, no permitiendo la separación de la grasa durante la conservación y evita la sedimentación de las partículas finas; también aumenta la estabilidad coloidal y evita la sedimentación de las partículas finas de productos enriquecidos con vitaminas y minerales. Tiene una función tecnológica similar a la que tiene en las categorías</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>01.2.1.1 Leche fermentada (natural/simple) sin tratamiento térmico después de la fermentación y 01.2.1.2 Leche fermentada (natural/simple) con tratamiento térmico después de la fermentación</p> <p>EFEMA: apoya la adopción. Para uso como estabilizador en la leche recombinada y reconstituida. Debido a las propiedades aniónicas de los ésteres diacetiltartáricos y ácidos grasos de glicerol, el aditivo estabilizará y evitará la agregación de las proteínas durante el tratamiento térmico. La prevención de la agregación de las proteínas ayuda a estabilizar el producto durante el período de conservación y evita la precipitación. Por otra parte, los emulsionantes ayudan a formar emulsiones estables incluso en emulsiones difíciles desde el punto de vista tecnológico (por ejemplo, preparados enriquecidos). Esto mejora la sensación en el paladar (sensorial/textura) y el período de conservación de la leche (evita la sedimentación).</p> <p>UE: ¿no son suficientes las propiedades de emulsión natural de la leche? ¿Un producto que contiene aceite vegetal se consideraría todavía "Otra leche líquida"? Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya este aditivo según BPF y para las clases funcionales mencionadas</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la adopción dada la justificación proporcionada por Tailandia, China y Japón. Los mono- y diglicéridos facilitan la emulsificación y mejoran la estabilidad en los productos recombinados y reconstituidos con contenido bajo y alto de grasa.</p> <p>Japón: apoya la propuesta</p> <p>Chile, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción</p> <p>EFEMA: apoya la adopción como se indica. También nos gustaría reiterar nuestra justificación técnica para el SIN 471 en esta categoría de alimentos ya que las observaciones mencionadas se refieren al SIN 472e: los mono- y diglicéridos facilitan la emulsificación y mejoran la estabilidad en los productos recombinados o reconstituidos con contenido bajo y alto de grasa.</p> <p>Además, especialmente en los productos lácteos recombinados, la "voluntad" de la proteína de la leche para formar emulsiones estables está influenciada negativamente. Los emulsionantes ayudan a formar emulsiones estables incluso en emulsiones difíciles desde el punto de</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>vista tecnológico (por ejemplo, preparados recombinados, preparados especialmente recombinados con alto contenido en grasa o preparados enriquecidos). Esto mejora la sensación en el paladar (sensorial/textura) y el período de conservación de la leche (evita la sedimentación). Los emulsionantes reducen la tensión superficial de un líquido y, por lo tanto, rompen la generación de burbujas.</p> <p>Sudáfrica: apoya la adopción. Los mono- y diglicéridos facilitan la emulsificación y mejoran la estabilidad en los productos recombinados y reconstituidos con contenido bajo y alto en grasa.</p>	
NITRÓGENO	941	BPF	Gases de envasado		<p>Observación inicial del país: Tailandia: se utiliza como gas de envasado en los productos lácteos líquidos contemplados por la categoría de alimentos 01.1.2. Se introduce en los productos finales durante la fase de llenado</p> <p>Observaciones del GTe: Colombia: se administra como coadyuvante de bebidas a base de leche y otra leche, ayuda a mantener las características sensoriales, ya que no hay oxígeno para evitar la oxidación de la grasa.</p> <p>Chile, FoodDrinkEurope, Malasia: apoyan la adopción que se indica</p>	Adoptar como se indica
PECTINA	440	BPF	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes		<p>Observación inicial del país: Tailandia: se añade para facilitar la suspensión de las partículas sólidas (por ejemplo, proteína de leche y minerales enriquecidos) y para evitar la sedimentación durante el período de conservación. Actualmente se utiliza en productos lácteos líquidos, como la leche recombinada, leche reconstituida (preparados de alto contenido en proteínas) y leches enriquecidas con vitaminas y minerales. Ayuda también a mejorar la viscosidad de los productos y a crear una sensación satisfactoria en el paladar según las preferencias de los consumidores. La pectina se utiliza individualmente o en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en una proporción optimizada.</p> <p>Observaciones del GTe: Brasil: véase la observación general.</p> <p>UE: le preocupa el uso de espesantes que influyen en la naturaleza de la leche. Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación.</p> <p>Chile, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción como se indica.</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>IFAC: apoya la inserción de esta disposición en la categoría 01.1.2 dada la justificación proporcionada por Tailandia</p>	
FOSFATOS	338; 339(i) -(iii); 340(i) -(iii); 341(i) -(iii); 342(i) -(ii); 343(i) -(iii); 450(i) - (iii),(v) -(vii), (ix); 451(i) ,(ii); 452(i) - (v); 542	5 000	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores	Nota 33: Como fósforo; Nota 227, solo para uso en leches esterilizadas y UHT; y la nota solos o en combinación	<p>Observación inicial del país: Tailandia: se utiliza como regulador de la acidez para ajustar el pH de la leche y mejorar la estabilidad de las proteínas. También es necesario como estabilizador para prevenir la sedimentación de las proteínas durante el proceso de esterilización y UHT. Por otra parte, los fosfatos forman complejos de quelato con iones metálicos polivalentes (por ejemplo, hierro y zinc) que pueden prevenir la oxidación de la grasa en la leche. En los preparados enriquecidos con vitaminas y minerales, los fosfatos se añaden para aumentar la estabilidad mediante la reducción de la tensión interfacial entre líquido y sólido.</p> <p>China: podría reducir la tensión interfacial entre líquidos/sólidos, especialmente para utilizarlo en el procesado de la leche UHT para mantener la calidad durante el proceso de UHT. También podría preservar la calidad de la leche utilizándolos como conservador de la humedad.</p> <p>Observaciones del GTe: Colombia: solo para uso en la categoría 01.1.2 Otra leche líquida (natural/simple) en los productos otras leches líquidas y bebidas a base de leche esterilizadas y UHT Se hace necesario añadir fosfatos para evitar la coagulación de las proteínas durante el proceso de ultrapasteurización o esterilización. La proporción de concentración de sal en la leche juega un papel importante en la estabilidad térmica de los productos lácteos; los iones de calcio y magnesio tienden a desestabilizar el sistema de proteínas, mientras que los fosfatos lo estabilizan. Tiene una función tecnológica equivalente a la que realiza en la categoría 01.1.1 Leche líquida (natural/simple), donde ya está autorizado en relación con tratamientos ultrapasteurizados (UHT), esterilizados.</p> <p>UE: ¿por qué es necesaria la DM de 5 000 ppm? En la categoría 01.1.1 una DM de 1 500 ppm es suficiente. Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>FoodDrinkEurope: adopción como se indica sin nota</p>	Adoptar a 5 000 sin la Nota 227

