



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

48.ª reunión

Xi'an, China, 14-18 de marzo de 2016

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LOS CUADROS 1 Y 2 EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS DE LA 01.2 A LA 08.4, CON EXCLUSIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 04.1.2.4, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, 05.1.1, 05.1.3 Y 05.1.4 (PENDIENTE DEL CCFA47)

Información general

1. Este documento recoge las disposiciones pendientes del documento CX/FA 15/47/9 que por falta de tiempo no fueron consideradas durante la 47.ª reunión del CCFA.
2. Para facilitar el examen del documento, las notas introductorias del CX/FA 15/47/9 (párrs 2-4) se exponen a continuación.
3. Este documento será considerado por el grupo de trabajo presencial que se celebrará los días 11 y 12 de marzo 2016, junto con las observaciones presentadas en el CCFA47 por: ELC , ICGA e IFAC (ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCFA/ccfa47/fa47_09e.pdf), ICGA ([CX/FA 15/47/9 Add.1](#)), IGCA ([CX/FA 15/47/9 Add.2](#)), China, Japón , República de Corea, la Unión Africana , ICGA, IFAC ([CRD12](#)) y la Federación de Rusia ([CRD20](#)).

(Extracto de CX/FA 15/47/9)

Documento de trabajo

2. El Apéndice 1 de este documento recopila las observaciones de los miembros del GTe sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones vigentes en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos de la 01.2 a la 08.4, con la excepción de las disposiciones en las categorías de alimentos que serán examinadas por el GTe sobre la armonización, las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 3, o las disposiciones sobre aditivos alimentarios con función de "colorante" o "edulcorante". 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 proporciona información sobre las normas del Codex sobre productos correspondientes y el uso de aditivos alimentarios en esas normas sobre productos. También se presenta información sobre la decisión del GT presencial de la 45.ª o 46.ª reunión del CCFA en cuanto a la justificación de la utilización de emulsionantes, estabilizadores y espesantes, o de reguladores de la acidez, en las categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3.
3. Varios miembros del GTe aportaron observaciones pormenorizadas sobre las disposiciones que se examinan. Esas observaciones han sido resumidas también por el miembro del GTe para su inclusión en la compilación presentada en el Apéndice 1. Cuando un miembro del GTe proporcionó información más detallada que la que se presenta en el Apéndice 1, se ha insertado la frase "información adicional proporcionada" junto a las observaciones del miembro en el cuadro de la compilación. Las observaciones pormenorizadas se presentan en el idioma original en CX/FA 15/47/9 Add.1 como referencia para el Comité.
4. El Apéndice 1 de este documento presenta también propuestas de medidas por el Comité sobre las disposiciones que se están examinando. Las propuestas presentadas en el Apéndice 1 se basan en un enfoque de consenso teniendo en cuenta la armonización con las normas del Codex sobre productos correspondientes y observaciones de los miembros del GTe. Esas recomendaciones están basadas en un criterio del "peso de la evidencia", es decir, se ha dado mayor importancia a las observaciones que contienen justificaciones que a las observaciones sin justificación complementaria.

5. Para preparar el Apéndice 1 se han utilizado las convenciones siguientes:
- Cuando la recomendación 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 esta en **negrita** sin indicar el Trámite en la columna de "Trámite/Aprobada".
 - El título del cuadro de compilación de las categorías de alimentos que son examinadas por el GTe sobre la armonización se presenta sombreado en gris.

Apéndice 1: disposiciones en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA de las categorías de alimentos de la 01.2 a la 08.4, con la excepción de las disposiciones en las categorías de alimentos que serán examinadas por el GTe sobre la armonización, o las disposiciones sobre aditivos alimentarios con función de "colorante" o "edulcorante".

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

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): Los reguladores de la acidez/emulsionantes, estabilizadores y espesantes (EEE) no están justificados horizontalmente.

Normas sobre productos correspondientes: ninguna, 243-2003 corresponde a las subcategorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		4	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	Trasladar a las subcategorías. Permitido en CODEX STAN 243-2003 en ambas subcategorías pero con restricciones.	Brasil, UE, Irán, FR, IDF: apoyan la propuesta del GTe.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes	Trasladar a cat. alimentos 0.1.2.2 . No se permiten en CODEX STAN 243-200.	Brasil, UE, Irán, FR, IDF: apoyan la propuesta del GTe.

Categoría de alimentos N.º 01.2.1 (Leches fermentadas (naturales))

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: ninguna, 243-2003 corresponde a las subcategorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	1500	4	4	Reguladores de la acidez	Trasladar a subcategorías. CODEX STAN 243-2003 no permite reguladores de la acidez en leches fermentadas naturales no tratadas térmicamente.	Brasil, UE, Irán, FR, IDF: Apoyan la propuesta del GTe EE.UU.: las leches acidificadas son leches "agrias" que pueden producirse por fermentación bacteriana y/o adición de ácido. Las leches acidificadas (sin denominación de fermentado o no fermentado) están incluidas en el descriptor de 01.2.1 y pueden ser tratadas térmicamente o sin tratar térmicamente (corresponden a las dos subcategorías). CODEX STAN 243-2003 corresponde a la subcategoría 01.2.1.1 y no permite reguladores de la acidez, pero no regula tampoco las leches acidificadas no fermentadas. En EE.UU. los adipatos se utilizan en las leches acidificadas fermentadas y no fermentadas. Solicita traslado a las subcategorías con la nota siguiente en la cat. 01.2.1.1 "solo para uso en leches acidificadas no fermentadas" para evitar conflicto con CODEX STAN 243-2003.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	30 000		7	Emulsionantes	Suspender. Los emulsionantes no están permitidos en las leches fermentadas naturales.	Brasil, UE, Irán, FR, IDF: Apoyan la 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)	Trasladar a subcategorías. CODEX STAN 243-2003 no permite reguladores de la acidez en las leches fermentadas naturales no tratadas térmicamente.	Brasil, UE, Irán, FR, IDF: Apoyan la propuesta del GTe. EE.UU.: las leches acidificadas son leches "agrias" que pueden producirse por fermentación bacteriana y/o adición de ácido. Las leches acidificadas (sin denominación de fermentado o no fermentado) están incluidas en el descriptor de 01.2.1 y pueden ser tratadas térmicamente o sin tratar térmicamente (corresponden a las dos subcategorías). CODEX STAN 243-2003 corresponde a la subcategoría 01.2.1.1 y no permite reguladores de la acidez, pero no regula tampoco las leches acidificadas no fermentadas. En EE.UU. los tartratos se utilizan en leches acidificadas fermentadas y no fermentadas. Solicita traslado a las subcategorías con la nota siguiente en la cat. 01.2.1.1 "solo para uso en leches acidificadas no fermentadas" para evitar conflicto con CODEX STAN 243-2003.

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

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): los reguladores de la acidez no están justificados horizontalmente, EEE están justificados con las notas 234¹ y 235².

Normas sobre productos correspondientes: 243-2003: permite diversos aditivos en diversos alimentos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	1500	1		Reguladores de la acidez	Adoptar con la nota 1 y la nueva nota "solo para uso en leches acidificadas no fermentadas".	EE.UU.: las leches acidificadas son leches "agrias" que pueden producirse por fermentación bacteriana y/o adición de ácido. CODEX STAN 243-2003 no permite reguladores de la acidez, pero tampoco regula las leches acidificadas no fermentadas. En EE.UU. los adipatos se utilizan en leches acidificadas fermentadas y no fermentadas. Para evitar conflictos con CODEX STAN 243-2003, EE.UU. solicita la adopción con la siguiente nota: "solo para uso en leches acidificadas no fermentadas".
ALGINATO DE PROPILENGLICO L	405	10000			Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	Adoptar según BPF con la nota 235 "para uso en productos reconstituidos y recombinados solamente" y 234 "para uso como estabilizador o espesante solamente". Armonizada con CODEX STAN 243-2003.	Brasil: las BPF no son apropiadas para una IDA numérica. UE: las BPF no son apropiadas. Adoptar a una DM más baja. A 10.000 ppm, un niño de 20 kg alcanzaría la IDA ((IDA del JECFA 70 mg/kg pcl/d) bebiendo 140 ml; mientras que en la UE para los niños el consumo promedio de productos lácteos fermentados oscila entre 70-235ml y para los consumidores del percentil 95 entre 142-580ml. A título informativo: en la UE no se permite en este alimento pero sí en cerveza, bebidas de malta, sidra y zumo de peras a 100 ppm o en bebidas aromatizadas a 300 ppm. Japón, Irán, IDF: apoyan BPF con ambas notas 234 y 235 para que concuerde con CODEX STAN 243-2003.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente)	Adoptar con la nota 1 y la nueva nota "solo para uso en leches acidificadas no fermentadas".	EE.UU.: las leches acidificadas son leches "agrias" que pueden producirse por fermentación bacteriana y/o adición de ácido. CODEX STAN 243-2003 no permite reguladores de la acidez, pero tampoco regula las leches acidificadas no fermentadas. En EE.UU. los tartratos se utilizan en leches acidificadas fermentadas y no fermentadas. Para evitar conflictos con CODEX STAN 243-2003, EE.UU. solicita la adopción con la siguiente nota: "solo para uso en leches acidificadas no fermentadas".

¹ **Nota 234:** Para uso como un estabilizador o espesante solamente.

² **Nota 235:** Sólo para uso en productos reconstituidos y recombinados.

Categoría de alimentos N.º 01.2.1.2 (Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación)

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

Normas sobre productos correspondientes: 243-2003: permite gases de envasado del Cuadro 3 en los alimentos correspondientes a esta categoría de alimentos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/A probada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	1500	1		Reguladores de la acidez	Adoptar a 1.500 mg/kg con la nota 1 "como ácido adípico". Concuerda con CODEX STAN 243-2003.	FR: en la FR no están permitidos. Brasil, UE, Japón, IDF: apoyan la propuesta del GTe.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	Adoptar según BPF con la nota 234. Concuerda con CODEX STAN 243-2003.	UE: Las BPF no son apropiadas. La disposición es aceptable a una DM más baja. A 10.000 ppm, un niño de 20kg alcanzaría la IDA ((IDA del JECFA 70 mg/kg pc/d) bebiendo 140 ml; en la UE el consumo promedio de los niños de productos lácteos fermentados oscila entre 70-235ml y de los consumidores del percentil 95 entre 142-580ml. A título informativo: en la UE no se permite en este alimento pero sí en la cerveza, las bebidas de malta, sidra y zumo de peras a 100 ppm o en bebidas aromatizadas a 300 ppm. FR: en la FR no está permitido. Brasil, India, Irán, IDF: apoyan la propuesta del GTe.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente)	Adoptar a 2.000 mg/kg con las notas 45 y 230. Concuerda con CODEX STAN 243-2003.	India: en la India están permitidos a 100 mg/kg solamente como reguladores de la acidez en postres congelados, helados, etc.. Brasil, UE, FR, IDF: apoyan la propuesta del GTe.

Categoría de alimentos N.º 01.2.2 (Cuajada (natural))

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del G.Te	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000			Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	No trasladar de la Cat. 01.2. No se ha proporcionado información sobre el uso.	UE: Las BPF no son apropiadas. La disposición es aceptable a una DM más baja. A 10.000 ppm un niño de 20 kg alcanzaría la IDA ((IDA del JECFA 70 mg/kg pc/d) bebiendo 140 ml. A título informativo: en la UE no se permiten en este alimento pero sí en la cerveza, bebidas de malta, sidra y zumo de peras a 100 ppm o en bebidas aromatizadas a 300 ppm. FR: en la FR no está permitido.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes		UE: el uso de antioxidantes no está reconocido en CS 243-2003 que regula productos similares a la cuajada. Varios miembros: solicitan justificación tecnológica.

Categoría de alimentos N.º 01.3 (Leche condensada y productos análogos (naturales))

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes	Considerar el uso en las subcategorías. No se permiten en las normas correspondientes a la cat. 01.3.1.	India: mantener en la categoría general; en la India están permitidos como antioxidantes en esta categoría de alimentos. Indonesia: mantener la disposición en la cat. 01.3. FR: mantener en la cat. general 01.3. En la FR se utilizan según BPF. Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe de trasladarlos a la subcategoría 01.3.2.

Categoría de alimentos N.º 01.3.1 (Leche condensada (natural))

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): no en el Anexo del Cuadro 3.

Normas sobre productos correspondientes: 281-1971, 282-1971: incluyen agentes endurecedores, EEE y reguladores de la acidez específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DIOCTILSULFOSUCCINATO DE SODIO	480	BPF		7	Emulsionantes, humectantes	Suspender.	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe. No se permite en las normas sobre productos correspondientes.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	No trasladar de la cat. 01.3. No se permiten en las normas correspondientes.	India, Indonesia: adoptar la disposición en la cat. 01.3. Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe.

Categoría de alimentos N.º 01.3.2 (Blanqueadores de bebidas)

Normas sobre productos correspondientes: 250-2006, 252-2006: incluyen EEE y reguladores de acidez específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	4500	1	7	Reguladores de la acidez	Adoptar según se indican con la nueva nota: "Excluyendo los productos regulados por la Norma para Mezclas de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal (CODEX STAN 250-2006) y la Norma para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal (CODEX STAN 252-2006)".	UE: ¿necesidad técnica en productos no normalizados? La DM es 3 veces más alta que el uso en leches fermentadas. FR: no lo apoya. En la FR no están permitidos. EE.UU.: en EE.UU. se utilizan en sucedáneos de productos lácteos a 4.500 mg/kg. Brasil, Irán, EE.UU., IDF: apoyan la propuesta del GTe.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000		7	Emulsionantes	Adoptar a 6.000 mg/kg con la nueva nota excluidos los productos regulados por CODEX STAN 250-2006 y CODEX STAN 252- 2006.	UE, FR: 500 mg/kg es suficiente. Japón: se utilizan para emulsionar uniformemente el contenido del blanqueador de café. La DM en Japón es 6000 mg/kg. Varios miembros: apoyan la disposición original de 5000 mg/kg con la nueva nota.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	Adoptar como se indica con la nueva nota excluidos los productos regulados por CODEX STAN 250-2006 y CODEX STAN 252- 2006.	UE: solicita información sobre el uso y la necesidad técnica en productos no normalizados. FR: no lo apoya. En la FR no está permitido. Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	493, 494, 495, 491, 492	5000		7	Emulsionantes, (Estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)		Japón: se utilizan para emulsionar uniformemente el contenido del blanqueador de café. La DM en Japón es 6000 mg/kg. EE.UU.: el SIN 491 está permitido en EE.UU. como emulsionante a 4000 mg/kg en sustitutos de leche o nata en café como bebida. Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.		UE, FR: 3000 mg/kg es suficiente. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos como emulsionantes/estabilizadores a 3000 mg/kg en sustitutos de leche o nata en café como bebida. EFEMA: realiza acciones importantes de proteínas que son difíciles de lograr con otros ingredientes. Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	20000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar a 20.000 mg/kg con nueva nota "solos o en combinación: SIN 474, 473 y 473a", y la nueva nota excluidos los productos regulados por CODEX STAN 250-2006 y CODEX STAN 252-2006.	Japón: se utilizan para proporcionar una emulsión estable (inhibir la solidificación de grasa). EE.UU.: en EE.UU. están permitidos según BPF como emulsionantes/estabilizadores. Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe. El JECFA asignó una IDA de grupo al SIN 473, 473a y 474, por lo que para estos aditivos alimentarios debe establecerse una dosis máxima de uso de grupo. El SIN 474 ya está adoptado a 20.000 mg/kg.
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II:	473a	5000		4	Emulsionantes, estabilizadores		
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	Adoptar como se indica con la nueva nota excluidos los productos regulados por CODEX STAN 250-2006 y CODEX STAN 252-2006.	Indonesia, India: mantener la disposición en la categoría general 01.3. Irán: ¿necesidad técnica? Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe.

Categoría de alimentos N.º 01.4 (Nata (crema) (natural) y productos análogos)

Normas sobre productos correspondientes: 288-1976 corresponde a las subcategorías 01.4.1 - 01.4.3

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NISINA	234	12,5	233	3	Sustancias conservadoras	Trasladar a la subcategoría 01.4.4. En CODEX STAN 288-1976 no se permiten sustancias conservadoras.	<p>UE: actualmente CS 288-1976 y la cat. 01.4 no permiten sustancias conservadoras. La necesidad de aditivos en la nata natural es muy limitada y es viable técnica y económicamente fabricar productos sin sustancias conservadoras.</p> <p>Brasil, UE, FR, IDF: trasladar a la subcategoría 01.4.4, en CS 288-1976 no se permiten sustancias conservadoras.</p> <p>ELC: adoptar en 1.4 y modificar CS 288-1976. Uso aprobado en varios países y se ha demostrado la eficacia en diversos productos de nata. La necesidad tecnológica está relacionada con la presencia de esporas de bacterias que sobreviven al proceso de pasteurización. Justificación tecnológica de 12,5 mg/kg en productos de alto contenido en grasa ($\geq 10\%$) de leche, 0,625 mg/kg-2,5 mg/kg en nata doble pasteurizada y 10 mg/kg en nata cuajada (información adicional proporcionada). Permitida en China (cat. 0.1.4), Japón (cat. 0.1.4 - sólo crema para batir), Australia/Nueva Zelanda (cat. 0.1.4.2), UE y Filipinas (cat. 0.1.4.3).</p> <p>IFAC: Adoptar en 1.4 y modificar CS 288-1976. Actualmente se utiliza en productos en el comercio internacional regulados por esta norma. La nisina se utiliza en esta categoría de alimentos porque son sensibles a la temperatura y normalmente sólo pasteurizados. Las esporas de bacterias termófilas que se encuentran comúnmente en la leche (por ejemplo, <i>Bacillus cereus</i>, <i>Bacillus spp.</i>) generalmente sobreviven a la pasteurización. Pueden desarrollarse cuando se producen alteraciones en la cadena de frío. Los estudios demuestran que la nisina inhibe el desarrollo de esporas de estas bacterias y ayuda a prolongar el período de conservación del producto y a garantizar la seguridad alimentaria. (En el anexo se proporciona más información).</p>
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000		7	Emulsionantes	Adoptar en la cat. 01.4 a 6.000 mg/kg según CODEX STAN 288-1976, considerar también en la subcategoría 01.4.4 para uso a una dosis más alta en alimentos no normalizados.	<p>Japón: se utiliza en sucedáneos de la nata para emulsionar uniformemente el contenido. La DM en Japón es 8.000 mg/kg. Solicita que la disposición se traslade a las subcategorías.</p> <p>FR: 5000 mg/kg y excluir la nata natural.</p> <p>Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe.</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000		7	Emulsionantes	Someter a debate revisión de CODEX STAN 288-1976. No figuran en CODEX STAN 288-1976, pero pueden utilizarse como sustitutos para el SIN 475.	UE: si se utilizan como alternativa al SIN 475, la UE puede aceptar la adopción ya que la IDA es 3 veces más alta que para el SIN 475. FR: no lo apoya. En la FR no están permitidos. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 10 000 mg/kg como emulsionantes. Brasil, Irán, IDF: apoyan la propuesta del GTe.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes	Trasladar a subcategoría 01.4.4. CODEX STAN 288-1976 no permite antioxidantes.	India, Indonesia: mantener en cat. 01.4. Tienen función en todas las subcategorías. Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe.