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>IFAC: apoya la adopción dada la justificación proporcionada por Tailandia y China.</p> <p>Japón: propone suprimir la Nota 227 ya que los fosfatos no solo se utilizan en las leches esterilizadas y UHT sino también en las leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas. El difosfato disódico (SIN 450(i)) se utiliza en las leches enriquecidas con minerales no aromatizadas para evitar la sedimentación.</p> <p>Nueva Zelandia: apoya el uso a DM = 5 000mg/kg. Los fosfatos mejoran la estabilidad de las proteínas en los productos esterilizados (por ejemplo, productos concentrados como las leches evaporadas recombinadas/REM). También mejora la estabilidad durante el período de conservación (reducción de la sedimentación) y reduce la suciedad durante el proceso UHT por minerales polivalentes quelantes como el calcio</p> <p>Chile: apoya la adopción como se indica</p>	
POLIDEXTROSA	1200	BPF	Estabilizadores, espesantes		<p>Observación inicial del país:</p> <p>Tailandia: se utiliza como espesante para mejorar las propiedades organolépticas de los productos lácteos y aumentar la viscosidad del producto según las preferencias de los consumidores. También ayuda a mejorar la estabilidad de la leche, especialmente los preparados enriquecidos con vitaminas y minerales.</p> <p>China: se añaden a las leches de contenido bajo o reducido de grasa, contribuyendo a la sensación en el paladar y la percepción de cremosidad, aumentando así la aceptabilidad organoléptica para los consumidores.</p> <p>Observaciones del GTe:</p> <p>Brasil: este aditivo tendrá un impacto sobre la viscosidad del producto, cambiando el carácter de la leche enriquecida y engañando al consumidor; en desacuerdo con lo que se propone en la Sección 3.2 de la NGAA.</p> <p>UE: le preocupa el uso de espesantes que influyen en la naturaleza de la leche. Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>EU Specialty Food Ingredients, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción que se indica y la nota.</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>ICGMA, IFAC: apoyan la adopción. La povidexosa imparte una textura más suave y más consistencia a los productos lácteos, particularmente en productos de contenido reducido en azúcar o grasa. Datos de estudios indican que el impacto sobre la viscosidad depende del procesado y el preparado.</p> <p>No se observó ningún cambio de la viscosidad en</p> <ul style="list-style-type: none"> - los productos con tratamiento térmico UHT: hasta un 3,5% - los productos naturales/simples pasteurizados: hasta un 1,8% - los productos edulcorados con azúcar pasteurizados: hasta un 3% <p>A dosis más altas, los datos sensoriales muestran que los productos lácteos que contienen povidexosa se perciben como menos acuosos, es decir, tenían más cuerpo y mejor sensación en el paladar</p> <p>Sudáfrica: apoya la adopción</p>	
<p>ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS</p>	475	1 000	Emulsionantes, estabilizadores		<p>Observación inicial del país:</p> <p>China: pueden afectar a la tensión superficial entre la fase de agua y grasa para ayudar a la formación de la emulsión en los productos lácteos recombinados. Los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos pueden reducir también la cremosidad de la grasa. Y mantener el producto estable durante el período de conservación, especialmente de los productos de leche entera recombinados.</p> <p>Japón: se utilizan en la leche enriquecida con vitaminas y minerales no aromatizada para estabilizar el calcio o el hierro que se utilizan para el enriquecimiento.</p> <p>Observaciones del GTe:</p> <p>UE: ¿no son suficiente las propiedades de emulsión naturales de la leche o resultan afectadas en la leche recombinada? ¿Son solo necesarios en la leche enriquecida con hierro o calcio? Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>EFEMA: apoya la adopción. Está de acuerdo con las justificaciones tecnológicas.</p> <p>FoodDrinkEurope: apoya la adopción que se indica sin nota</p> <p>Chile, Sudáfrica: apoyan la adopción</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	Solo se utiliza en leches enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas	<p>Observación inicial del país: Japón: se utiliza en la leche enriquecida con minerales no aromatizada para evitar la desnaturalización de las proteínas durante la pasteurización.</p> <p>Observaciones del GTe: Brasil: véase la observación general</p> <p>UE: le preocupa el uso de espesantes que influyen en la naturaleza de la leche. Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>Chile, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción que se indica y la nota.</p> <p>Japón: apoya la propuesta. El carbonato de potasio se utiliza para evitar la desnaturalización de las proteínas durante la pasteurización de las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas. Este aditivo se utiliza también en las leches líquidas enriquecidas con vitaminas para el mismo propósito.</p>	Adoptar como se indica