Categoría de alimentos N.º 01.4.1 (Nata (crema) pasterizada (natural))

Normas sobre productos correspondientes: 288-1976: incluye EEE y reguladores de la acidez específicos, también gases de envasado y propulsores en nata (crema) batida y nata envasada a presión (que se convierte en crema batida cuando se retira del envase).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones; se ha insertado solo a título informativo
---------	-----	--------------------	-------	------------------	---------------------	--

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

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): los reguladores de la acidez/EEE están justificados horizontalmente.

Normas sobre productos correspondientes: 288-1976: incluye EEE y reguladores de la acidez específicos, también gases de envasado y propulsores en nata (crema) batida y nata envasada a presión (que se convierte en crema batida cuando se retira del envase).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		4	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar a 5000 mg/kg según CODEX STAN 288-1976.	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe.
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	5000		4	Emulsionantes, estabilizadores	Someter a debate la revisión de CODEX STAN 288-1976 para permitir el SIN 473a y 474 a 5.000 mg/kg y la nota que limita el uso de "solos o en combinación: SIN 473, 473a, y 474".	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe. El JECFA asignó una IDA de grupo al SIN 473, 473a y 474, por lo que para estos aditivos alimentarios debe establecerse una dosis máxima de uso de grupo. CODEX STAN 288-1976 ya ha adoptado disposiciones para el SIN 473 para el mismo uso a 5000 mg/kg.

Categoría de alimentos N.º 01.4.3 (Nata (crema) cuajada (natural))

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): no en el Anexo del Cuadro 3.

Normas sobre productos correspondientes: 288-1976: incluye EEE y reguladores de la acidez específicos, también gases de envasado y propulsores en nata (crema) batida y nata envasada a presión (que se convierte en crema batida cuando se retira del envase).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ALGINATO DE PROPYLENGLICOL	405	5000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	Adoptar a 5000 mg/kg según CODEX STAN 288-1976.	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe. FR: no lo apoya. Se utiliza solo como sustancia inerte.

Categoría de alimentos N.º 01.4.4 (Productos análogos a la nata (crema))

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): No en el Anexo del Cuadro 3.

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NISINA	234	12,5	233	3	Sustancias conservadoras	Aprobar como se indica. No tiene normas sobre productos correspondientes.	AUS: en AUS está permitida en productos de nata (crema) a 10 mg/kg. UE: ¿necesidad técnica? En esta cat. no se permiten sustancias conservadoras. Es posible producir sucedáneos de nata (crema) sin sustancias conservadoras, por lo cual se cuestiona el uso. FR: en la FR no está permitida. El uso puede desarrollar resistencia a la nisina en patógenos y otros microorganismos. AUS, Brasil, IFAC: apoyan la propuesta del GTe.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000			Emulsionantes	Adoptar a DM de 8.000 mg/kg.	Japón: se utilizan en sucedáneos de nata (crema) para emulsionar uniformemente el contenido. La DM en Japón es 8.000 mg/kg. FR: en la FR no están permitidos.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	2500		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	Adoptar como se indica.	Brasil, Irán: apoyan la propuesta del GTe. UE: ¿justificación tecnológica? FR: no lo apoya. Se utiliza solo como sustancia inerte. En la FR no está permitido.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	5000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar con la nota "para uso a 7.000 mg/kg en rellenos de crema de repostería solamente".	Brasil, Irán: apoyan la adopción a 5.000 mg/kg. Japón: apoya la adopción con la nueva nota. Los ésteres de sorbitán de ácidos grasos se utilizan en sucedáneos de la nata (crema) para emulsionar uniformemente el contenido. EE.UU.: El SIN 491 está permitido en EE.UU. en rellenos de crema de repostería a 7.000 mg/kg como emulsionante.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	10000	2	7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar como se indica.	Brasil, Irán, EFEMA: apoyan la propuesta del GTe. UE: ¿justificación tecnológica? FR: no lo apoya. En la FR no están permitidos. UE: 5000 mg/kg es suficiente EFEMA se utilizan mucho en productos batidos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		4	Emulsionantes, estabilizadores.	Adoptar disposiciones para el SIN 473a, 473 y 474 a 10.000 mg/kg con la nueva nota "solos o en combinación: SIN 474, 473 y 473a".	UE: 5.000 mg/kg es suficiente. Japón: apoya la propuesta. Ambos se utilizan para proporcionar una emulsificación estable. La DM en Japón para el SIN 473 es 10.000 mg/kg y para 473a, 5.000 mg/kg. FR: restringir el uso a la nata esterilizada y nata esterilizada con contenido reducido de grasa. Brasil, Irán: apoyan la propuesta del GTe. El JECFA asignó una IDA de grupo al SIN 473, 473a y 474, por lo que para estos aditivos alimentarios debe establecerse una dosis máxima de uso de grupo.
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	5000		4	Emulsionantes, estabilizadores		
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes	Adoptar como se indica.	Indonesia, India: mantener en la categoría general 01.4 Japón: se utiliza para prevenir el contenido de grasa de la oxidación y prolongar el período de conservación. La DM en Japón es 200 mg/kg. Brasil, UE, FR, ELC: apoyan la propuesta del GTe.

Categoría de alimentos N.º 01.5 (Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales))

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): No en el Anexo del Cuadro 3.

Normas sobre productos correspondientes: 207-1999, 290-1995 corresponden a la cat. 01.5.1; 251-2006 corresponde a la cat. 01.5.2.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000		7	Emulsionantes	Trasladar a la cat. 01.5.2, no se permiten en CODEX STAN 207-1999 y 290-1995.	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe. EE.UU.: el SIN 476 está permitido en EE.UU. en la nata (cat. 01.5.1) y sucedáneos de productos lácteos (cat. 01.5.2), a 10.000 mg/kg como emulsionante.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	10000		7	Emulsionantes		

Categoría de alimentos N.º 01.5.1 (Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales))

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): No en el Anexo del Cuadro 3.

Normas sobre productos correspondientes: 207-1999: incluye agentes endurecedores, reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, emulsionantes y estabilizadores específicos; 290-1995: incluye incrementadores del volumen, reguladores de la acidez, antiaglutinantes y emulsionantes específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/A probada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	2000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores	Suspender.	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe. No están permitidos en las normas sobre productos correspondientes.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		7	Emulsionantes, estabilizadores		
TOCOFEROLES	307a, b, c	5000		7	Antioxidantes	Suspender.	Indonesia, India: adoptar en la categoría general 01.5 Japón: tocoferoles se utilizan en nata en polvo (alimentos normalizados) para prolongar el período de conservación. La dosis máxima de uso en Japón es 30 mg/kg. Sin embargo, Japón apoya la suspensión, si no se dispone de información sobre "alimentos no normalizados", porque las normas sobre productos correspondientes no permiten su uso. FR: en la FR se utilizan según BPF. ELC: adoptar a 200 mg/kg. Brasil, UE, IDF: apoyan la propuesta del GTe. No están permitidos en las normas sobre productos correspondientes.

Categoría de alimentos N.º 01.5.2 (Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo)

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): No en el Anexo del Cuadro 3.

Normas sobre productos correspondientes: 251-2006: incluye estabilizadores, reguladores de la acidez, emulsionantes, antiaglutinantes y antioxidantes específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000			Emulsionantes	Adoptar con la nueva nota "excluidos los productos regulados por la Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) (CODEX STAN 251-2006)"	Brasil, Irán, EFEMA: apoyan la propuesta del GTe. UE: 5.000 mg/kg es suficiente. FR: no lo apoya. En la FR no están permitidos. EFEMA: se utilizan mucho en la leche y sucedáneos de nata en polvo para batir.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	10000			Emulsionantes		Brasil, Irán: apoyan la propuesta del GTe. UE: lo apoya si se utilizan como alternativa al SIN 475, la IDA es 3 veces más alta que para el SIN 475. FR: no lo apoya. En la FR no están permitidos. EE.UU.: permitidos en sucedáneos de productos lácteos, a 10.000 mg/kg como emulsionantes.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	4000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)		Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		7	Emulsionantes, estabilizadores		Brasil, Irán, Japón: apoyan la propuesta del GTe. UE: 5.000 mg/kg es suficiente, restringir el uso a los sucedáneos de la nata. Japón: se utilizan para emulsionar la grasa no láctea en agua antes del proceso de secado de la producción de sucedáneos de la nata en polvo. La DM es 10.000 mg/kg. FR: no lo apoya. En la FR no están permitidos.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes		Brasil, UE, ELC: apoyan la propuesta del GTe. India: trasladar a la categoría general 01.5. FR: en la FR están permitidos según BPF.

Categoría de alimentos N.º 01.6 (Queso y productos análogos)

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): Las subcategorías 01.6.3 y 01.6.6 están en el Anexo del Cuadro 3.

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NISINA	234	12,5	233		Sustancias conservadoras	<p>Indonesia: propone trasladar las disposiciones de estos aditivos de las subcategorías a la categoría general 01.6 porque se utiliza en todas las subcategorías.</p>	<p>Brasil: en Brasil estos aditivos no están permitidos en todas las subcategorías. UE: se opone; el uso de la nisina es contrario a las normas sobre productos. India: el uso del SIN 234 está permitido en la India a 12,5 mg/kg, el SIN 307 está permitido como antioxidante general. Japón: según el Manual de Procedimiento no deben establecerse disposiciones en la categoría general a menos que se disponga de información sobre el uso en cada subcategoría. FR: no apoya la propuesta para el SIN 234, pero apoya el SIN 307. Nota general: no se ha adoptado ni propuesto ninguna disposición para nisina en 01.6.3 o los tocoferoles en 01.6.3 y 01.6.6. Se han adoptado disposiciones para nisina en las cat. 01.6.2, 01.6.5 y 01.6.6.</p>
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes		

Categoría de alimentos N.º 01.6.1 (Queso no madurado)

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): No en el Anexo del Cuadro 3.

Normas sobre productos correspondientes: Todas incluyen reguladores de la acidez, sustancias conservadoras y estabilizadores específicos; 283-1987 (Norma general para el queso): para quesos no madurados véase CODEX STAN 221-2001; 221-2001 (Norma colectiva para el queso no madurado), espesantes, colorantes, espumantes, antiaglutinantes específicos; 262-2006 (Mozzarella) colorantes, antiaglutinantes específicos; 273-1698 (queso Cottage); 275-1973 (queso de nata (crema)) espesantes, emulsionantes, antioxidantes, colorantes, espumantes específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DIOCTILSULFOSUCINATO DE SODIO	480	5000	20	7	Emulsionantes, humectantes	Suspender.	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe. EE.UU.: mantener hasta que se debatan los aditivos en aditivos. En EE.UU. está permitido en queso de crema y queso neufchatel a 5.000 mg/kg de estabilizador (nota 20)
NISINA	234	12,5	233	6	Sustancias conservadoras	Adoptar según se indica. Figura en todas las normas correspondiente.	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe. AUS: en AUS está permitida según BPF en quesos y productos de queso. Indonesia: trasladar a la categoría general 01.6. FR: no lo apoya. En la FR no está permitida. El uso puede dar lugar a que los microorganismos desarrollen resistencia. ELC: justificación tecnológica para 2,5 mg/kg en queso tipo ricotta, 50 mg/kg en queso tipo cottage de larga conservación y 25-250 mg/kg en queso fresco (información adicional proporcionada). Normalmente se utiliza en combinación con otros obstáculos específicos: p.ej., bajo pH, pasteurización, atmósfera controlada y otros ingredientes/aditivos alimentarios como cloruro de sodio, vinagre, ácido láctico etc.. Varios estudios demuestran que la resistencia microbiana a la nisina no confiere resistencia intrínseca a un bajo pH, cloruro de sodio u otras sustancias conservadoras o métodos de conservación. Los investigadores que estudian el desarrollo de resistencia han concluido que el uso de bacteriocinas, como la nisina, en los sistemas de preservación de obstáculos pueden mejorar la seguridad alimentaria sin fenómenos relacionados con la resistencia, y la sinergia entre diversos factores antimicrobianos puede permitir el uso de dosis más bajas en comparación con su aplicación individual. IFAC: Los quesos frescos sin madurar se procesan mínimamente, son muy perecederos y se almacenan a temperaturas refrigeradas. En los informes publicados sobre incidencias de seguridad alimentaria relacionadas con estos productos se han comprobado riesgos planteados por la presencia de <i>Listeria monocytogenes</i> , que se desarrolla a temperaturas de refrigeración. La nisina inhibe el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> en estos productos y aumenta el período de conservación/inocuidad del alimento. (Información adicional proporcionada)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NITRATOS	251, 252	40	30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras	Suspender.	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe. AUS: en AUS están permitidos a 50 mg/kg en quesos y productos de queso.
NITRITOS	249, 250	20	32	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Suspender.	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe.
PROPILENGLICOL	1520	6000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Suspender.	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar a 5.000 mg/kg con nueva nota "Excluidos los productos regulados por la Norma para la Mozzarella (CODEX STAN 262-2007)".	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe. FR: En la FR no está permitido. Se utiliza solo como sustancia inerte. EE.UU.: en EE.UU. está permitido a 9.000 mg/kg como EEE.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	1500	45	4	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar según se indica con la nueva nota "sólo para uso en productos regulados por la Norma para el Queso de Nata (Crema) (CODEX STAN 275-1973)".	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes.	Adoptar según se indica con la nueva nota "sólo para uso en productos regulados por la Norma para el Queso de Nata (Crema) (CODEX STAN 275-1973)". Codex Stan 275-1973 incluye solo 307 b y c.	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe. Indonesia: trasladar a la categoría general 01.6. Japón: limitar al SIN 307b y el SIN 307c sólo. IDF: el SIN 307a no figura en las normas sobre productos. Se utiliza en el queso fresco.

Categoría de alimentos N.º 01.6.2 (Queso madurado)

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): No en el Anexo del Cuadro 3.

Normas sobre productos correspondientes: Varias normas que corresponden a la cat. 01.6.2.1.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NITRATOS	251, 252	40	30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 50 mg/kg con 2 notas "excluidos los quesos blandos según se definen en Codex Stan 283-1978" y "excluidos los productos regulados por la Norma para el Queso en Salmuera (Codex Stan 208-1999)".	AUS, Brasil, Indonesia, Irán, FR: Adoptar a 50 mg/kg sin notas. AUS: en AUS están permitidos a 50 mg/kg en quesos y productos de queso. UE: se deben añadir notas para excluir todos los productos estándar en que no se permiten los nitratos. Japón: apoya la propuesta; los nitratos se utilizan para prolongar el período de conservación. IDF: propuesta del GTe. Nota general: figuran en varias normas: 283-1987: 50 mg/kg expresado como NaNO ₃ ; 263 hasta 272: 35 mg/kg como nitrato. No figuran en 274, 276, 277.
NITRITOS	249, 250	20	32	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Trasladar a la subcategoría 01.6.2.3. No figuran en las normas sobre productos correspondientes.	Varios miembros: apoyan la 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).		Brasil, UE, FR, IDF: apoyan la propuesta del GTe. UE: desconoce la necesidad tecnológica en el queso madurado. Indonesia: mantener en la cat. 01.6.2.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes.		Brasil, UE, FR, IDF: apoyan la propuesta del GTe. UE: desconoce la necesidad tecnológica en el queso madurado. India: en la India se permite su uso en general como antioxidante. Indonesia: mantener en la cat. 01.6.2 o trasladar a la cat. general 01.6. FR: en la FR están permitidos según BPF.

Categoría de alimentos N.º 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza)

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): no en el Anexo del Cuadro 3.

Normas sobre productos correspondientes: 283-1987 (Norma General para el Queso): se refiere a STAN 208-199 para los quesos en salmuera, incluye aditivos específicos que pueden utilizarse en todos los demás quesos madurados; 208-1999 (Norma de grupo para queso en salmuera): SIN 270 y 575; normas específicas 263 hasta 272, 274, 276, 277: incluyen aditivos específicos, la mayoría no permite aditivos en la corteza; 288: no incluye aditivos alimentarios.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Suspender.	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe. No figura en las normas sobre productos correspondientes. EE.UU.: en EE.UU. está permitido a 9.000 mg/kg como EEE.