HIDRÓXIDO DE POTASIO	525	BPF	Reguladores de la acidez	227: solo para uso en las leches esterilizadas y UHT	<p>Observación inicial del país: Tailandia: se utiliza ampliamente como regulador de la acidez. Se utiliza para ajustar el pH de la leche mejorando la estabilidad de las proteínas de la leche esterilizada y UHT. El hidróxido de potasio es el agente alcalino que no afecta de manera adversa el sabor y el olor de los productos lácteos. Además, el uso de sal de potasio es más conveniente en comparación con la sal de sodio porque la sal de sodio puede dar lugar a una cantidad excesiva de sodio en los productos lácteos. El hidróxido de potasio está permitido en la categoría 13.1.1 "Preparados para lactantes".</p> <p>Observaciones del GTe: Colombia: como regulador de la acidez en bebidas basadas en leches esterilizadas y UHT, se utiliza para ajustar el pH de la leche que mejora la estabilidad de las proteínas. El hidróxido de potasio es un agente alcalino que no afecta de manera adversa al sabor y el olor de las bebidas lácteas. Se utiliza en 01.4.3 Nata (crema) cuajada (natural/simple), 13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños, entre otros</p> <p>Nueva Zelandia: apoya el uso según BPF. El hidróxido de potasio se añade como regulador de la acidez para</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>ajustar el pH y mejorar la estabilidad de las proteínas y así reducir la sedimentación durante el período de conservación. La adición de hidróxido de potasio (o en combinación con hidróxido de sodio) puede mejorar en general el balance mineral en los productos lácteos líquidos que ya contienen altas cantidades de sodio</p> <p>Chile, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción que se indica.</p> <p>UE: véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p>	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	4 000	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes		<p>Observación inicial del país: China: estabiliza las proteínas de la leche al proporcionar estabilización estérica. El alginato de propilenglicol puede interactuar con las proteínas de la leche y ser adsorbido en la superficie de las micelas de caseína con una función de estabilización en la leche recombinada. Como la molécula de alginato de propilenglicol contiene tanto grupos hidrofóbicos como hidrofílicos, tiene también actividad interfacial y es útil para estabilizar los productos recombinados durante el período de conservación.</p> <p>Observaciones a la primera circular: Brasil: véase la observación general</p> <p>UE: le preocupa el uso de espesantes que influyen en la naturaleza de la leche. Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>ICGMA: apoya la adopción. La información proporcionada por nuestros miembros es coherente con la justificación tecnológica proporcionada por China</p> <p>Chile, ICGMA: apoyan la adopción que se indica</p>	Adoptar como se indica
ASCORBATO DE SODIO	301	BPF	Antioxidante		<p>Observación inicial del país: Tailandia: se utiliza como antioxidante en la leche líquida como leche recombinada, leche reconstituida y leche enriquecida con vitaminas y minerales no aromatizada. Ayuda a prevenir la oxidación de grasas y vitaminas, y a mantener la calidad de los productos hasta la fecha de caducidad. El uso de ascorbato de sodio junto con tocoferoles muestra un efecto sinérgico.</p> <p>China: se utiliza en la leche líquida para mantener la calidad en el período de conservación y proteger el producto del desarrollo de un sabor rancio o extraño.</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>Observaciones del GTe:</p> <p>Brasil: sabe que la disposición sobre antioxidantes en la leche ya reconstituida y recombinada es inadecuada. Brasil sabe que está justificado tecnológicamente utilizar antioxidantes en la leche en polvo. Sin embargo, desde el momento de la reconstitución (recombinación), Brasil considera que el producto generado es similar a la leche entera, para la que no hay ninguna justificación tecnológica para añadir antioxidantes, que solo toleran los antioxidantes transferidos de la leche en polvo. Asimismo, la leche entera ya tiene antioxidantes naturales que garantizan la estabilidad del producto.</p> <p>Colombia: como estabilizador para uso en bebidas a base de leche a dosis según BPM. Como estabilizador en las bebidas a base de leche para garantizar la estabilidad del producto durante el período de conservación; retiene el agua e impide la separación de fases y puede aumentar la viscosidad en función de la dosis; tiene una función tecnológica similar a la realizada en las categorías 01.2.1.1 Leche fermentada (natural/simple) sin tratamiento térmico después de la fermentación y 01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales/simples) tratadas térmicamente después de la fermentación</p> <p>UE: ¿podría explicarse por qué los antioxidantes naturales de la leche (por ejemplo, tocoferoles, beta-caroteno, fosfolípidos) no son suficiente? ¿No hay ningún efecto del uso de ácido ascórbico sobre las propiedades sensoriales de la leche (sabor)? ¿Son solo necesarios en la leche enriquecida con vitaminas y minerales? Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>Nueva Zelandia: apoya el uso según BPF. El ascorbato de sodio se añade como antioxidante para evitar la oxidación de la grasa, vitaminas u otros nutrientes sensibles a la oxidación y así mantener la calidad de la leche líquida durante el período de conservación. Puede utilizarse en combinaciones con otros antioxidantes</p> <p>Chile, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción como se indica.</p>	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE	466	BPF	Incrementadores del volumen, emulsionantes,		<p>Observación inicial del país:</p> <p>Tailandia: se utiliza como emulsionante y estabilizador en la leche líquida, como la leche recombinada, leche reconstituida y leche líquida</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