Categoría de alimentos N.º 01.6.2.2 (Corteza de queso madurado)

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): no en el Anexo del Cuadro 3.

Normas sobre productos correspondientes: 283-1987 (Norma General para el queso): Se refiere a STAN 208-199 para los quesos en salmuera, incluye aditivos específicos que pueden utilizarse en todos los demás quesos madurados; 208-1999 (Norma de grupo para queso en salmuera): SIN 270 y 575; normas específicas 263 hasta 272, 274, 276, 277: incluyen aditivos específicos; 288: no incluye aditivos alimentarios.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Suspender.	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe. No figura en las normas sobre productos correspondientes.

Categoría de alimentos N.º 01.6.2.3 (Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso))

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): No en el Anexo del Cuadro 3.

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	16000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar	Brasil, Irán, IDF: apoyan la propuesta del GTe. UE: ¿necesidad tecnológica? La DM parece alta. FR: En la FR no está permitido. Se utiliza solo como sustancia inerte. EE.UU.: en EE.UU. está permitido en el queso a 9.000 mg/kg como EEE; la dosis sería superior a 9.000 mg/kg en el queso en polvo.
NITRITOS	249, 250	20	32	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	No trasladar de la cat. 01.6.2. No se ha proporcionado información sobre el uso.	Varios miembros: apoyan la 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).	Adoptar	Brasil, FR: apoyan la propuesta del GTe. UE: se necesita DM numérica.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes.	Adoptar a 300 mg/kg. En las observaciones se indica el uso a esa dosis por algunos miembros.	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe. Japón: se utilizan para prolongar el período de conservación impidiendo la oxidación del contenido de grasa en el queso en polvo. La DM en Japón es 300 mg/kg. IDF: adoptar a 300 mg/kg.

Categoría de alimentos N.º 01.6.3 (Queso de suero)

Normas sobre productos correspondientes: 284-1971: se refiere a la cat. 01.6.3 y 01.6.6.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NISINA	234	12,5	233		Sustancias conservadoras	No incluir en la cat. 01.6 ni 01.6.3.	Varios miembros: apoyan la propuesta del GTe, no se ha proporcionado información sobre el uso en la cat. 01.6.2.3. Indonesia: propone incluir disposiciones para estos aditivos en la categoría general 01.6.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes.		

Categoría de alimentos N.º 01.6.4 (Queso elaborado, fundido)**Normas sobre productos correspondientes:** ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	5000	1	7	Reguladores de la acidez.	Adoptar a 500 mg/kg.	Brasil, Irán, FR, IDF, IFAC: apoyan la disposición original. UE: no apoya 5.000 mg/kg (un niño de 20 kg alcanzaría la IDA consumiendo 20 g) Japón: se utiliza para ajustar el pH para mantener la estabilidad de la emulsión. La DM en Japón es 500 mg/kg.
DIOCTILSULFOSUCCI NATO DE SODIO	480	5000	20	7	Emulsionantes, humectantes.	Mantener hasta que se debatan los aditivos en aditivos.	UE: se opone; el SIN 480 tiene una IDA muy baja (0,1 mg/kg pc) que se alcanzaría si un niño de 20 kg comiera 0,4 g de queso procesado; ¿consideró el JECFA este uso en su estimación de la exposición? ¿Ha proporcionado el solicitante la evaluación de la ingesta alimentaria como requiere el procedimiento? FR: no lo apoya. En la FR no está permitido. EE.UU.: en EE.UU. está permitido en las pastas para untar a 5.000 mg/kg como estabilizador (nota 20) – uso de aditivo en aditivo.
NISINA	234	12,5	233	6	Sustancias conservadoras	Adoptar	AUS, Brasil, UE, FR, ELC, IDF: apoyan la disposición original. AUS: en AUS está permitida según BPF. UE: naturalmente presente debido al proceso de fermentación. Irán: no lo apoya. Indonesia: trasladar a la categoría general 01.6. Japón: se utiliza como sustancia conservadora para prolongar el período de conservación. La DM en Japón es 7 mg/kg. EE.UU.: en EE.UU. está permitida en pastas para untar pausterizadas a base de queso procesado con y sin frutas, etc. a 250 mg/kg como sustancia conservadora. ELC: Justificación tecnológica para 2,5-6,25 mg/kg en diversos quesos emmental y quesos cheddar procesados, 12,5-250 mg/kg en pastas para untar pasteurizadas a base de queso procesado (250 mg/kg es específico al país para el queso procesado que permite contenidos de sodio más bajos y de humedad más altos) y 2,5-12,5 mg/kg en el queso procesado (información adicional proporcionada). IFAC: debido a los niveles de humedad el queso procesado puede ser favorable a los microorganismos. Los estudios demuestran que la nisina controla el desarrollo de esos microorganismos. (Se ha proporcionado más información).
NITRATOS	251, 252	40	30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 50 mg/kg con la nota 30. En las observaciones se indica el uso a esa dosis por algunos miembros.	AUS: adoptar a 50 mg/kg; la dosis está permitida en AUS. Brasil, Irán, IDF: adoptar como se indica. UE: se opone a la adopción. El uso debe limitarse, en el queso procesado no son necesarios. FR: no lo apoya. En la FR no están permitidos. En el uso se debe calcular la exposición y considerar el efecto cancerígeno.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NITRITOS	249, 250	20	32	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	Brasil: ¿necesidad tecnológica? UE: se opone a la adopción. Los nitritos dan lugar a la formación de nitrosaminas cancerígenas. El uso debe limitarse a aquellos alimentos en que el uso es necesario. En esta cat. no es necesario. Irán, IDF: adoptar. FR: no lo apoya. En la FR no están permitidos. En el uso se debe calcular la exposición y considerar el efecto cancerígeno.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000		7	Emulsionantes	Adoptar. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	Brasil, Irán, IDF: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica? Japón: se utilizan para evitar la separación de la grasa mediante emulsificación. La DM en Japón es 10.000 mg/kg. FR: no lo apoya. En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000		7	Emulsionantes	Adoptar. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	Brasil, Irán, IDF: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica? FR: no lo apoya. En la FR no están permitidos.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	Brasil, Irán, EE.UU., IDF: apoyan la propuesta. UE, Japón: ¿necesidad tecnológica? La DM es demasiado alta. FR: no lo apoya. En la FR no está permitido. EE.UU.: en EE.UU. está permitido a 9.000 mg/kg.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	Brasil, Irán, IDF: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica? Japón: se utiliza para evitar la separación de la grasa mediante emulsificación. La DM en Japón es 3000 mg/kg. FR: no lo apoya. En la FR no están permitidos.
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	1500		4	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	Brasil, Irán, IDF: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica? Japón: se utiliza para evitar la separación de la grasa mediante emulsificación. La DM en Japón es 1.500 mg/kg. FR: no lo apoya. En la FR no están permitidos.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	34900	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	Brasil, Indonesia, Irán, FR, IDF: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica?
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes.	Adoptar. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	Brasil, India, ELC, IDF: apoyan la propuesta. UE, Irán: ¿necesidad tecnológica? Indonesia: trasladar a la categoría general 01.6. FR: sólo apoya el queso fundido con contenido de grasa superior al 3,5%.

Categoría de alimentos N.º 01.6.4.1 (Queso elaborado natural)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones; se ha insertado solo a título informativo.
---------	-----	--------------------	-------	------------------	---------------------	---

Categoría de alimentos N.º 01.6.4.2 (Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones; se ha insertado solo a título informativo.
---------	-----	--------------------	-------	------------------	---------------------	---

Categoría de alimentos N.º 01.6.5 (Productos análogos al queso)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	5000	1	7	Reguladores de la acidez.	Adoptar. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	Brasil, Irán, FR: apoyan la propuesta. UE: la DM debe reducirse, un niño de 20 kg alcanza la IDA por comer 20 g de sucedáneos de queso.
NITRATOS	251, 252	40	30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 50 mg/kg con la nota 30. En las observaciones se indica el uso de algunos miembros a esa dosis.	AUS: adoptar a 50 mg/kg; la dosis está permitida en AUS. Brasil: apoya la propuesta. UE, Indonesia, Irán, FR: apoyan la disposición original.
NITRITOS	249, 250	20	32	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	Brasil, Indonesia, Irán: apoyan la propuesta. UE, FR: se oponen a la adopción. Los nitritos dan lugar a la formación de nitrosaminas cancerígenas. El uso debe limitarse a aquellos alimentos en que el uso es necesario. En esta cat. no son necesarios.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000		7	Emulsionantes	Adoptar	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica? FR: no lo apoya. Se necesita justificación tecnológica y estimación del consumo de todos los usos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar	Brasil, Irán, IDF: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica? FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no está permitido. EE.UU.: en EE.UU. está permitido a 9.000 mg/kg como EEE.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	2000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar	Brasil, Irán, EE.UU.: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica? FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no están permitidos. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 2.000 mg/kg como EEE.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica? Japón: se utilizan para emulsionar uniformemente los ingredientes de sucedáneos del queso. La DM en Japón es 9.000 mg/kg. FR: no lo apoya. Se necesita justificación tecnológica y estimación del consumo de todos los usos.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	Brasil, Irán, FR: apoyan la propuesta. UE, Japón: ¿necesidad tecnológica? Indonesia: se necesita DM numérica.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes.	Adoptar a 400 mg/kg. En las observaciones se indica el uso a esa dosis por algunos miembros.	Brasil, India, Japón, ELC: apoyan la adopción según se indica. UE: ¿necesidad tecnológica? Japón: se utiliza en un producto en que la grasa de leche se ha sustituido parcialmente por grasas vegetales con el fin de evitar la oxidación de su contenido de grasa. Japón propone una DM de 400 mg/kg. FR: sólo apoya para los sucedáneos con contenido de grasa superior al 3,5%.

Categoría de alimentos N.º 01.6.6 (Queso de proteínas del suero)

Normas sobre productos correspondientes: 284-1971: se refiere a la cat. 01.6.3 y 01.6.6.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes.	No incluir en la cat. 01.6 ni 01.6.3.	Nota general: no se ha proporcionado información sobre el uso en la cat. 01.6.6. Indonesia: propone incluir las disposiciones sobre estos aditivos en la categoría general 01.6.

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

Normas sobre productos correspondientes: 243-2003: permite diversos aditivos en diversos alimentos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	6000	1	7	Reguladores de la acidez.	Adoptar con las notas "para postres gelatinosos solamente", "2000 mg/kg en mezclas secas en polvo para postres solamente", "1500 mg/kg en los productos aromatizados regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003) solamente" y "Excluidos los productos naturales regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".	Brasil: permitidos en postres secos en polvo a 2000 mg/kg. UE: teniendo en cuenta la IDA (5 mg/kg pc/d) la DM es excesiva. Un niño de 20 kg alcanzaría la IDA por comer 17g de un postre. Otros reguladores de la acidez con IDA no especificada pueden funcionar en esta cat.. 6000 ppm solo serían necesarios para los postres gelatinosos y la dosis de 1000 ppm sería necesaria para mezclas secas en polvo para postres y postres con sabor a fruta. FR: en la FR se utilizan sólo en postres desecados a 1000 mg/kg y postres gelatinosos a 6000 mg/kg. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 5.500 mg/kg como reguladores de la acidez. IDF: adoptar con la nota "1500mg/kg en productos regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".
ETILMALTOL	637	200		7	Acentuadores del sabor.	Adoptar	Brasil, Irán, IDF: apoyan la propuesta. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR se utiliza sólo en aromatizantes. Notas generales: permitido en la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003) según BPF.
MALTOL	636	200		7	Acentuadores del sabor.		
NISINA	234	12,5	233	3	Sustancias conservadoras	Aprobar con la nota 233 y las nuevas notas: "500 mg/kg en los productos aromatizados regulados por	Brasil, Irán, ELC, IFAC: apoyan la adopción a 12,5 mg/kg. UE: en las observaciones se propuso DM de 3,75 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003) solamente" y "Excluidos los productos naturales regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".	<p>FR: no lo apoya. En la FR no está permitida. El uso puede provocar resistencia en los microorganismos.</p> <p>ELC: la necesidad varía según el tipo de producto. La nisina se añade al yogur después de la producción para evitar el exceso de acidificación del producto y aumentar el período de conservación manteniendo el sabor y limitando la sinéresis. En otros postres refrigerados se añade para controlar los formadores de esporas resistentes al calor. Justificación tecnológica para 0,5 a 1,25 mg/kg en yogur batido y 1,25 a 3,75 mg/kg en postres lácteos refrigerados (información adicional proporcionada). Modificar la DM de nisina en CODEX STAN 243-2003 a 12,5 mg/kg "como base de nisina".</p> <p>IDF: nueva nota: "500mg/kg en los productos regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".</p> <p>IFAC: los productos son pasteurizados. Las esporas de las bacterias termófilas encontradas en la leche pueden sobrevivir al proceso de pasteurización. Los estudios demuestran que la nisina inhibe la proliferación. En algunos postres lácteos fermentados, como el yogur, la nisina se añade después de la producción para inhibir el cultivo iniciador de yogur. Esto evita la sobreacidificación del yogur y ayuda a aumentar el período de conservación del producto, manteniendo el sabor del yogur y limitando la sinéresis. (Información adicional proporcionada).</p>
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000		7	Emulsionantes	Adoptar a 5000 mg/kg con las nuevas notas: "2.000 mg/kg en los productos aromatizados regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003) solamente" y "Excluidos los productos naturales regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".	<p>Brasil, Irán, EFEMA: apoyan la disposición original.</p> <p>UE, FR: 2000 mg/kg es suficiente.</p> <p>Japón: se utilizan para emulsionar uniformemente el contenido de los helados. La DM en Japón es 5.000 mg/kg.</p> <p>EFEMA: se utilizan como emulsionantes en los postres aireados.</p> <p>IDF: nueva nota: "2.000mg/kg en los productos regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000		7	Emulsionantes	Adoptar con nueva nota "Excluidos los productos regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".	Brasil, Irán: apoyan la disposición original. UE: si se utilizan como alternativa al SIN 475, la IDA es 3 veces más alta que para el SIN 475. Limitar la DM a 2000 mg/kg. Japón: se utiliza a 5000 mg/kg. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no están permitidos. IDF: adoptar con la nueva nota: "excluidos los productos regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".
PROPILENGLICOL	1520	25000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Adoptar con nueva nota "Excluidos los productos regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".	Brasil, Irán: apoyan la disposición original. UE: ¿necesidad tecnológica? Una DM de 25.000 es excesiva, un niño de 20 kg alcanzaría la IDA por comer 20 g. FR: ¿necesidad tecnológica? Solo se utiliza como sustancia inerte de aditivos alimentarios y aromatizantes. En la FR no está permitido en esta cat. EE.UU.: en EE.UU. está permitido a 25.000 mg/kg. IDF: adoptar con nueva nota: "excluidos los productos regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar. Permitido en CODEX STAN 243-2003 en todos los productos según BPF.	Brasil, Indonesia, Irán, IDF: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica? La DM es demasiado alta. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR está permitido como sustancia inerte en todos los alimentos. EE.UU.: en EE.UU. está permitido a 6.000 mg/kg como EEE.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar con nueva nota "Excluidos los productos naturales regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".	Brasil, UE, Indonesia, Irán, FR, IDF: apoyan la disposición original. Japón: se utiliza para emulsionar uniformemente el contenido de los helados. La DM en Japón es 5000 mg/kg. IDF: El SIN 493 y 494 figuran como emulsionantes en Codex Stan 243.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar con nuevas notas: "10.000 mg/kg solamente en productos aromatizados regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".	Brasil, UE, Irán, FR, EFEMA: apoyan la propuesta. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en pudines y rellenos para pasteles a 2.000 mg/kg como emulsionantes, estabilizadores. IDF: adoptar con nueva nota: "10.000mg/kg en productos regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar a 5.000 mg/kg con nueva nota "solos o en combinación: SIN 473, 473a y 474" y "excluidos los productos naturales regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".	Brasil, Irán, FR: apoyan la adopción como se indica. UE: 5000 mg/kg es suficiente y la misma DM que en la disposición adoptada para el SIN 474 en esta cat. Si se adopta, las disposiciones para el SIN 474, 473, 473a deben limitarse a solas o en combinación (IDA compartida).
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	5000		4	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar a 5.000 mg/kg con nueva nota "solos o en combinación: SIN 473, 473a y 474" y "excluidos los productos regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".	Indonesia: DM de 5000 mg/kg para el SIN 473. Japón: se utilizan para emulsionar uniformemente el contenido de los helados. También se utilizan para emulsionar los ingredientes de postres a base de productos lácteos para evitar la coagulación y sinéresis. En Japón la DM para el SIN 473 y 473a es 5000 mg/kg.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	2000	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar con nueva nota "Excluidos los productos naturales regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".	Brasil, Irán, FR, IDF: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica?
TOCOFEROLES	307a, b, c	500		7	Antioxidantes.	Adoptar con nueva nota "Excluidos los productos regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".	Brasil: apoya la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica? Japón: se utilizan en pudding para evitar la oxidación de su contenido de grasa con el fin de prolongar su período de conservación. La DM en Japón es 500 mg/kg. FR: sólo apoya el uso en postres a base de productos lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta) con niveles de grasa superiores a 3,5%. IDF: adoptar con nueva nota: "excluidos los productos regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".

Categoría de alimentos N.º 01.8 (Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero)**Normas sobre productos correspondientes:** 289-1995 corresponde a la subcategoría 01.8.2.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes.	Indonesia: propone trasladar las disposiciones de las subcategorías a la categoría general 01.8. Se utilizan en todas las subcategorías.	Brasil: no permite este aditivo en la categoría de alimentos general. FR: sólo apoya el uso en suero y productos de suero con niveles de grasa superiores al 3,5%.

Categoría de alimentos N.º 01.8.1 (Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero)**Normas sobre productos correspondientes:** ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes.	Adoptar como se indica. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	Brasil: apoya la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica? Parece que en esta cat. son productos intermedios ¿necesarios en esta cat. o en el producto final? Indonesia: trasladar a la categoría general 01.8. FR: sólo apoya el uso en el suero líquido y los productos de suero con niveles de grasa superiores al 3,5%.

Categoría de alimentos N.º 01.8.2 (Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero)**Normas sobre productos correspondientes:** 289-1995 corresponde a la subcategoría 01.8.2.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes.	Adoptar como se indica. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	India: permitidos en general como antioxidantes. Indonesia: propone que se adopte la disposición en la cat. general 01.8 y suprimirlos de las subcategorías. FR: sólo apoya el uso en el suero en polvo y los productos a base de suero con niveles de grasa superiores al 3,5%.

Categoría de alimentos N.º 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales)

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): los reguladores de la acidez/emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) no están justificados horizontalmente.

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	3000	1	7	Reguladores de la acidez.	Discutir más a fondo. No se permiten en las normas correspondientes.	Brasil, UE, Irán, Japón, FR: suspender. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos en grasas y aceites a 3.000 mg/kg como reguladores de la acidez.
ASCORBATO DE CALCIO	302	BPF		7	Antioxidantes.		Brasil: en Brasil se permite a 300 mg/kg. UE, Irán, Japón, FR: suspender.
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	100		7	Antioxidantes.		
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	20000		7	Emulsionantes	Discutir más a fondo. No se permiten en las normas correspondientes.	AUS: no apoya la suspensión. En AUS se permiten a 20 000 mg/kg en los aceites comestibles libres de agua en la grasa solamente. Brasil, UE, Irán, Japón, FR: suspender. EE.UU.: "aceites vegetales y de ensalada" para inhibir la enturbiación si las normas de identidad no lo impiden. Según información se utilizan hasta 5.000 mg/kg. El descriptor de 02.1.2 incluye aceites de mesa y para ensaladas. EFEMA: no apoya la suspensión; los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos se utilizan normalmente en grasas para mejorar sus cualidades cremosas y para permitir la incorporación de burbujas de aire en la mezcla. En el aceite de palma para cocinar se utilizan como anticristalizante. En el clima cálido el aceite es líquido pero cristaliza durante el almacenamiento/transporte. Su uso está aprobado en China, EE.UU., Japón, Malasia y Viet Nam.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	10000		7	Emulsionantes	Debatir más a fondo. No se permiten en las normas correspondientes.	AUS: no apoya la suspensión. En AUS se permiten a 20 000 mg/kg en los aceites comestibles libres de agua en la grasa solamente. Brasil, UE, Irán, Japón, FR: suspender.
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430, 431	5000		7	Emulsionantes	Suspender.	Varios miembros: apoyan la suspensión. No se ha proporcionado información sobre el uso.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	11000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Debatir más a fondo. No se permite en las normas correspondientes.	Brasil, UE, Irán, Japón, FR: suspender. EE.UU.: en EE.UU. está permitido en grasas y aceites a 11 000 mg/kg como EEE.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	1000		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.	Debatir más a fondo. No se permite en las normas correspondientes.	Brasil, UE, Irán, Japón, FR: suspender. EE.UU.: en EE.UU. está permitido en grasas y aceites a 1 000 mg/kg como sustancia conservadora.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	10000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Debatir más a fondo. No se permite en las normas correspondientes.	Brasil, UE, Irán, Japón, FR: suspender. Indonesia: adoptar. En Indonesia se utilizan en productos de aceite vegetal. EFEMA: adoptar. Se utiliza en aceite de cocina a base de palma como anticristalizante. En el clima cálido el aceite es líquido pero se cristaliza durante el almacenamiento/transporte. Uso aprobado en grasas y aceites en China, Japón, Australia/Nueva Zelandia y Malasia.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	3000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Debatir más a fondo. No se permite en las normas correspondientes.	Brasil, UE, Irán, Japón, FR: suspender. EFEMA: adoptar. Se utilizan en grasas para mejorar sus cualidades cremosas y para permitir la incorporación de burbujas de aire en la mezcla. Se utiliza también en aceite de cocina a base de palma como anticristalizante. En el clima cálido el aceite es líquido pero cristaliza durante el almacenamiento/transporte. Uso aprobado en grasas y aceites en China, Australia/Nueva Zelandia, Malasia y Filipinas.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Suspender.	Brasil, UE, Irán, Japón, FR: suspender.
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	50000		4	Emulsionantes, estabilizadores	Suspender.	Brasil, UE, Irán, Japón, FR: suspender.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	5000	45	4	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Suspender.	Brasil, UE, Irán, Japón, FR: suspender.
TOCOFEROLES	307a, b, c	300		7	Antioxidantes.	Adoptar a 500 mg/kg con nuevas notas "Excluidos los aceites vírgenes o prensados en frío" y "Excepto el uso en aceite de oliva refinado, aceite de oliva, aceite de orujo de oliva refinado y de orujo de oliva a 200 mg/kg para restituir el tocoferol natural perdido en la producción".	AUS: permitido en AUS según BPF en aceites comestibles/emulsiones de aceite. Brasil: suspender. UE, FR: propuesta original de 200 mg/kg con notas. India, Japón: apoyan la propuesta. ELC: recomendar la adopción a 500 mg/kg (la velocidad de adición depende del contenido de tocoferol natural).

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: 019-198: permite antioxidantes, sinergistas antioxidantes y antiespumantes específicos; 211-1999 permite antioxidantes y sinergistas antioxidantes específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	3000	1	7	Reguladores de la acidez.	Debatir más a fondo. No se permite en las normas correspondientes.	Brasil, UE, Irán, FR: suspender. Japón: el CCFO está considerando el desarrollo de una Norma del Codex para los Aceites de Pescado. Mantener la disposición hasta que el trabajo del CCFO esté terminado. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos en grasas y aceites a 3.000 mg/kg como reguladores de la acidez.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	20000		7	Emulsionantes	Debatir más a fondo. No se permite en las normas correspondientes.	AUS: no apoya la suspensión. En AUS se permiten a 20.000 mg/kg en los aceites comestibles libres de agua en la grasa solamente. Brasil, UE, Irán, FR: suspender. Japón: mantener la disposición hasta que el trabajo del CCFO esté terminado. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos según BPF como emulsionantes.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	10000		7	Emulsionantes	Debatir más a fondo. No se permite en las normas correspondientes.	AUS: no apoya la suspensión. En AUS se permiten a 20.000 mg/kg en los aceites comestibles libres de agua en la grasa solamente. Brasil, UE, Irán, FR: suspender. Japón: mantener la disposición hasta que el trabajo del CCFO esté terminado. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos según BPF como emulsionantes.
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430, 431	5000		7	Emulsionantes	Suspender.	Brasil, UE, Irán, FR: suspender. Japón: mantener la disposición hasta que el trabajo del CCFO esté terminado.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	11000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Debatir más a fondo. No se permite en las normas correspondiente.	Brasil, UE, Irán, FR: suspender. Japón: mantener la disposición hasta que el trabajo del CCFO esté terminado. EE.UU.: en EE.UU. está permitido en grasas y aceites a 11.000 mg/kg como EEE.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	1000		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.	Debatir más a fondo. No se permite en las normas correspondientes.	Brasil, UE, Irán, FR: suspender. Japón: mantener la disposición hasta que el trabajo del CCFO esté terminado. EE.UU.: en EE.UU. está permitido en grasas a 1.000 mg/kg como sustancia conservadora.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	10000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Suspender.	Brasil, UE, Irán, FR: suspender. Japón: mantener la disposición hasta que el trabajo del CCFO esté terminado.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	3000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Suspender.	Brasil, UE, Irán, FR: suspender. Japón: mantener la disposición hasta que el trabajo del CCFO esté terminado.
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	5000		4	Emulsionantes, estabilizadores	Suspender.	Brasil, UE, Irán, FR: suspender. Japón: mantener la disposición hasta que el trabajo del CCFO esté terminado.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	5000	45	4	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Suspender.	Brasil, UE, Irán, FR: suspender. Japón: mantener la disposición hasta que el trabajo del CCFO esté terminado.
TOCOFEROLES	307a, b, c	300		7	Antioxidantes.	Adoptar - si el CCFO elabora una norma para los aceites de pescado, la disposición se puede modificar de acuerdo con ello.	AUS: en AUS están permitidos según BPF en aceites comestibles/emulsiones de aceite. Brasil, EE.UU.: permitidos a 300 mg/kg como antioxidante. UE, FR: adoptar. Japón: el CCFO está considerando el desarrollo de una Norma del Codex para los Aceites de Pescado. Mantener la disposición hasta que el trabajo del CCFO esté terminado. ELC: los aceites sensibles (por ejemplo, aceites de pescado) requieren 2.000 mg/kg. IADSA: la DM de 300 mg/kg no es suficiente. Los aceites de pescado son inestables debido a poliinsaturación. La UE permite la adición a aceites y grasas no emulsionados (incluidos los aceites de pescado) según BPF.

Categoría de alimentos N.º 02.2.1 (Mantequilla (manteca))

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): Los reguladores de la acidez caso por caso, EEE no están justificados horizontalmente.

Normas sobre productos correspondientes: 279-1971: se refiere a las disposiciones de la cat. 02.2.1 en los Cuadros 1 y 2.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF	303	2	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes	Debatir más a fondo. Las disposiciones ya están adoptadas sin la nota 303.	AUS, Brasil, Irán: no permitido por estos miembros del Codex. UE, FR: se utiliza en la mantequilla de crema agria sólo (nota 303). EE.UU.: en EE.UU. está permitido en la margarina según BPF como regulador de la acidez.
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	BPF	303	2	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes		

Categoría de alimentos N.º 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar)

Normas sobre productos correspondientes: 253-2006: incluye reguladores de la acidez, agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, sustancias conservadoras y propulsores específicos (EEE y acentuadores del sabor sólo permitidos en <70% de productos de grasa de leche); 256-2007: incluye reguladores de la acidez, EEE, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, gases de envasado y sustancias conservadoras específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
RESINA DE GUAYACO	314	1000		3	Antioxidantes.	Suspender.	Brasil, UE, Irán, Japón, FR, IDF: suspender.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	20000		7	Emulsionantes	Adoptar a 5.000 mg/kg con la nota "excluidas las pastas para untar de grasa láctea con > 70% de contenido de grasa de leche". Concuera con las normas sobre productos.	AUS, Brasil, UE, Indonesia, Irán, Japón, FR, EFEMA, IDF: apoyan la propuesta. AUS: en AUS están permitidos a 5.000 mg/kg.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	10000		7	Emulsionantes	Adoptar a 4.000 mg/kg con la nota "excluidas las pastas para untar de grasa láctea con > 70% de contenido de grasa de leche". Concuera con las normas sobre productos.	AUS: adoptar a 5.000 mg/kg. En AUS se permiten a 5000. Brasil, UE, Indonesia, Irán, Japón, EFEMA, IDF: adoptar. FR: restringir el uso a 4000 mg/kg en grasas para untar con un contenido de grasa de 41% o menos, y productos para untar similares con un contenido de grasa inferior al 10% solamente. EE.UU.: en EE.UU. se permiten a 10000 mg/kg como emulsionante de agua en aceite. Se utilizan en pastas para untar de bajo contenido de grasa para reducir el contenido de grasa y aumentar la cremosidad.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
POLISORBATOS	432 - 436	10000		3	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar con la nota "en pastas para untar de grasas lácteas limitado a productos con <70% de contenido de grasa o para hornear únicamente". Concuerda con las normas sobre productos.	Brasil, UE, Japón, IDF: apoyan la propuesta. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no están permitidos.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar a 3.000 mg/kg con la nota "excluidas las pastas para untar de grasa láctea con > 70% de contenido de grasa de leche". Concuerda con las normas sobre productos.	Brasil: en Brasil se permite a 10.000 mg/kg. UE, Irán, Japón, FR, IDF: apoyan la propuesta.
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	BPF		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.	Suspender. Véase disposición en trámite 4.	Brasil, UE, Irán, Japón, FR, IDF: apoyan la propuesta.
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	1000		4	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.	Adoptar con nueva nota "Excluidos los productos regulados por la Norma para Materias Grasas Lácteas para Untar (CODEX STAN 253-2006)".	Brasil, UE, Irán, Japón, FR, IDF: apoyan la propuesta.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	20000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar a 10.000 mg/kg con la nota "excluidas las mezclas de grasas lácteas para untar con > 70% de contenido de grasa de leche". Concuerda con las normas sobre productos.	Brasil, UE, Irán, Japón, IDF: apoyan la propuesta. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no están permitidos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar con nuevas notas "en mezclas de grasas lácteas para untar limitado a productos con <70% de contenido de grasa o para hornear únicamente" y "solos o en combinación, SIN 473, 473a y 474".	Brasil, UE, Japón, IDF: aceptan la propuesta. Japón: el SIN 473 y 473a estabilizan la emulsión en mezclas de grasas para untar, mezclas para untar y mezclas de grasas lácteas para untar; se utilizan a 10.000 mg/kg, solos o en combinación. FR: si se adoptan, el uso del SIN 473, 473a y 474 debe limitarse sobre la base de la IDA de grupo para los tres aditivos. EE.UU.: 5.000 es óptima pero en EE.UU.20.000 es el máximo como emulsionantes, estabilizadores en las mezclas para untar que sustituyen a la mantequilla.
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	10000		4	Emulsionantes, estabilizadores		
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	5000	45	4	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar a 100 mg/kg con la nota 45 y nueva nota "5.000 mg/kg como ácido tartárico en productos regulados por la Norma para Materias Grasas Lácteas para Untar (CODEX STAN 253-2006)".	Brasil, UE, Irán, Japón, FR: apoyan la propuesta. IDF: adoptar a 5 000mg/kg, solos o en combinación, como el ácido tartárico.

Categoría de alimentos N.º 02.2.3 (Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	20000		7	Emulsionantes	Adoptar a 50.000 mg/kg. En las observaciones se indica el uso a esa dosis por algunos miembros.	AUS: en AUS están permitidos a 5.000 mg/kg en emulsiones de aceite (<80% de aceite). Brasil, UE: permiten a 5.000 mg/kg. Solicitan justificación técnica para una DM mayor. Japón: estabilizantes para emulsiones tipo agua en aceite producidas a partir de alcoholes de azúcar y aceite. Los aceites emulsionados se utilizan en alimentos procesados como fideos para evitar que se peguen entre sí. 50.000 mg/kg es necesario para la estabilización de los aceites emulsionados. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no están permitidos. EFEMA: apoya adopción; actualmente se utilizan mucho en mayonesas, salsas y aderezos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	20000		7	Emulsionantes	Adoptar a 10.000 mg/kg. En las observaciones se indica el uso a esa dosis por algunos miembros.	AUS, UE, Irán: apoyan la propuesta. AUS: en AUS están permitidos a 5.000 mg/kg en emulsiones de aceite (<80% de aceite). Brasil, UE: los permiten a 5.000 mg/kg. Japón: se utilizan para emulsionar el aceite graso y evitar la separación de la grasa. La DM en Japón es 10.000 mg/kg. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no están permitidos. EFEMA: apoya la adopción; se utilizan mucho en mayonesas, salsas y aderezos.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica? FR: ¿necesidad tecnológica?
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	BPF		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.	Adoptar a 1.000 mg/kg. En las observaciones se indica el uso a esa dosis por algunos miembros.	Brasil: lo permite a 1.000 mg/kg. Brasil, UE: solicitan justificación tecnológica de la DM de las BPF. Irán: apoya la propuesta original de BPF. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no está permitido.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	10000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Debatir más a fondo. Se utilizan a 50.000 mg/kg por algunos miembros pero otros señalan preocupaciones sobre la inocuidad a esa DM.	Brasil, Indonesia, Irán: apoyan la propuesta. UE: 5.000 mg/kg es suficiente. Un niño de 20 kg alcanzaría la IDA por comer 10 g a la DM de 50.000 mg/kg. Japón: se utiliza para emulsionar uniformemente el contenido de los helados no lácteos. La DM en Japón es 50.000 mg/kg. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no están permitidos. EE.UU.: en EE.UU. el SIN 491 está permitido a 4.000 mg/kg como emulsionante. EFEMA: apoya la adopción; actualmente se utilizan mucho en mayonesas, salsas y aderezos.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	20000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Debatir más a fondo. Se utilizan a 10.000 mg/kg por algunos miembros pero otros señalan preocupaciones sobre la inocuidad a esa DM.	Brasil: los permite a 10.000 mg/kg. UE: 3.000 mg/kg es suficiente. La DM de 10.000 mg/kg es demasiado alta (un niño de 20 kg alcanzaría la IDA comiendo 40 g de alimentos). Irán: acepta la propuesta. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no están permitidos. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 3.000 mg/kg como espumante. EFEMA: apoya la adopción; actualmente se utilizan mucho en mayonesas, salsas y aderezos.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Debatir más a fondo. Se utilizan a 50.000 mg/kg por algunos miembros pero otros señalan preocupaciones sobre la inocuidad a esa DM.	Brasil, UE: adoptar a 5.000 mg/kg con la nota: solos o en combinación: SIN 473, 473a, y 474. Japón: apoya la adopción a 50.000 mg/kg con la nota: solos o en combinación; en Japón se utilizan a estas dosis para estabilizar la emulsificación. Nota general: la disposición para el SIN 474 ya está adoptada en esta cat. a 10.000 mg/kg con la nota 102. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no están permitidos.
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	5000		4	Emulsionantes, estabilizadores		
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar a 100 mg/kg. En las observaciones se indica el uso a esa dosis por algunos miembros.	Brasil: los permite a 100 mg/kg. Brasil, UE: solicitan justificación tecnológica para la DM de las BPF. Irán, FR: aceptan la propuesta.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes.	Adoptar a 900 mg/kg. En las observaciones se indica el uso a esa dosis por algunos miembros.	Brasil: adoptar a 500 mg/kg (base de aceite o grasa). UE: ¿necesidad tecnológica? 900 mg/kg parece elevada. Japón: se utilizan como antioxidantes para prolongar el período de conservación. La DM en Japón es 900 mg/kg. FR, ELC: adoptar.