CELULOSA)			agentes endurecedores, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes		<p>enriquecida con vitaminas y minerales. Proporciona buena suspensión coloidal y evita la sedimentación de las partículas sólidas en el sistema de la leche (por ejemplo, las proteínas de la leche y minerales enriquecidos) durante el período de conservación.</p> <p>Se utiliza en la leche reconstituida y recombinada para evitar la separación de la fase de agua y grasa. Por otra parte, carboximetilcelulosa sódica ayuda también a mejorar la viscosidad del producto de acuerdo con las preferencias del consumidor. La carboximetilcelulosa sódica se utiliza individualmente o en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en una proporción optimizada.</p> <p>China: estabiliza la leche aumentando la viscosidad de la fase acuosa continua y reduce las tasas de cremosidad o sedimentación en los productos lácteos enriquecidos, como enriquecidos con calcio.</p> <p>Japón: se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas.</p> <p>Observaciones del GTe: Brasil: véase la observación general</p> <p>Chile: ayuda a mantener la estabilidad del producto con el tiempo después de haber sido sometido a tratamiento térmico UHT, y ayuda a mantener las suspensiones de cacao (leche con chocolate), mezclas de vitaminas y minerales. En algunos casos, ayuda a mantener las suspensiones de colorantes y aromatizantes.</p> <p>UE: le preocupa el uso de espesantes que influyen en la naturaleza de la leche. Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la adopción. La información proporcionada por nuestros miembros es coherente con la justificación tecnológica proporcionada por Tailandia, China y Japón.</p> <p>Japón: apoya la propuesta. Carboximetilcelulosa sódica se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas. Este aditivo se utiliza también en las leches líquidas enriquecidas con vitaminas para el mismo propósito.</p> <p>Nueva Zelandia: apoya el uso según BPF. Carboximetilcelulosa se añade a las partículas en suspensión en la leche</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>líquida para evitar la sedimentación. Crea una red que mantiene las partículas en suspensión y se utiliza a menudo en combinación con otros estabilizadores para mejorar la estabilidad durante el período de conservación. Carboximetilcelulosa puede utilizarse para mejorar la viscosidad y la sensación en el paladar.</p> <p>EU Specialty Foods, ICGMA, IFAC: apoyan la propuesta de la 2.^a circular.</p> <p>En respuesta a las observaciones generales de la Unión Europea y Brasil: la goma de celulosa podría utilizarse en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en la leche UHT re combinada y reconstituida. Otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes (por ejemplo, los mono- y diglicéridos de ácidos grasos) controlan la cristalización de la grasa y evitan la cremosidad durante el almacenamiento. La goma de celulosa proporciona la estabilización de las proteínas durante la elaboración y almacenamiento. Además, la goma de celulosa compensa la pérdida de la sensación en el paladar, que es característica de la leche UHT reconstituida y re combinada en comparación con la leche fresca</p> <p>Chile, Sudáfrica, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción</p>	
SUCROGLICÉRIDOS	474	1 000	Emulsionantes	<p>Nota 348: solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474)</p>	<p>Observación inicial del país: Japón: se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas.</p> <p>Observaciones a la primera circular: UE: ¿hay relación entre la necesidad y el enriquecimiento? ¿Podría describirse el efecto tecnológico? ¿Se utiliza como emulsionante?</p> <p>Japón: apoya la propuesta con la Nota 348. Los sucroglicéridos comparten la IDA con los sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) y los oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a). Los sucroésteres de ácidos grasos se utilizan para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas.</p> <p>Observaciones del GTe: Chile, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción que se indica</p> <p>UE: véase la observación general a la 2.^a circular a continuación</p> <p>Sudáfrica: apoya la adopción</p>	<p>Adoptar con la nueva nota "solo para uso en las leches enriquecidas con vitaminas y minerales"</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	1 000	Emulsionantes, agentes espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores	Nota 348	<p>Observación inicial del país:</p> <p>China: puede afectar a la tensión superficial entre la fase de agua y grasa para ayudar a la formación de la emulsión en productos recombinados y productos de leche enriquecida con calcio. Puede reducir la cremosidad de la grasa. Esto es muy útil para el período de conservación de los productos.</p> <p>Japón: se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas.</p> <p>Observaciones del GTe:</p> <p>UE: ¿no son suficiente las propiedades de emulsión naturales de la leche o resultan afectadas en la leche recombinada? Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>EU Specialty Food Ingredients: apoya la adopción. Está de acuerdo con las justificaciones tecnológicas.</p> <p>ICGMA: apoya la adopción. La información proporcionada por nuestros miembros es coherente con la justificación tecnológica proporcionada por China y Japón.</p> <p>Japón: apoya la propuesta con la nota 348. Los sucroésteres de ácidos grasos se utilizan para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas. Los sucroésteres de ácidos grasos comparten la IDA con los sucroglicéridos (SIN 474) y los oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a).</p> <p>Chile, FoodDrinkEurope, ICGMA: apoyan la adopción que se indica</p>	Adoptar como se indica
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y II	473a	1 000	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores	Nota 348	<p>Observación inicial del país:</p> <p>Japón: se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas.</p> <p>Observaciones del GTe:</p> <p>UE: ¿hay relación entre la necesidad y el enriquecimiento? ¿Podría describirse el efecto tecnológico?</p> <p>Japón: apoya la propuesta con la Nota 348. Los oligoésteres de sucrosa tipo I y II comparten la IDA con los sucroésteres de ácidos grasos</p>	Adoptar con la nueva nota "solo para uso en las leches enriquecidas con vitaminas y minerales"

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>(SIN 473) y los sucroglicéridos (SIN 474). Los sucroésteres de ácidos grasos se utilizan para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas.</p> <p>Chile, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción según se indica</p>	
<p>TOCOFEROLES (D-ALFA-TOCOFEROL, TOCOFEROL CONCENTRADO, MEZCLA, DI-ALFA-TOCOFEROL)</p>	<p>307a, 307b, 307c</p>	<p>200</p>	<p>Antioxidantes</p>		<p>Observación inicial del país: China: podían mantener la calidad del producto durante el período de conservación y proteger el producto del desarrollo de un sabor rancio o extraño.</p> <p>Observaciones del GTe: Brasil: sabe que la disposición sobre antioxidantes en la leche ya reconstituida y recombinada es inadecuada. Sabe que está justificado tecnológicamente utilizar antioxidantes en la leche en polvo. Sin embargo, desde el momento de la reconstitución (recombinación), considera que el producto generado es similar a la leche entera, para la que no hay ninguna justificación tecnológica para añadir antioxidantes, que solo tolera los antioxidantes transferidos de la leche en polvo. Asimismo, la leche entera ya tiene antioxidantes naturales que ya garantizan la estabilidad del producto.</p> <p>EU: la leche contiene de forma natural cierto nivel de tocoferoles – ¿no es suficiente? Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>Nueva Zelandia: apoya el uso a DM = 200 mg/kg y, en particular, apoya el uso de mezcla de tocoferol concentrado (SIN 307b). Los tocoferoles se añaden como antioxidante para prevenir la oxidación de la grasa, vitaminas u otros nutrientes sensibles a la oxidación y así mantener la calidad de la leche líquida durante el período de conservación. Pueden utilizarse en combinaciones con otros antioxidantes.</p> <p>Chile, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción que se indica</p>	<p>Adoptar como se indica</p>
<p>CITRATO TRISÓDICO</p>	<p>331(iii)</p>	<p>BPF</p>	<p>Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores</p>		<p>Observación inicial del país: Tailandia: se utiliza para mejorar la estabilidad de los productos lácteos mediante la formación de complejos de quelato con iones metálicos polivalentes (por ejemplo, hierro y zinc) que puede prevenir la oxidación de la grasa en la leche. También es necesario como estabilizador para prevenir la sedimentación de las proteínas.</p> <p>China: el citrato trisódico podría ayudar a prevenir la desnaturalización de</p>	<p>Adoptar como se indica</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>las proteínas y mantener una buena estabilidad durante el proceso de fabricación de los productos de la categoría de alimentos 1.1.2.</p> <p>Japón: se utiliza para modificar el pH para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas</p> <p>Observaciones del GTe: Colombia: para uso en la categoría 01.1.2 Otra leche líquida (natural/simple) en los productos otras leches líquidas y bebidas a base de leche esterilizadas y UHT solamente. Cumple con la función tecnológica de estabilizador de las proteínas, durante el tratamiento térmico. Tiene una IDA no especificada y no plantea riesgos apreciables para la salud de los consumidores. Tiene una función tecnológica similar a la que desempeña en las categorías: - 01.1.4 Bebidas lácteas líquidas aromatizadas - 01.3 Leche condensada y productos similares - 01.2.1.2 Leche fermentada (natural/simple) tratada térmicamente después de la fermentación - 01.4.1 Nata (crema) pasteurizada (natural/simple) - 01.4.2 Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales/simples)</p> <p>EU Specialty Food Ingredients: apoya la adopción. Está de acuerdo con las justificaciones tecnológicas.</p> <p>ICGMA: apoya la adopción. La información proporcionada por nuestros miembros es coherente con la justificación tecnológica proporcionada por Tailandia, China y Japón.</p> <p>Japón: apoya la propuesta. El citrato trisódico se utiliza para corregir el pH y evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas</p> <p>Chile, Sudáfrica, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción como se indica.</p> <p>UE: véase la observación general a la 2.^a circular a continuación</p>	