Categoría de alimentos N.º 02.4 (Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	30000	1	7	Reguladores de la acidez.	Adoptar a 1.000 mg/kg. En las observaciones se indica el uso a esa dosis por algunos miembros.	UE: teniendo en cuenta la IDA (5 mg/kg pc/d) la DM de 30.000 mg/kg es excesiva. Un niño de 20 kg alcanzaría la IDA por comer 3g de un postre. Otros reguladores de la acidez con IDA no especificada pueden funcionar en esta cat.. FR: en la FR sólo se permiten en los postres secos a 1.000 mg/kg.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	20000		7	Emulsionantes	Adoptar a 2.000 mg/kg.	UE, FR: 2.000 mg/kg es suficiente.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	10000		7	Emulsionantes		UE: La IDA es 3 veces superior a la del SIN 475. Limitar la DM a 2000 mg/kg. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no están permitidos.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Suspender.	UE, FR: ¿necesidad tecnológica?
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	BPF		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.	Adoptar	UE, FR: aceptan la propuesta.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	10000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar	UE: acepta la propuesta. FR: 5.000 mg/kg es suficiente.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar	UE, FR: aceptan la propuesta. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en rellenos para pasteles a 2.000 mg/kg como emulsionantes, estabilizadores.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar a 5,00 mg/kg con nota (solos o en combinación: SIN 473, 473a, y 474). Añadir disposición para el SIN 473a y revisar la disposición adoptada para el SIN 474 de acuerdo con ello.	UE, FR: ya se ha adoptado disposición para el SIN 474 en esta cat. a 5.000 mg/kg. El uso debe limitarse a solos o en combinación con el SIN 473 y 474 (IDA compartida). Japón: se utilizan para estabilizar la emulsificación. UE, Japón: apoyan la propuesta.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	UE: ¿necesidad tecnológica? FR: adoptar.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes.	Adoptar	UE: ¿necesidad tecnológica? FR: adoptar.

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

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	2000	1	7	Reguladores de la acidez.	Adoptar	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. FR: ¿necesidad tecnológica?
ETILMALTOL	637	200		7	Acentuadores del sabor.	Adoptar	Brasil, FR: ¿justificación tecnológica? Irán: acepta la propuesta. FR: en la FR no está permitido.
MALTOL	636	200		7	Acentuadores del sabor.	Adoptar	Brasil, FR: ¿justificación tecnológica? Irán: acepta la propuesta. FR: en la FR no está permitido.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000		7	Emulsionantes	Adoptar a 5.000 mg/kg.	Brasil, Japón: los permiten a 5.000 mg/kg. Brasil, UE: Solicitan justificación de 10.000 mg/kg. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no están permitidos. Irán: acepta la propuesta. Japón: utilizado en sorbetes que contienen ingredientes lácteos (p.ej., leche condensada) para emulsionar los ingredientes uniformemente.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	10000		7	Emulsionantes	Adoptar a 5.000 mg/kg.	Brasil: los permite a 5.000 mg/kg. UE, FR: ¿necesidad tecnológica? Irán: acepta la propuesta. FR: en la FR no están permitidos.
PROPILENGLICOL	1520	25000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Suspender.	UE: ¿Se utiliza el aditivo? Irán: acepta la propuesta. FR: en la FR no está permitido.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		4	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar a 5.000 mg/kg.	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. UE, FR: limitar a helos comestibles a base de agua solamente a 3.000 mg/kg. EE.UU.: en EE.UU. está permitido como estabilizador a 5.000 mg/kg.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	1200		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar a 1.000 mg/kg.	Brasil, UE, FR: los permiten a 500 mg/kg. Irán: acepta la propuesta. Japón: se utilizan en sorbetes que contienen ingredientes lácteos (p.ej., leche condensada) para emulsionar los ingredientes uniformemente. La DM en Japón es 1.000 mg/kg.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5000	15	7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. UE, FR: ¿necesidad tecnológica? EFEMA: apoya la adopción; se utilizan mucho en los helados cuando se necesitan mezclas simples (mezcla artesanal).
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar a 5.000 mg/kg con nota (solos o en combinación: SIN 473, 473a, y 474). Añadir disposición para el SIN 473a y revisar la disposición adoptada para el SIN 474 de acuerdo con ello.	UE: ya se ha adoptado disposición para el SIN 474 en esta cat. a 5.000 mg/kg. El uso debe limitarse a solos o en combinación con el SIN 473 y 474 (IDA compartida). Japón: se utilizan en sorbetes que contienen ingredientes lácteos (p.ej., leche condensada) para emulsionar los ingredientes uniformemente. La DM en Japón es 5.000 mg/kg. UE, Japón: apoyan la propuesta.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	2000	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar a 4.000 mg/kg. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	Brasil: los permite a 1.000 mg/kg. Solicita justificación tecnológica para DM más alta. UE: ¿necesidad tecnológica? Indonesia, Irán, FR: aceptan la propuesta. Japón: El SIN 334 se utiliza para añadir acidez al producto. La DM en Japón es 4.000 mg/kg. IDF: 4.000 mg/kg
TOCOFEROLES	307a, b, c	500	15	7	Antioxidantes.	Adoptar	Brasil, India, FR: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica?

Categoría de alimentos N.º 04.1.1 (Frutas frescas)

Enfoque horizontal (FA/46 CRD 2, Apéndice IV): Los EEE no están justificados horizontalmente.

Normas sobre productos correspondientes: ninguna; a las subcategorías son aplicables muchas normas; algunas no permiten aditivos alimentarios.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PULLULAN	1204	30000		4	Agente de glaseado, espesante.	Suspender.	Brasil, UE, Irán: suspender. UE: en esta categoría no se permiten aditivos. La subcategoría 04.1.1.1 incluye fruta no tratada. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no está permitido.

Categoría de alimentos N.º 04.1.1.1 (Frutas frescas no tratadas)

Enfoque horizontal (FA/46 CRD 2, Apéndice IV): Los EEE no están justificados horizontalmente.

Normas sobre productos correspondientes: 143-1985; 182-1993; 183-1993; 184-1993; 187-1993; 196-1995; 204-1997; 205-1997; 213-1999; 214-1999; 215-1999; 216-1999; 217-1999; 219-1999; 220-1999; 226-2001; 237-2003; 245-2004; 246-2005; 255-2007; 299-2010; 305R-2011: en estas normas no se permiten aditivos alimentarios; a las subcategorías se aplican varias normas, algunas de las cuales no permiten aditivos alimentarios.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones para que el GTe las someta a debate; se ha insertado solo a título informativo.
---------	-----	--------------------	-------	------------------	---------------------	---

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

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): los reguladores de la acidez no están justificados horizontalmente. Los EEE se han retenido hasta el debate sobre aditivos en aditivos.

Normas sobre productos correspondientes: 143-1985: solamente permite glicerol y sorbitol (SIN 420) según BPF (la norma no regula los recubrimientos).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta ³
HIDRÓXIDO DE AMONIO	527	BPF		2	Reguladores de la acidez.	Suspender, los reguladores de la acidez no están justificados en esta cat.	
DIFENILO	230	70	49	7	Sustancias conservadoras	Mantener hasta que se debatan los aditivos en aditivos.	UE: se opone. Las sustancias conservadoras no se utilizan en la fruta fresca. La IDA (0,05 mg/kg pc/día) es muy baja.
GLICEROL	422	BPF	16	7	Humectantes, espesantes		
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	1000		7	Emulsionantes		
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	1000		7	Emulsionantes		
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		4	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.		EE.UU.: en EE.UU. se utiliza en recubrimientos de frutas cítricas frescas según BPF.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	5000	16	4	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)		
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	1000		4	Emulsionantes, estabilizadores		AUS: en AUS están permitidos a 100 mg/kg. EE.UU.: se utilizan según BPF como emulsionantes y estabilizadores en recubrimientos protectores.

³ Observaciones generales: **Brasil:** no permite el uso de los aditivos considerados en fruta tratada en la superficie; **UE:** las disposiciones que no se apoyan podrían suspenderse aparte del debate sobre aditivos en aditivos, las demás disposiciones pueden mantenerse; **India, Japón:** apoyan la propuesta de mantener las disposiciones hasta el debate de los aditivos en aditivos; **Irán:** no apoya estas disposiciones; **Federación Rusa:** salvo que se indique, solicita justificación tecnológica y observa que el aditivo no está permitido en la Federación Rusa.

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

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: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		4	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Suspender.	Brasil, UE, Irán, FR: Suspender.
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	BPF		7	Antioxidantes.	Adoptar	Brasil: Brasil no permite el uso de este aditivo. UE: el uso de antioxidantes solo está justificado en fruta sin procesar refrigerada lista para el consumo. UE: no apoya la adopción. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no está permitido.

Categoría de alimentos N.º 04.1.2 (Frutas elaboradas)

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna. Muchas normas son de aplicación a estas subcategorías; algunas de ellas no permiten aditivos alimentarios.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes.	Indonesia: propone trasladar la disposición de la subcategoría 04.1.2.2 a la cat. general 04.1.2.	UE: se debe demostrar la necesidad tecnológica en todas las subcategorías antes de proponerla en la categoría general. FR: no apoya la propuesta.

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 se permiten aditivos alimentarios o bien se permiten ácido ascórbico y cítrico.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Suspender. Pese a que no hay correspondencia 1 a 1, no se permite en las normas sobre productos correspondientes.	Brasil, UE, Irán, FR: suspender.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).		Brasil, UE, Irán, FR: suspender.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes.	No trasladar de las otras subcategorías; no se ha proporcionado información sobre el uso.	Indonesia: propone trasladar la disposición de la subcategoría 04.1.2.2 a la cat. general 04.1.2. Brasil: Brasil no permite el uso de este aditivo. UE: ¿justificación tecnológica? FR: no apoya la propuesta.

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 cat. 04.1.2.2. de la NGAA.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
POLI-1 DECENO HIDROGENADO	907	2000		4	Agentes de glaseado	Adoptar con la nota 29 "para alimentos no normalizados solamente"	Brasil: suspender. UE: acepta la propuesta. FR: adoptar a 2.000 mg/kg para el uso en frutas desecadas como agente de glaseado. Nota general: las normas correspondientes no tratan los glaseados.
PROPILENGLICOL	1520	50000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Suspender.	Brasil, UE, Irán, FR: suspender.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar con la nota 29 "para alimentos no normalizados solamente"	Brasil, UE: suspender. FR: adoptar según BPF. Nota general: no están permitidos en las normas correspondientes.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes.	Adoptar con la nueva nota "excluidos los productos regulados por la Norma para las Uvas Pasas (CODEX STAN 67-1981) y la Norma para los Albaricoques Secos (CODEX STAN 130-1981)".	Brasil: no permite el uso en frutas desecadas. UE: la nota propuesta debe excluir Codex Stan 67-1981 y 130-1981. Indonesia: trasladar a la categoría general 04.1.2. FR: no apoya la propuesta.

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.3 (Fruta 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/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	BPF		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.	Mantener. El CCPFV está examinando las disposiciones sobre aditivos alimentarios de CODEX STAN 260-2007. No figura en la Norma actual del Codex para las Frutas y Hortalizas Encurtidas (CODEX STAN 260-2007)".	Brasil, India, Irán, FR: apoyan la propuesta.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).		
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes.	No trasladar de la Cat. 04.1.2.2. No se ha proporcionado información sobre el uso.	Indonesia: propone trasladar la disposición de la subcategoría 04.1.2.2 a la cat. general 04.1.2.

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 ácido ascórbico para esta función. Ninguna incluye tocoferoles. Sólo 254-2007 contiene una referencia general a las disposiciones de la cat. 04.1.2.4 de la NGAA.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Esta categoría es objeto de debate por el GTe sobre la armonización (véase REP14/FA, párr. 44).

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

Normas sobre productos correspondientes: 296-2009⁴: 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/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	2000	1	7	Reguladores de la acidez.	Adoptar con nueva nota "Excluidos los productos regulados por la Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas (CODEX STAN 296-2009)".	Brasil: apoya la propuesta. UE: desea aclaración sobre qué productos no normalizados requieren el aditivo. FR: ¿necesidad tecnológica?
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	20000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.		Brasil, India: apoyan la propuesta. UE: desea aclaración sobre qué productos no normalizados requieren el aditivo. Irán: no lo apoya. El uso de emulsionantes en mermelada no está justificado tecnológicamente. FR: ¿necesidad tecnológica?
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	25		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar a 4.000 mg/kg con nueva nota "Excluidos los productos regulados por la Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas (CODEX STAN 296-2009)".	Brasil, India: apoyan la propuesta. UE: desea aclaración sobre qué productos no normalizados requieren el aditivo. Irán: no lo apoya. El uso de emulsionantes en mermelada no está justificado tecnológicamente. FR: ¿necesidad tecnológica? EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 4.000 mg/kg como estabilizadores. EFEMA: No está claro si 25 mg/kg es la dosis de uso correcta, se debe aclarar la función a esta dosis de uso.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	3000	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar como se indica, corresponde a CODEX STAN 296-2009.	Brasil, India, Indonesia, Japón, FR: apoyan la propuesta. Japón: El SIN 334 se utiliza para añadir acidez al producto. La DM en Japón es 800 mg/kg.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes.	No trasladar de la Cat. 04.1.2.2. No se ha proporcionado información sobre el uso.	Indonesia: propone trasladar la disposición de la subcategoría 04.1.2.2 a la cat. general 04.1.2.

⁴ CODEX STAN 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 en que las propiedades edulcorantes han sido sustituidas total o parcialmente por edulcorantes aditivos alimentarios.

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/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	3000	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor-SIN 334 solamente).	Adoptar con nueva nota "Excluidos los productos regulados por la Norma para la Salsa Picante de Mango (CODEX STAN 160-1987)".	Brasil, Indonesia, Irán, FR: apoyan la propuesta. UE: solicita información sobre productos no normalizados y la necesidad técnica en esos productos. EE.UU.: están permitidos en jaleas de frutas con edulcoración artificial según BPF como reguladores de la acidez.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes.	No trasladar de la Cat. 04.1.2.2. No se ha proporcionado información sobre el uso.	Indonesia: propone trasladar la disposición de la subcategoría 04.1.2.2 a la cat. general 04.1.2.

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.7 (Frutas confitadas)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILENGLICOL	1520	50000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Adoptar a 1.000 mg/kg. En las observaciones se indica el uso a esa dosis por algunos miembros.	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica en las frutas confitadas? Indonesia: propone DM de 1.000 mg/kg. FR: ¿necesidad tecnológica? Solo se utiliza como sustancia inerte para aditivos y aromatizantes. En la FR no está permitido.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	2000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica en las frutas confitadas? Indonesia: propone DM de 1.000 mg/kg. FR: ¿necesidad tecnológica? Solo se utilizan como sustancia inerte para aditivos y aromatizantes. En la FR no están permitidos.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	Brasil, FR: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. India: apoya adopción según BPF.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes.	No trasladar de la Cat. 04.1.2.2. No se ha proporcionado información sobre el uso.	Indonesia: propone trasladar la disposición de la subcategoría 04.1.2.2 a la cat. general 04.1.2.

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/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	30000	1	7	Reguladores de la acidez.	Solicitar información sobre dosis de uso reales. Utilizar nuevas notas que excluyen los productos regulados por las normas sobre productos correspondientes.	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. UE: los adipatos figuran en 23 cat. en este documento, a menudo a DM altas. ¿Tienen en cuenta la exposición acumulativa las DM propuestas? La UE es consciente de que el JECFA o los miembros del Codex no han realizado ninguna evaluación de la exposición. La DM es excesiva (un niño de 20 kg alcanzaría la IDA por consumir 3g de un producto). FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000		7	Emulsionantes	Adoptar con nuevas notas que excluyen los productos regulados por las normas sobre productos correspondientes.	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. UE, FR: ¿necesidad tecnológica? ¿En qué productos se utiliza el aditivo? FR: en la FR no están permitidos.
PROPILENGLICOL	1520	200000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Adoptar a 2.000 mg/kg con nuevas notas que excluyen los productos regulados por las normas sobre productos correspondientes.	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. Indonesia: propone DM de 2.000 mg/kg. FR: en la FR no está permitido.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7500		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar a 5.000 mg/kg con nuevas notas que excluyen los productos regulados por las normas sobre productos correspondientes.	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. UE: 5.000 mg/kg es suficiente. FR: ¿necesidad tecnológica? En la FR no está permitido.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	5000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar con nuevas notas que excluyen los productos regulados por las normas sobre productos correspondientes.	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. UE, FR: ¿necesidad tecnológica? FR: en la FR no están permitidos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	200		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar a 2.000 mg/kg con nuevas notas que excluyen los productos regulados por las normas sobre productos correspondientes.	Brasil, UE, Irán: apoyan la propuesta. FR: ¿necesidad tecnológica? en la FR no están permitidos. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 2.000 mg/kg como emulsionantes, estabilizadores.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	1500		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar con nueva nota "Excluidos los productos regulados por la Norma Regional para la Pasta de Dátil (CODEX STAN 314R-2013)".	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. UE, FR: ¿necesidad tecnológica? Japón: utilizado para estabilizar la emulsión de la leche de coco, crema de coco. Nota general: se permiten en CODEX STAN 240-2003 a 1.500 mg/kg.
TARTRATOS	334, 335(i), (ii), 336(i), (ii), 337	BPF	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar con nuevas notas que excluyen los productos regulados por las normas sobre productos correspondientes.	Brasil, UE, Irán, FR: apoyan la propuesta.
TOCOFEROLES	307a, b, c	150		7	Antioxidantes.		Brasil, UE, India, FR: apoyan la propuesta.

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/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	30000	1	7	Reguladores de la acidez.	Adoptar a 2.000 mg/kg.	Brasil: los permite a 2.000 mg/kg. UE, Brasil, Irán: 30.000 mg/kg es demasiado elevado. UE: a 30.000 mg/kg un niño de 20 kg alcanzaría la IDA (5 mg/kg pc/d) por comer 3g de un postre. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
DIOCTILSULFOSUCCINATO DE SODIO	480	15		7	Emulsionantes, humectantes.	Aprobar con la nota "para uso en gelatina en polvo solamente".	UE, FR: ¿necesidad tecnológica? Irán: ¿justificación de DM propuesta? USA: permitido en postre de gelatina seca a 15 mg/kg; como humectante, utilizado en postres de gelatina en polvo acidificados con ácido fumárico para reducir la tensión de superficie del agua para permitir la humidificación del ácido fumárico. Esto permite disolver el postre de gelatina en polvo en agua caliente. Sin agua hirviendo es necesario disolver el postre de gelatina en polvo. Propone la nota "para uso en gelatina en polvo solamente".

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	9000		7	Emulsionantes	Adoptar a 5.000 mg/kg.	Brasil: los permite a 5.000 mg/kg. UE: 2.000 mg/kg es suficiente. Irán: ¿justificación de DM propuesta? FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000		7	Emulsionantes	Adoptar a 5.000 mg/kg. Corresponde a la propuesta del GTe para el SIN 475.	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. UE: si se utilizan como alternativa al SIN 475, la IDA es 3 veces más alta que para el SIN 475. Limitar la DM a 2000 mg/kg. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar a 6.000 mg/kg.	Brasil: apoya la propuesta. UE, FR: ¿necesidad tecnológica? Irán: 10.000 mg/kg es demasiado alta. EE.UU.: en EE.UU. está permitido a 6.000 mg/kg como EEE.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	5000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar	Brasil, UE, Irán: apoyan la propuesta. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	10000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar a 5.000 mg/kg.	Brasil, UE: los permiten a 5.000 mg/kg. Irán: 10.000 mg/kg es demasiado elevado. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar con nota (solos o en combinación: SIN 473, 473a, y 474).	Brasil, Irán, Japón: apoyan la propuesta. UE: ya se ha adoptado disposición para el SIN 474 en esta cat. a 5.000 mg/kg. (IDA compartida). Japón: se utilizan en postres con sabor a fruta que contienen ingredientes lácteos para prevenir la coagulación de la grasa de la leche. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	20000	45	4	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar a 1.000 mg/kg.	Brasil: los permite a 1.000 mg/kg. UE, Japón: ¿necesidad tecnológica? Irán: 20.000 mg/kg es demasiado elevado. FR: adoptar.
TOCOFEROLES	307a, b, c	150		7	Antioxidantes.	Adoptar a 500 mg/kg con nota 15 "sobre la base de aceite o grasa".	Brasil: adoptar a 500 mg/kg (base de aceite o grasa). UE, Japón: ¿necesidad tecnológica? FR: adoptar solo en alimentos con contenido de grasa superior al 3,5%.

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/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Mantener. La disposición no figura en la actual Norma del Codex para las Frutas y Hortalizas Encurtidas (CODEX STAN 260-2007)".	Brasil, Irán, FR: apoyan la propuesta original de adoptar con nota que excluye productos normalizados. UE: ¿necesidad tecnológica? Japón: mantener esta disposición. El CCPFV está examinando las disposiciones sobre aditivos alimentarios de CODEX STAN 260-2007.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	No trasladar de la Cat. 04.1.2.2. No se ha proporcionado información sobre el uso.	Indonesia: propone trasladar la disposición de la subcategoría 04.1.2.2 a la cat. general 04.1.2.

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

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	30000	1	7	Reguladores de la acidez	Adoptar a 2.000 mg/kg con la nota 1.	Brasil: los permite a 2.000 mg/kg. Brasil, Irán: ¿justificación tecnológica para DM de 30.000 mg/kg.? UE: 30.000 mg/kg es demasiado elevado. Un niño de 20 kg alcanzaría la IDA de 5 mg/kg pc/d por comer 3g de un postre. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000		7	Emulsionantes	Adoptar a 2.000 mg/kg.	Brasil: los permite a 2.000 mg/kg. UE, FR: ¿necesidad tecnológica? Irán: apoya la propuesta.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000		7	Emulsionantes	Adoptar a 2.000 mg/kg. Corresponde a la propuesta del GTe para el SIN 475.	Brasil, Irán: lo apoyan. UE: ¿necesidad tecnológica? FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILENGLICOL	1520	200000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Suspender.	Brasil: ¿apoya la propuesta? UE: la dosis de uso es muy alta (¿error en la dosis propuesta?). Un niño de 20kg alcanzaría la IDA consumiendo 2,5g de alimentos. Irán: ¿necesidad técnica de la alta DM?. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7500		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar a 5.000 mg/kg.	Brasil: los permite a 5.000 mg/kg. UE: 5.000 mg/kg es suficiente. Irán: apoya la propuesta. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	10000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar a 5.000 mg/kg.	Brasil, Irán: los permiten a 5.000 mg/kg. UE: ¿necesidad tecnológica? FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar a 2.000 mg/kg.	Brasil: apoya la propuesta. UE, FR: ¿necesidad tecnológica? EE.UU.: en EE.UU. se permiten en rellenos para pasteles a 2.000 mg/kg como emulsionantes, estabilizadores.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	10000	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	UE: ¿necesidad tecnológica? FR: adoptar.
TOCOFEROLES	307a, b, c	150		7	Antioxidantes	Adoptar	UE, FR: aceptan la propuesta.

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/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	Brasil, Irán, FR: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	No trasladar de la Cat. 04.1.2.2. No se ha proporcionado información sobre el uso.	Indonesia: propone trasladar la disposición de la subcategoría 04.1.2.2 a la cat. general 04.1.2.

Categoría de alimentos N.º 04.2.1 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas)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: ninguna; las subcategorías tienen normas sobre productos correspondientes.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILENGLICOL	1520	50000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Trasladar a la subcategoría 04.2.1.2.	FR: apoya la propuesta. EE.UU.: en EE.UU. se permite en nueces y productos de nueces a 50.000 mg/kg

Categoría de alimentos N.º 04.2.1.1 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas)Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): los reguladores de la acidez están justificados con la nota 262, los EEE no están justificados horizontalmente.

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILENGLICOL	1520	50000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	No trasladar de 04.2.1. No se ha proporcionado información sobre el uso.	

Categoría de alimentos N.º 04.2.1.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie)

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): los reguladores de la acidez no están justificados horizontalmente, EEE se mantienen hasta el debate sobre aditivos en aditivos.

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta ⁵
GLICEROL	422	BPF	16	7	Humectantes, espesantes	Mantener hasta que se debatan los aditivos en aditivos.	
PROPILENGLICOL	1520	50000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.		EE.UU.: en EE.UU. se permite en nueces y productos de nueces (cat. general 04.2.1) a 50.000 mg/kg.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		4	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.		
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	1000		4	Emulsionantes, estabilizadores		

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

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: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	3000		7	Emulsionantes	Suspender. Los EEE no están justificados horizontalmente.	Brasil, UE, Irán, FR: suspender.
PROPILENGLICOL	1520	50000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.		
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	3000		7	Emulsionantes, estabilizadores		

⁵ Observaciones generales: **Brasil, UE, India:** apoyan la propuesta; **UE:** mantener para el debate sobre aditivos en aditivos (¿se utiliza en cera?); **Irán, FR:** no apoyan el uso de aditivos en las hortalizas frescas.

Categoría de alimentos N.º 04.2.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna; las subcategorías tienen normas sobre productos correspondientes.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILENGLICOL	1520	50000	79	7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Considerar en las subcategorías.	UE, Irán, FR: apoyan la propuesta. EE.UU.: en EE.UU. se permite en nueces y productos de nueces a 50.000 mg/kg.

Categoría de alimentos N.º 04.2.2.1 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas)

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: 038-1981, 140-1983, solo permiten aditivos específicos, 114-1981: solo permite secuestrantes/coadyuvantes de elaboración específicos; 41-1981, 110-1981, 111-1981, 77-1981, 112-1981, 113-1981, 133-1981, 132-1981, & 104-1981: no permiten aditivos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILENGLICOL	1520	50000	79		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	No trasladar, EEE no están justificados en esta subcategoría.	Brasil, UE: no trasladar de la categoría general. UE: la DM es demasiado alta. Irán: no apoya aditivos en hortalizas congeladas. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido. EE.UU.: en EE.UU. se permite en nueces y productos de nueces a 50.000 mg/kg.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		4	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Suspender.	Brasil, UE, Irán, FR: suspender. Nota general: no está permitido en las normas correspondientes.
PULLULAN	1204	30000		4	Agentes de glaseado, espesantes	Suspender.	Brasil, UE, Irán, FR: suspender. Nota general: no está permitido en las normas correspondientes.

Categoría de alimentos N.º 04.2.2.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas)

Normas sobre productos correspondientes: 38-1981: incluye reguladores de acidez específicos, 39-1981, 295R-2009: no trata los aditivos alimentarios.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta ⁶
PROPILENGLICOL	1520	50000	79		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Debatir más a fondo.	UE: ¿necesidad tecnológica? A 50.000 mg/kg un niño de 20 kg alcanzaría la IDA consumiendo 10 g de nueces. FR: ¿necesidad? Se utiliza como sustancia inerte. En la FR no está permitido. EE.UU.: en EE.UU. se permite en nueces y productos de nueces a 50.000 mg/kg.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	5000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Aprobar con la nota 76 "Para uso en las patatas (papas) solamente."	UE, FR: ¿necesidad tecnológica? EFEMA: apoya adopción de ésteres de sorbitán de ácidos grasos, actualmente se utiliza en productos de patatas.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5000	76	7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Aprobar con la nota 76 "Para uso en las patatas (papas) solamente."	UE, FR: ¿necesidad tecnológica? EE.UU.: se permiten en patatas deshidratadas a 5.000 mg/kg. Nota 76 "Para uso en las patatas (papas) solamente."
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes.	Adoptar con la nota "excepto para productos regulados por la Norma para los Hongos Comestibles y sus Productos (CODEX STAN 38-1981)".	UE: solo uso específico siempre que esté relacionado con el aceite vegetal, no con las hortalizas desecadas, por lo tanto la disposición en esta categoría no sería pertinente. Japón: se utilizan en productos de algas marinas desecadas con condimento que contiene aceite vegetal para evitar la oxidación del aceite en el producto. La DM en Japón es 80 mg/kg. FR, ELC: apoyan la disposición. En la FR están permitidos según BPF.

⁶Observaciones generales: **Brasil, Irán:** no permiten estos aditivos en hortalizas desecadas.

Categoría de alimentos N.º 04.2.2.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja)

Normas sobre productos correspondientes: 38-1981: incluye reguladores de la acidez, 66-1981: se refiere a los reguladores de acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, agentes endurecedores, acentuadores del sabor, sustancias conservadoras y espesantes que figuran en la cat. 04.2.2.3 de la NGAA; 115-1981: incluye agentes dispersantes, agentes endurecedores, sustancias conservadoras, espesantes reguladores de la acidez, aromatizantes específicos; 260-2007: incluye reguladores de la acidez, agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes endurecedores, secuestrantes, edulcorantes específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	50000	1	7	Reguladores de la acidez.	Mantener mientras el CCPV examina las disposiciones sobre aditivos alimentarios en CODEX STAN 260-2007.	Brasil: no permite este aditivo en la categoría de alimentos. UE, Japón: mantener para el CCPV. Irán, FR: ¿necesidad tecnológica? EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 50.000 mg/kg como reguladores de la acidez. Nota general: no están permitidos en las normas sobre productos vigentes correspondientes.
PROPILENGLICOL	1520	50000	79		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.		UE, Japón: mantener para el CCPV. Irán, FR: ¿necesidad tecnológica? Nota general: no está permitido en las normas sobre productos vigentes correspondientes.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	6000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.		UE, Japón: mantener para el CCPV. Irán, FR: ¿necesidad tecnológica? EE.UU.: en EE.UU. está permitido a 6.000 mg/kg como EEE. Nota general: se permite actualmente en CS 115-1981 a 500 mg/kg solo o en combinación con otros emulsionantes.
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	BPF		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.		Brasil, UE, Japón, Irán: mantener para el CCPV. FR: ¿necesidad tecnológica? Nota general: no está permitido en las normas sobre productos vigentes correspondientes.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	15000	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).		Brasil, UE, Japón, Irán: mantener para el CCPV. FR: ¿necesidad tecnológica? Nota general: no están permitidos en las normas sobre productos vigentes correspondientes.

Categoría de alimentos N.º 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización)

Información adicional: Esta categoría es objeto de debate por el GTe sobre la armonización (véase REP14/FA, párr. 44).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILEGLICOL	1520	50000	79		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Mantener hasta después del debate sobre la armonización.	FR: se necesita justificación tecnológica.

Categoría de alimentos N.º 04.2.2.5 (Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))

Información adicional: Esta categoría es objeto de debate por el GTe sobre la armonización (véase REP14/FA, párr. 44).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILEGLICOL	1520	50000	79		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Mantener hasta después del debate sobre la armonización.	FR: en la FR no está permitido. Es necesario el cálculo del consumo para demostrar que la exposición de todas las fuentes es inferior a la IDA. EE.UU.: en EE.UU. se permite en productos de nueces a 50.000 mg/kg.

Categoría de alimentos N.º 04.2.2.6 (Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5)

Información adicional: Esta categoría es objeto de debate por el GTe sobre la armonización (véase REP14/FA, párr. 44).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILEGLICOL	1520	50000	79		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Mantener hasta después del debate sobre la armonización.	FR: en la FR no está permitido. Es necesario el cálculo del consumo para demostrar que la exposición de todas las fuentes es inferior a la IDA. EE.UU.: en EE.UU. se permite en productos de nueces a 50.000 mg/kg.

Categoría de alimentos N.º 04.2.2.7 (Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3)

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): los reguladores de la acidez/EEE están justificados horizontalmente.

Normas sobre productos correspondientes: 223-2001: permite reguladores de la acidez, acentuadores del sabor, texturizadores, espesantes/estabilizadores específicos; 038-1981: sólo permite reguladores de la acidez; 294R-2009: permite sustancias conservadoras, acentuadores del sabor, antioxidantes, reguladores de la acidez, estabilizadores específicos; 260-2007: permite agentes endurecedores, sustancias conservadoras, secuestrantes, antiespumantes, antioxidantes, acentuadores del sabor, reguladores de la acidez, colorantes específicos; 151-1985: no trata los aditivos alimentarios.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta ⁷
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	50000	1	4	Reguladores de la acidez.	Mantener mientras el CCPV examina las disposiciones sobre aditivos alimentarios en CODEX STAN 260-2007.	Irán: apoya la propuesta original de adopción. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 50.000 mg/kg como reguladores de la acidez.
PROPILENGLICOL	1520	50000	79		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.		UE: la DM propuesta es excesiva. Se debe proporcionar justificación del uso.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		4	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.		UE: la DM propuesta es excesiva. Se debe proporcionar justificación del uso. Irán: apoya la propuesta original de adopción. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	10000	45	4	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).		UE: la DM propuesta es excesiva. Se debe proporcionar justificación del uso. Irán: apoya la propuesta original de adopción. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.

⁷ Observaciones generales: **UE:** Los reguladores de la acidez y EEE con IDA numérica deben considerarse caso por caso. Los aditivos del Cuadro 3 deben utilizarse como alternativas cuando estén disponibles; **UE, Japón:** apoyan la propuesta de mantener las disposiciones.

Categoría de alimentos N.º 04.2.2.8 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas)**Normas sobre productos correspondientes:** ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	1000	1	4	Reguladores de la acidez.	Adoptar a 400 mg/kg con la nota 1 y la nueva nota "para uso en productos de algas marinas solamente".	Brasil, Irán: ¿apoyan la disposición original? UE: ¿necesidad tecnológica en productos distintos a las algas marinas? Japón: se utiliza para añadir ácido a los productos de algas marinas. La DM en Japón es 400 mg/kg. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
PROPILENGLICOL	1520	50000	79		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	No trasladar de la cat. 04.2.2	UE: ¿necesidad tecnológica? A 50.000 mg/kg un niño de 20 kg alcanzaría la IDA por comer 10 g. FR: ¿necesidad? solo se utiliza como sustancia inerte de aditivos y aromatizantes.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes.	Suspender.	Brasil, Irán: ¿apoyan la disposición? UE: si sólo es transferencia de aceites de fritura. No hay necesidad para permitir el uso en esta categoría. FR: apoya la disposición. En la FR según BPF. ELC: sólo la transferencia de los aceites de fritura.

Categoría de alimentos N.º 05.0 (Confitería)**Normas sobre productos correspondientes:** ninguna; varias subcategorías tienen normas sobre productos correspondientes.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILENGLICOL	1520	240000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Considerar el uso en las subcategorías.	UE, FR: apoyan la propuesta. EE.UU.: en EE.UU. se permite en confituras y glaseados a 240.000 mg/kg.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	20000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)		UE, FR: apoyan la propuesta. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos según BPF como espesantes.