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
GOMA XANTANA	415	BPF	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes		<p>Observación inicial del país:</p> <p>Tailandia: se utiliza como emulsionante y estabilizador en la leche líquida como la leche recombinada, leche reconstituida y leche líquida enriquecida con vitaminas y minerales. Proporciona buena suspensión coloidal y evita la sedimentación de las partículas sólidas en el sistema de la leche (por ejemplo, las proteínas de la leche y minerales enriquecidos) durante el período de almacenamiento. También ayuda a mejorar la viscosidad del producto y la sensación en el paladar de acuerdo con las preferencias del consumidor. La goma xantana se utiliza individualmente o en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en una proporción optimizada.</p> <p>China: estabiliza los productos lácteos líquidos dando estabilización estérica a través de la interacción con las proteínas. También ayuda a mantener los sólidos suspendidos, es decir, complejos de vitaminas y minerales en productos enriquecidos.</p> <p>Japón: se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas.</p> <p>Observaciones del GTe:</p> <p>Brasil: véase la observación general</p> <p>Colombia: como estabilizador para uso en bebidas a base de leche a dosis según BPM. Como estabilizador en las bebidas a base de leche; retiene el agua e impide la separación de fases y puede aumentar la viscosidad en función de la dosis, tiene una función tecnológica similar a la realizada en las categorías 01.2.1.1 Leche fermentada (natural/simple) sin tratamiento térmico después de la fermentación y 01.2.1.2 Leche fermentada (natural/simple) tratada térmicamente después de la fermentación</p> <p>UE: le preocupa el uso de espesantes que influyen en la naturaleza de la leche. Véase la observación general a la 2.ª circular a continuación</p> <p>Chile, EU Specialty Food Ingredients, FoodDrinkEurope: apoyan la adopción como se indica.</p> <p>ICGMA, IFAC: apoyan la adopción. La información proporcionada por nuestros miembros es coherente con la justificación tecnológica proporcionada por Tailandia, China y Japón.</p>	Adoptar como se indica