Categoría de alimentos N.º 05.1 (Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna; varias subcategorías tienen normas sobre productos correspondientes.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000		Z	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Considerar el uso en las subcategorías.	UE, FR: apoyan la propuesta. EE.UU.: en EE.UU. está permitido en confituras a 5.000 mg/kg como estabilizadores.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		Z	Emulsionantes, estabilizadores		UE, Japón, FR: apoyan la propuesta. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos según BPF como espesantes.

Categoría de alimentos N.º 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao)

Información adicional: Esta categoría es objeto de debate por el GTe sobre la armonización (véase REP14/FA, párr. 44).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILENGLICOL	1520	240000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Mantener hasta después del debate sobre la armonización.	FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido. EE.UU.: en EE.UU. se permite en confituras (cat. general 05.0) a 240.000 mg/kg.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000			Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.		FR: se utiliza solo como sustancia inerte. ¿Necesidad de otras funciones? En la FR no se permite. EE.UU.: en EE.UU. está permitido en confituras a 5.000 mg/kg como estabilizador.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	20000			Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)		FR: adoptar el SIN 492 a 10.000 mg/kg. EE.UU.: El SIN 491 está permitido en EE.UU. en recubrimientos de confitería no normalizados o productos de cacao a 10.000 mg/kg como emulsionante.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000			Emulsionantes, estabilizadores		FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 05.0 según BPF como espesante.

Categoría de alimentos N.º 05.1.2 (Mezclas de cacao (jarabes))**Normas sobre productos correspondientes:** ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILENGLICOL	1520	240000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Solicitar información sobre el uso en esta subcategoría.	UE: ¿necesidad tecnológica? DM es excesiva. Un niño de 20kg alcanza la IDA comiendo 2g. Suspender. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido. EE.UU.: en EE.UU. se permite en confituras (cat. general 05.0) a 240.000 mg/kg.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000			Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.		UE: ¿necesidad tecnológica? FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido. EE.UU.: en EE.UU. está permitido en confituras a 5.000 mg/kg como estabilizador.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	20000			Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar a 10.000 mg/kg.	UE: ¿necesidad tecnológica? FR: el SIN 492 sólo a 10.000 mg/kg. EE.UU.: el SIN 491 está permitido en EE.UU. en recubrimientos de confitería no normalizados o productos de cacao a 10.000 mg/kg como emulsionante. Retrasa la exudación de la grasa en los productos de cacao, mejora la textura en recubrimientos de confitería.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000			Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar	UE: ¿necesidad tecnológica? Japón: apoya la propuesta; se utiliza para estabilizar la emulsificación. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 10.000 mg/kg. Retrasa la exudación de la grasa en los productos de cacao, mejora la textura en recubrimientos de confitería.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	2000	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	UE: ¿necesidad tecnológica? Indonesia, FR: apoyan la propuesta.
TOCOFEROLES	307a, b, c	500	15	7	Antioxidantes.	Adoptar	UE: ¿necesidad tecnológica? FR: apoya la propuesta. ELC: apoya la adopción a 200 mg/kg.

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

Información adicional: Esta categoría es objeto de debate por el GTe sobre la armonización (véase REP14/FA, párr. 44).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILENGLICOL	1520	240000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Mantener hasta después del debate sobre la armonización.	FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido. EE.UU.: en EE.UU. se permite en confituras (cat. general 05.0) a 240.000 mg/kg.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000			Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.		FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido. EE.UU.: en EE.UU. está permitido en confituras a 5.000 mg/kg como estabilizador.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	20000			Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)		FR: el SIN 492 sólo a 10.000 mg/kg. EE.UU.: el SIN 491 está permitido en EE.UU. en recubrimientos de confitería no normalizados o productos de cacao a 10.000 mg/kg como emulsionante.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000			Emulsionantes, estabilizadores		FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos. Japón: apoya la propuesta; se utiliza para estabilizar la emulsificación. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 05.0 según BPF como espesantes.

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

Información adicional: Esta categoría es objeto de debate por el GTe sobre la armonización (véase REP14/FA, párr. 44).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILENGLICOL	1520	240000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Mantener hasta el debate sobre la armonización.	FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido. Preocupa que la exposición al propilenglicol por el uso en varias categorías de alimentos dé lugar a una exposición superior a la IDA del JECFA de 0-25 mg/kg pc. EE.UU.: en EE.UU. se permite en confituras (cat. general 05.0) a 240.000 mg/kg.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000			Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.		FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido. EE.UU.: en EE.UU. está permitido en confituras a 5.000 mg/kg como estabilizador.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	20000			Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)		FR: el SIN 492 sólo a 10.000 mg/kg. EE.UU.: el SIN 491 está permitido en EE.UU. en recubrimientos de confitería no normalizados o productos de cacao a 10.000 mg/kg como emulsionante.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000			Emulsionantes, estabilizadores		FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 05.0 según BPF como espesantes.

Categoría de alimentos N.º 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate)**Normas sobre productos correspondientes:** ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ETILMALTOL	637	1000		7	Acentuadores del sabor	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	UE: ¿necesidad tecnológica? (Un niño de 20kg alcanza la IDA comiendo 40g). FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido.
MALTOL	636	200		7	Acentuadores del sabor		UE: ¿necesidad tecnológica? (Un niño de 20kg alcanza la IDA comiendo 100g). FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000		7	Emulsionantes	Adoptar	UE: 2.000 mg/kg es suficiente. Japón: apoya la propuesta; se utiliza para estabilizar la emulsificación. RF: sólo en confitería de azúcar a 2000 mg/kg. EFEMA: apoya la adopción; se utiliza en productos con contenido reducido de grasa saturada.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000		7	Emulsionantes	Adoptar a 10.000 mg/kg.	UE, FR: restringir a confiterías a base de cacao. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos. Japón: apoya la adopción a 10.000 m/kg; se utiliza para estabilizar la emulsificación. EE.UU.: en EE.UU. se permiten hasta 3.000 mg/kg como emulsionantes. EFEMA: apoya la adopción; se utiliza en productos con contenido reducido de grasa saturada.
PROPILENGLICOL	1520	240000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Solicitar información sobre dosis de uso en esta subcategoría.	UE: ¿necesidad tecnológica? La DM es excesiva. Un niño de 20kg alcanza la IDA comiendo 2g. Suspender. Japón: apoya la adopción a 10.000 m/kg; se utiliza para estabilizar la emulsificación. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido. EE.UU.: en EE.UU. se permite en confituras (cat. general 05.0) a 240.000 mg/kg.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000			Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.		UE: ¿necesidad tecnológica? FR: sólo en confitería de azúcar a 1.500 mg/kg. EE.UU.: en EE.UU. está permitido en confituras a 5.000 mg/kg como estabilizador.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	BPF		4	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.	Adoptar	UE: las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. FR: apoya la propuesta.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	20000			Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Debatir más a fondo.	UE: a 20.000 mg/kg un niño de 20 kg alcanzaría la IDA consumiendo 25 g de alimentos. Japón: apoya la propuesta. FR: sólo en confitería de azúcar a 5.000 mg/kg. EE.UU.: el SIN 491 está permitido en EE.UU. en recubrimientos de confitería no normalizados o productos de cacao a 10.000 mg/kg como emulsionante. EFEMA: apoya la adopción; se utiliza en productos con contenido reducido de grasa saturada.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000			Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar	FR: sólo en confitería de azúcar a 5.000 mg/kg. EE.UU.: en EE.UU. se permite en la cat. 05.0 según BPF como espesante. Japón: apoya la propuesta de adopción a 10.000 mg/kg; se utiliza como inhibidor de la cristalización y los productos proporcionan sensación suave en la boca.
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	6000		4	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar a 20.000 mg/kg.	Japón: apoya la adopción a 20.000 mg/kg; se utiliza para prevenir la exudación de la grasa y la escarcha del azúcar. FR: sólo en confitería de azúcar a 5.000 mg/kg.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	10000	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar a 5.000 mg/kg con la nota 45.	UE: la DM debe modificarse a 5000 mg/kg. Indonesia: 5.000 mg/kg es suficiente. FR: apoya la disposición original.
TOCOFEROLES	307a, b, c	500	15	7	Antioxidantes.	Adoptar	UE: ¿necesidad tecnológica? FR, ELC: apoyan la propuesta.

Categoría de alimentos N.º 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.)

Normas sobre productos correspondientes: 309R-2011 corresponde a la subcategoría 05.2.2 - sólo permite los reguladores de la acidez y emulsionantes que figuran en el Cuadro 3.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	30000	1	7	Reguladores de la acidez.	Debatir más a fondo.	UE: ¿se utiliza el aditivo en todos los productos de esta categoría a la DM propuesta? Preocupación sobre la exposición, un niño de 20kg alcanzaría la IDA por comer 3g de alimentos. Indonesia: apoya la disposición. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ETILMALTOL	637	200		7	Acentuadores del sabor.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	UE: ¿necesidad tecnológica? FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido.
MALTOL	636	200		7	Acentuadores del sabor.		
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000		7	Emulsionantes	Adoptar a 2.000 mg/kg con la nueva nota "Excluidos los productos regulados por la Norma Regional para la Halva con Tahina (CODEX STAN 309R-2011)".	UE: 2.000 mg/kg es suficiente. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos. EFEMA: apoya la adopción; se utiliza para halva.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	3000		7	Emulsionantes	Adoptar con nueva nota excluidos los productos regulados por CODEX STAN 309R-2011.	UE: acepta la propuesta. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
PROPILENGLICOL	1520	240000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Solicitar información sobre el uso en estas subcategorías.	UE: la DM es excesiva. Un niño de 20kg alcanza la IDA comiendo 2g. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido. EE.UU.: en EE.UU. se permite en confituras (cat. general 05.0) a 240.000 mg/kg.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar	UE: 1.500 mg/kg es suficiente. FR: sólo en confitería de azúcar a 1.500 mg/kg. EE.UU.: en EE.UU. está permitido en confituras a 5.000 mg/kg como estabilizador.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	20000			Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar a 6.000 mg/kg con la nueva nota "Excluidos los productos regulados por la Norma Regional para la Halva con Tahina (CODEX STAN 309R-2011)".	UE: 5.000 mg/kg es suficiente. Indonesia: 6.000 mg/kg es suficiente. 20000 mg/kg excede la IDA. FR: sólo en confitería de azúcar a 5.000 mg/kg. EFEMA: apoya la adopción; se utiliza para halva.
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	3000		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.	Adoptar a 1.000 mg/kg con nueva nota excluidos los productos regulados por CODEX STAN 309R-2011.	FR: está de acuerdo con la disposición original. EE.UU.: en EE.UU. se permite en caramelos blandos (subcategoría 05.2.2) a 1.000 mg/kg.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar con nueva nota excluidos los productos regulados por CODEX STAN 309R-2011.	UE: apoya la propuesta. FR: apoya solamente para productos de confitería
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	20000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar a 5.000 mg/kg con la nota "SIN 473, 473a y 474, solos o en combinación". Adoptar también en la cat. 05.2.1 a DM diferente.	UE: disposición ya adoptada para el SIN 474 en esta cat. a 5.000 mg/kg. Si se adopta el uso debe limitarse a solos o en combinación con el SIN 474 (IDA compartida). Japón: se utiliza para emulsionar uniformemente los ingredientes de confitería. Sin embargo, el SIN 473a se utiliza en caramelos duros (cat. 05.2.1) y caramelos blandos (cat. 05.2.2) a DM diferentes. FR: sólo en confitería de azúcar a 5.000 mg/kg. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 05.0 según BPF como espesantes.
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	5000		4	Emulsionantes, estabilizadores	Trasladar de la cat. 05.2.2, adoptar con la nota "SIN 473, 473a y 474; solos/combinados".	Japón: el SIN 473a se utiliza en caramelos duros (cat. 05.2.1) y caramelos blandos (cat. 05.2.2) a DM diferentes. Nota general: se permitirá que el SIN 473a tenga la misma dosis de uso que el SIN 474 en la categoría general pero una dosis de uso más alta en una subcategoría específica.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	20000	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Someter la DM a debate con nueva nota excluidos los productos regulados por CODEX STAN 309R-2011.	UE: ¿necesidad tecnológica? La DM es demasiado alta. FR: apoya la propuesta.
TOCOFEROLES	307a, b, c	500	15	7	Antioxidantes.	Adoptar con nueva nota excluidos los productos regulados por CODEX STAN 309R-2011.	UE: la necesidad tecnológica debe aclararse. India, FR: apoyan la propuesta. ELC: no para los caramelos duros, para productos a base de grasa sólo.

Categoría de alimentos N.º 05.2.1 (Caramelos duros)**Normas sobre productos correspondientes:** ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	50000		4	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar a 20.000 mg/kg con la nota "SIN 473, 473a y 474, solos/combinados"	UE: disposición ya adoptada para el SIN 474 y disposición propuesta para el SIN 473 en la cat. general. Japón: se utiliza para reducir la viscosidad en los dulces en tableta. Propone adopción a 20000 mg/kg con la nota "SIN 473, 473a y 474, solos o en combinación". FR: sólo en confitería de azúcar a 5.000 mg/kg. Nota general: no hay disposiciones para el SIN 473, 474 en esta subcategoría, sólo en la categoría general a una dosis de uso más baja. Propone ¿añadir el SIN 473/474 a esta cat. a esta dosis?

Categoría de alimentos N.º 05.2.2 (Caramelos blandos)**Normas sobre productos correspondientes:** 309R-2011: permite los reguladores de la acidez y emulsionantes que figuran en el Cuadro 3.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
POLI-1 DECENO HIDROGENADO	907	2000		4	Agentes de glaseado	Adoptar con nueva nota excluidos los productos regulados por CODEX STAN 309R-2011.	UE: acepta la propuesta. FR: solamente para productos de confitería.
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	5000		4	Emulsionantes, estabilizadores	Trasladar a la cat. general 05.2, adoptar con la nota "SIN 473, 473a y 474; solos o en combinación".	UE: disposición ya adoptada para el SIN 474 y disposición propuesta para el SIN 473 en la cat. general. Japón: se utilizan para prevenir que los caramelos blandos se adhieran a los dientes y facilitar la mezcla. La DM en Japón es 5.000 mg/kg. FR: solamente para productos de confitería.

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

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/A probada	Clase funcional SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones para que el GTe las someta a debate; se ha insertado solo a título informativo.
---------	-----	--------------------	-------	-------------------	---------------------	---

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

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/A probada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	20000	1	7	Reguladores de la acidez	Adoptar a 10.000 mg/kg.	UE, FR: ¿necesidad tecnológica? ICGA: reducir la DM a 10.000 mg/kg. Prolonga el sabor amargo y aumenta el flujo de saliva, pero tiene baja solubilidad. Su uso en la goma de mascar representaría el 10% de la IDA del JECFA, en el peor de los casos. (Información adicional proporcionada).
ETILMALTOL	637	1000		7	Acentuadores del sabor	Adoptar	UE, FR: ¿necesidad tecnológica? ICGA: adoptar. Se utiliza como acentuador del sabor para proporcionar mayor atracción a los sabores de frutas. Su uso en la goma de mascar representaría solo el 2,5% de la IDA del JECFA. (Información adicional proporcionada).
MALTOL	636	200		7	Acentuadores del sabor	Adoptar	UE, FR: ¿necesidad tecnológica? ICGA: adoptar. Prolonga la liberación de sabor, por ejemplo, en gomas de mascar de fresa, el maltol proporciona pronto un efecto de sabor dulce a fresa. Su uso en la goma de mascar representaría solo el 1% de la IDA del JECFA. (Información adicional proporcionada).
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	20000		7	Emulsionantes	Adoptar a 5.000 mg/kg.	UE, FR: 5.000 mg/kg es suficiente. ICGA: reducir a 10.000 mg/kg. Apoya también una dosis de 5.000 mg/kg. Se utilizan como emulsionantes y también para suavizar la dureza de la goma de mascar, mejorando la capacidad de masticación. También confiere a la goma de mascar propiedades antiadherente a los dientes. Su uso en la goma de mascar representaría solo el 4% de la IDA del JECFA. (Información adicional proporcionada).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/A probada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	20000		7	Emulsionantes	Adoptar a 10.000 mg/kg.	UE, FR: ¿necesidad tecnológica? ICGA: reducir a 10.000 mg/kg. Se utilizan como emulsionantes, reducen la viscosidad en la goma de mascar. El uso en la goma de mascar representaría sólo el 6,7% de la IDA del JECFA. (Información adicional proporcionada).
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430, 431	20000		7	Emulsionantes	Adoptar a 5.000 mg/kg.	UE, FR: ¿necesidad tecnológica? ICGA: reducir la DM a 5.000 mg/kg. Se utilizan como emulsionantes con un balance hidrofílico-lipofílico generalmente más alto que otros emulsionantes. El uso en la goma de mascar a 5.000 mg/kg representaría solo el 1% de la IDA del JECFA. (Información adicional proporcionada).
PROPILENGLICOL	1520	240000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Adoptar a 20.000 mg/kg.	UE, FR: ¿necesidad tecnológica? EE.UU.: en EE.UU. se permite en confituras (cat. general 05.0) a 240.000 mg/kg. ICGA: reducir la DM a 20.000 mg/kg. Se utiliza como humectante que mantiene los productos frescos y aumenta su período de conservación. Su uso en la goma de mascar a 20.000 mg/kg representaría solo el 4% de la IDA del JECFA. (Información adicional proporcionada).
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar a 20.000 mg/kg.	UE, FR, EE.UU.: 5.000 mg/kg es suficiente. ICGA: aumentar la DM a 20.000 mg/kg. Se utiliza como medio para encapsular una variedad de sustancias. La encapsulación con alginato de propilenglicol ayuda a liberar más despacio los edulcorantes, sabores, y otras sustancias en la goma de mascar. Su uso en la goma de mascar a 20.000 mg/kg representaría solo el 1,4% de la IDA del JECFA. (Información adicional proporcionada).
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	20000			Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar a 5.000 mg/kg.	UE, FR, ICGA: 5.000 mg/kg es suficiente. ICGA: necesarios para establecer los perfiles de sabor deseados para diferentes tipos de goma de mascar. Como emulsionantes, los ésteres de sorbitán de ácidos grasos pueden cambiar la liberación de un sabor específico, dando así otra sensación de sabor. Su uso en la goma de mascar a 5.000 mg/kg representaría solo el 1% de la IDA del JECFA. (Información adicional proporcionada).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/A probada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	20000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar a 10.000 mg/kg.	<p>UE, FR: 2.000 mg/kg es suficiente.</p> <p>EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 05.0 según BPF como espesantes.</p> <p>ICGA: reducir la DM a 10.000 mg/kg. Se utilizan para ejercer propiedades emulsionantes y estabilizantes en las preparaciones de goma de mascar. Se ha comprobado que las gomas de mascar que contienen estearoil-2-lactilatos evitan también la formación de dextrano en la boca. Su uso en la goma de mascar a 10.000 mg/kg representaría solo el 2,5% de la IDA del JECFA. (Información adicional proporcionada).</p>
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	15000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar	<p>UE: disposición ya adoptada para el SIN 474 en esta cat. a 10.000 mg/kg. Si se adopta el uso debe limitarse a solos o en combinación con el SIN 473a, 473 y 474 (IDA compartida).</p> <p>Japón: los sucroésteres de ácidos grasos se utilizan para proporcionar uniformidad de sabores o colores en la goma de mascar. En Japón la dosis máxima de uso es 12.000 mg/kg, solos o en combinación con el SIN 473a.</p> <p>FR: 10.000 mg/kg es suficiente.</p> <p>EE.UU.: en EE.UU. el SIN 473 está permitido según BPF como emulsionante, estabilizador.</p> <p>ICGA: adoptar. Se utilizan para ejercer propiedades emulsionantes y estabilizadoras sin notas de sabor amargo anormal. Disponible en un equilibrio hidrofílico/lipofílico (EHL) que oscila entre 3 y 14,5, mientras que los mono- y diglicéridos y mono- y di-glicéridos acetilados tienen un EHL que varía desde 1,8 hasta 5,0. Esto significa una posibilidad mejorada para influir en el equilibrio hidrofílico/lipofílico para las innovaciones de goma de mascar. Con los emulsionantes habituales aprobados para uso en la goma de mascar no se puede obtener este alto valor de EHL. Facilita la liberación de sabor en comparación con otros emulsionantes. Tienen también un efecto positivo sobre las propiedades de textura de la goma de mascar que desempeñan un papel en la elasticidad y sensación en la boca. Su uso en la goma de mascar a 15.000 mg/kg representaría solo el 2,5% de la IDA del JECFA. (Información adicional proporcionada).</p>