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Clase funcional del SIN	Notas propuestas	Observación inicial del país / observaciones del GTe	Propuesta del GTe
					<p>Japón: apoya la propuesta. La goma xantana se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas enriquecidas con minerales no aromatizadas. La goma xantana se utiliza también en las leches líquidas enriquecidas con vitaminas no aromatizadas para el mismo propósito</p> <p>EU Specialty Foods, ICGMA, IFAC: apoyan la propuesta de la 2.^a circular.</p> <p>En respuesta a las observaciones generales de la Unión Europea y Brasil: la goma xantana podría utilizarse en combinación con otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes en la leche UHT recombinada y reconstituida. Otros emulsionantes, estabilizadores y espesantes (por ejemplo, los mono- y diglicéridos de ácidos grasos) controlan la cristalización de la grasa y evitan la cremosidad durante el almacenamiento. La goma xantana proporciona la estabilización de las proteínas durante la elaboración y almacenamiento. Además, la goma xantana compensa la pérdida de sensación en el paladar, que es característica de la leche UHT reconstituida y recombinada en comparación con la leche fresca.</p> <p>Sudáfrica: apoya la adopción</p>	

Observaciones generales del GTE:**Observación general del Brasil:**

No apoya la adopción. Está de acuerdo con la observación general de la Unión Europea a la primera circular. El Brasil está de acuerdo con la justificación tecnológica con respecto a la adición de emulsionantes para evitar la sedimentación de las partículas sólidas. Sin embargo, la característica de espesamiento de este aditivo tendrá un impacto sobre la viscosidad del producto, cambiando el carácter de la leche enriquecida y puede engañar al consumidor; en desacuerdo con lo que se propone en la Sección 3.2 de la NGAA. En su momento, en este apéndice se propuso el uso de varios emulsionantes que no tienen acción espesante y, por lo tanto, podrían lograr el objetivo tecnológico deseado (por ejemplo, el SIN 472a, 472e, 472b, 475, 474, 473 y 473a).

En el Brasil, un país tropical, el uso de citratos y fosfatos es totalmente adecuado para asegurar la estabilidad de la leche UHT bajo condiciones de almacenamiento a temperatura ambiente (que a menudo es superior a 30 °C).

El Brasil también destaca que, para los consumidores en general, es difícil discernir a través del etiquetado del alimento el propósito y las funciones tecnológicas de los aditivos. Es difícil saber qué aditivos podrían desfigurar la integridad de los alimentos.

Por último, el Brasil observa que no se opone a la aprobación de nuevos aditivos para estos productos, siempre que cumplan con los principios establecidos en la NGAA.

Observación general a la 1.ª circular de la Unión Europea:

La Unión Europea recuerda que el propósito principal de la revisión de la categoría 01.1 y sus subcategorías fue colocar correctamente determinados productos (leches recombinadas y reconstituidas) e indicar que posiblemente la necesidad tecnológica de aditivos alimentarios relacionados con estos productos puede ser diferente. La Unión Europea acepta el debate sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el Apéndice 6, sin embargo, desea expresar su preocupación, en especial, sobre el uso de espesantes. Los espesantes son sustancias que aumentan la viscosidad y, por lo tanto, influyen directamente en la naturaleza del producto. Desde el punto de vista de la Unión Europea un producto con viscosidad modificada no puede considerarse como leche.

Observación general a la 2.ª circular de la Unión Europea:

En la Unión Europea no hay ninguna categoría como "otras leches líquidas". Sin embargo, la Unión Europea acepta que puede haber diferentes productos (no disponibles en el mercado de la Unión Europea) y, por lo tanto, podrían necesitarse aditivos alimentarios específicos. Sin embargo, en tales casos es necesario explicar la necesidad tecnológica aclarando por qué es necesario el aditivo que se añade a la leche (que es normalmente un producto alimenticio completo y estable que no requiere aditivos alimentarios).

La categoría de alimentos se refiere a la leche líquida, por lo tanto, el uso de aditivos no afectará a la naturaleza de los productos (es decir, la naturaleza de la leche). Por esta razón la Unión Europea se opone en general al uso de espesantes. Además, la categoría 01.1.2 abarca diferentes leches líquidas que posiblemente tienen necesidades diferentes. Por lo tanto, desde el punto de vista de la Unión Europea toda propuesta de adopción de una disposición debe ser específica (para leches líquidas específicas como se describe en el descriptor) reflejando la justificación tecnológica específica proporcionada, de lo contrario la Unión Europea no puede apoyar la adopción.

Observaciones generales de la Federación Internacional de Lechería (FIL):

La Federación Internacional de Lechería reconoce la gama y diversidad de productos en todo el mundo contemplados por la nueva categoría 01.1.2 (Otras leches líquidas (naturales/simples)) (Otras leches líquidas (naturales/simples)) y sabe que las necesidades tecnológicas de emulsionantes, estabilizadores y antioxidantes en esta categoría son importantes debido a la naturaleza de los productos, como las leches reconstituidas y recombinadas. Esto parece particularmente cierto cuando estos productos reconstituidos y recombinados están sometidos a "temperatura ambiente" durante los meses de verano en áreas tropicales y subtropicales del mundo. Estos productos contienen generalmente mezclas de proteínas de la leche, grasas de la leche y otros ingredientes a base de productos lácteos que fueron separados en otra parte del mundo, enviados al país receptor como ingredientes y recombinados o reconstituidos después. Cuando todos los ingredientes lácteos han sido mezclados, estos productos tienen una mayor probabilidad de que diversos componentes se sedimenten u oxiden, haciendo que sean menos deseables para los consumidores. El uso de emulsionantes, estabilizadores y antioxidantes puede reducir la oxidación y sedimentación de varios componentes. Creemos que un claro etiquetado del producto debe permitir que los consumidores y los compradores tomen decisiones fundamentadas sobre la compra de estos productos o no.