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/A probada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	50000		4	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar	<p>UE: disposición ya adoptada para el SIN 474 en esta cat. a 10.000 mg/kg. Si se adopta el uso debe limitarse a solos o en combinación con el SIN 473a, 473 y 474 (IDA compartida).</p> <p>Japón: se utilizan para prevenir que la goma de mascar se adhiera a los dientes y facilitar la mezcla. La DM en Japón es 50.000 mg/kg.</p> <p>FR: 10.000 mg/kg es suficiente.</p> <p>ICGA: apoya la adopción a 50.000 mg/kg. Los oligoésteres de sucrosa tipo I y II se utilizan como emulsionantes. Son necesarios para evitar que la goma de mascar se adhiera a los dientes y facilitar las diversas operaciones de mezclado durante el proceso de fabricación de goma de mascar. Su uso en la goma de mascar representaría solo el 8,4% de la IDA del JECFA. Por lo tanto, el uso a 50000 mg/kg en la goma de mascar es inocuo y está justificado tecnológicamente (información adicional proporcionada).</p>
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	30000	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	<p>UE, Indonesia, FR, ICGA: aceptan la propuesta.</p> <p>ICGA: se utilizan como agentes de control para proporcionar el impacto inicial de acidez a la goma de mascar. Contribuyen a un fuerte sabor ácido y pueden aumentar y mejorar los sabores de frutas donde están presentes de forma natural. Su uso en la goma de mascar a 30.000 mg/kg representaría solo el 5% de la IDA del JECFA. (Información adicional proporcionada).</p>
TOCOFEROLES	307a, b, c	1500		7	Antioxidantes	Adoptar	<p>UE, India, FR, ELC: apoyan la propuesta.</p> <p>ICGA: se utilizan como antioxidantes, presentes de forma natural en otros alimentos. Son necesarios debido al alto grado de insaturación de muchas de las sustancias utilizadas en la parte masticatoria de la goma de mascar. Esas sustancias están muy sometidas a la oxidación y las gomas de mascar pueden ser quebradizas a no ser que se conserven adecuadamente mediante antioxidantes. Para los tocoferoles se requiere una dosis de uso más alta en comparación con otros antioxidantes ya permitidos en la goma de mascar (por ejemplo, BHA, BHT y galatos), para lograr un efecto antioxidante equivalente. Los antioxidantes presentes en la goma de mascar se extraen sólo parcialmente durante la masticación. El uso en la goma de mascar a 1.500 mg/kg representaría solo el 3,8% de la IDA del JECFA. (Información adicional proporcionada).</p>

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	30000	1	7	Reguladores de la acidez	Adoptar, a 2000 mg/kg con la nota "para uso en rellenos y revestimientos para productos de pastelería fina solamente"	UE: restringir el uso a rellenos y revestimientos para productos de pastelería fina a 2.000 mg/kg. FR: permitir solo el SIN 355-357. Restringir el uso a rellenos y revestimientos para productos de pastelería fina a 2.000 mg/kg.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000		7	Emulsionantes	Adoptar a 2.000 mg/kg con nota "10.000 mg/kg en decoraciones batidas".	UE, FR: 2.000 mg/kg es suficiente. UE: ¿DM real en decoraciones batidas? EFEMA: apoya la propuesta, se utilizan para la aireación en decoraciones batidas.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000		7	Emulsionantes	Adoptar	UE, FR: aceptan la propuesta.
PROPILENGLICOL	1520	240000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Debatir más a fondo.	UE: ¿necesidad tecnológica? La DM es demasiado alta. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido. EE.UU.: en EE.UU. se permite en confituras (cat. general 05.0) a 240.000 mg/kg.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7500		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar a 5.000 mg/kg.	UE: 1.500 mg/kg es suficiente; se permiten 5.000 mg/kg sólo para rellenos, remates y rebozados para productos de pastelería fina y postres. FR: se permiten 5.000 mg/kg sólo para rellenos, remates y rebozados para productos de pastelería fina y postres. EE.UU.: en EE.UU. está permitido en confituras a 5.000 mg/kg como estabilizador.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	20000			Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar a 10.000 mg/kg.	UE, FR: 5.000 mg/kg es suficiente. EE.UU.: en EE.UU. el SIN 491 está permitido en rebozados y capas de azúcar a 10.000 mg/kg como emulsionante.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar a 5.000 mg/kg.	UE, FR, EFEMA: aceptan la propuesta. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 2.000 mg/kg como emulsionantes, estabilizadores. EFEMA: se utilizan para la aireación en decoraciones batidas.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar a 5.000 mg/kg.	UE, FR: 5.000 mg/kg es suficiente. Japón: apoya la propuesta. Los sucroésteres de ácidos grasos se utilizan para estabilizar la emulsificación de salsas a base de azúcar y chocolate. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 05.0 según BPF como espesante.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	8000	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	UE, Indonesia, FR: aceptan la propuesta. EE.UU.: en EE.UU. se permiten según BPF como reguladores de la acidez.
TOCOFEROLES	307a, b, c	500	15	7	Antioxidantes	Adoptar	UE, India, FR, ELC: apoyan la propuesta.

Categoría de alimentos N.º 06.0 (Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres, leguminosas y médula o corazón blando de palmera, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna; varias normas sobre productos correspondientes en las subcategorías.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000		7	Emulsionantes	Trasladar a subcategorías para considerar con respecto a las normas sobre productos correspondientes.	Brasil, FR: apoyan la propuesta.

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

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: 202-1995: no permite aditivos alimentarios; 169-1989, 201-1995, 172-1989, 153-1985, 199-1995, 198-1995: no aborda los aditivos alimentarios.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000		7	Emulsionantes	Suspender	Brasil, UE, FR: suspender.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes		
PROTEASA	1101(i)	BPF		7	Acentuadores del sabor, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores.		
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	4000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.		
TALCO	553(iii)	BPF		7	Antiaglutinantes, agentes de glaseado, espesantes.	Adoptar con la nota "para uso en el arroz solamente."	Brasil, UE: suspender. UE: no se permite en la norma para el arroz. FR: permitir para el arroz solo. Observación general: la Norma del Codex para el Arroz (CS 198-1995) no trata los aditivos alimentarios.

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

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: ninguna; la subcategoría 06.2.1 tiene normas sobre productos correspondientes.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000		7	Emulsionantes	Trasladar a subcategorías para considerarlos con respecto a las normas sobre productos correspondientes.	Brasil, FR: apoyan la propuesta.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	6000	45	4	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).		
TOCOFEROLES	307a, b, c	600		7	Antioxidantes.		

Categoría de alimentos N.º 06.2.1 (Harinas)

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): los reguladores de la acidez no están justificados horizontalmente, EEE están justificados con la nota 25. "Para uso a BPF únicamente en harinas de soja con toda su grasa".

Normas sobre productos correspondientes: 301R-2011: referencias a la cat. 06.2.1 Cuadros 1 y 2; 176-1989, 154-1985, 173-1989, 170-1989, 178-1991, 155-1985: no tratan los aditivos alimentarios; 152-1985: incluye enzimas y agente de tratamiento de las harinas específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad técnica para uso general? si son necesarios en la harina de soja limitarlos con nota, la DM es demasiado alta. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes		
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar a 5.000 con la nota 186 "Sólo para uso en las harinas con aditivos".	Brasil: adoptar a 5.000 mg/kg sin nota. Brasil permite el uso en harinas con aditivos alimentarios. UE, FR: ¿necesidad tecnológica para el uso general? Irán: no apoya la disposición. EFEMA: apoya la propuesta, se utilizan para mejorar el rendimiento de la harina para hornear.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	6000	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).		Brasil: Aprobar. Brasil permite el uso a 5.000 mg/kg en harinas con aditivos alimentarios. UE: ¿necesidad tecnológica? India: apoya la propuesta para el SIN 307a, b, c. Irán, FR: apoya la propuesta original de no trasladarlo de la cat. general.
TOCOFEROLES	307a, b, c	600			Antioxidantes		FR: podría utilizarse en harina para uso industrial, no para los consumidores individuales.

Categoría de alimentos N.º 06.2.2 (Almidones)

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: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil: ¿apoya la propuesta? UE, FR: ¿necesidad tecnológica?
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes		Brasil, FR: ¿apoya la propuesta? UE: ¿necesidad tecnológica?
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	6000	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).		Brasil: ¿apoya la propuesta? UE, FR: ¿necesidad tecnológica?
TOCOFEROLES	307a, b, c	600			Antioxidantes	Adoptar	Brasil: ¿necesidad tecnológica? UE: la DM es demasiado alta. India, FR: apoyan la propuesta. Japón: se utiliza en almidón procesado con grasa y aceite para evitar su oxidación. El almidón procesado con grasa y aceite se hace de almidón y aceite y grasas comestibles. Este almidón es muy adhesivo a las proteínas, por lo que se utiliza en la mezcla para rebozar alimentos fritos como chuleta de cerdo.

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

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000		7	Emulsionantes	Adoptar con la nota "para uso en cereales para el desayuno tipo granola solamente".	Brasil, UE: apoyan la propuesta. Brasil: permite el uso en copos de avena con nueces y semillas a 10.000 mg/kg. UE, FR: restringir a los cereales de desayuno tipo granola sólo.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil: no permite el uso. UE: ¿necesidad tecnológica? FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar	Brasil, UE, FR: permiten el uso a 5.000 mg/kg.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar	Brasil: no permite el uso. UE: ¿necesidad tecnológica? Japón: los sucroésteres de ácidos grasos se utilizan como estabilizador a 10000 mg/kg en cereales para el desayuno para evitar el amontonamiento/adherencia de los productos.
TOCOFEROLES	307a, b, c	85		7	Antioxidantes	Adoptar a 200 mg/kg.	Brasil: permite el uso a 100 mg/kg. UE, India, FR: apoyan la propuesta. ELC: apoya 200 mg/kg.

Categoría de alimentos N.º 06.4 (Pastas y fideos y productos análogos (p. ej. fécula de arroz en hojas, "vermicelli" de arroz, pastas y fideos de soja)

Normas sobre productos correspondientes: 249-2006 corresponde a la subcategoría 06.4.3.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	2000		4	Emulsionantes, estabilizadores	Debatir el uso en las subcategorías.	UE: se opone a la adopción en la cat. general. Pese a que se permite en CS 249-2006 esta norma solo es aplicable a la cat. 06.4.3. Japón: se utilizan para proporcionar textura suave y elástica, prevenir retrogradación después de la cocción. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.

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

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): los reguladores de acidez están justificados horizontalmente; los EEE están justificados en fideos, en pasta caso por caso.

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil, UE, FR: suspender.
PROPILENGLICOL	1520	20000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Aprobar con la nota 211 "Solo para uso en los fideos."	UE: apoya la propuesta, pero la DM parece alta (un niño de 25 kg alcanzaría la IDA consumiendo 25 g). Japón: apoya la propuesta; el propilenglicol se utiliza en fideos frescos como humectante para evitar que su superficie se seque y prolongar su período de conservación. La DM en Japón es 20.000 mg/kg. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		4	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Aprobar con la nota 211 "Solo para uso en los fideos."	UE: acepta la propuesta. Japón: se utiliza en los fideos como estabilizador para mejorar la elasticidad. La DM en Japón es 10.000 mg/kg. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	2000			Emulsionantes, estabilizadores	Aprobar con la nota 211 "Solo para uso en los fideos."	UE: suspender. Japón: el SIN 473 se utiliza como estabilizador en los fideos, piel del wantán y shou mai para mejorar la elasticidad. La dosis máxima de uso es 2000 mg/kg.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar a 5.000 mg/kg con la nota 128 "Ácido tartárico (SIN 334) solamente."	Brasil: permite el uso a 5.000 mg/kg. Solicita justificación tecnológica de las BPF. UE: las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. Solamente es eficaz como regulador de la acidez el ácido tartárico (SIN 334). Añadir la nota 128. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.

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

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): los reguladores de la acidez/EEE están justificados horizontalmente con la nota 256 "sólo para uso en fideos, pasta sin gluten y pasta destinada a dietas hipoproteicas".

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	1000	1	7	Reguladores de la acidez	Solicitar aclaración sobre el uso.	Brasil: no permitidos en Brasil en la cat. UE: en esta cat. no son necesarios aditivos con IDA numérica. Irán: apoya la propuesta de la nota 256. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	20000		7	Emulsionantes	Suspender.	Brasil, UE, FR: suspender.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil, UE, FR: suspender.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	1000		4	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar a 5.000 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permite en pastas secas a 5000 mg/kg. UE, FR: suspender. UE: en esta cat. no son necesarios aditivos con IDA numérica.
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	3000		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.	Suspender.	Brasil, UE, FR: suspender.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	5000	11	4	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar	Brasil: adoptar sin la nota 256. En Brasil se permiten en fideos y pastas a 5000 mg/kg. UE: en esta cat. no son necesarios aditivos con IDA numérica. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5000		4	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar	Brasil: adoptar sin la nota 256. En Brasil se permiten en fideos y pastas a 5000 mg/kg. UE: en esta cat. no son necesarios aditivos con IDA numérica. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	2000			Emulsionantes, estabilizadores	Suspender	Brasil: apoya la solicitud de información sobre el uso. UE: suspender.
TOCOFEROLES	307a, b, c	2000		4	Antioxidantes	Adoptar a 500 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permiten a 500 mg/kg (base de aceite o grasa). Adoptar a 500 mg/kg con la nota 15, sin la nota 256. UE: 2.000 mg/kg es demasiado elevada. Un niño de 20 kg alcanzaría la IDA comiendo 20g. FR: adoptar con la nota 256.

Categoría de alimentos N.º 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos)

Normas sobre productos correspondientes: 249-2006 (fideos instantáneos): incluye reguladores de acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, EEE, humectantes, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras, antiaglutinantes específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	1000	1	7	Reguladores de la acidez	Adoptar a 2.200 mg/kg con la nueva nota "sólo para uso en fideos hervidos".	UE: suspender. No están justificados en pastas precocidas para las cuales se necesita solamente un número limitado de aditivos. Irán: acepta la propuesta. Japón: se utilizan en fideos hervidos para prolongar el período de conservación. La DM en Japón es 2.200 mg/kg. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	20000		7	Emulsionantes	Adoptar a 2.000 mg/kg con la nota 194 "Para uso en fideos instantáneos de conformidad con la Norma para fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006) solamente."	UE: acepta el planteamiento; la DM debe estar armonizada con CS 249-2006, es decir 2000ppm. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	Adoptar a 500 mg/kg con la nota 194.	UE: acepta el planteamiento; la DM debe estar armonizada con CS 249-2006, es decir 500ppm. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430, 431	5000	2	4	Emulsionantes	Adoptar con la nota 194.	FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos. Nota general: 5.000 mg/kg concuerda con CODEX STAN 249-2006.
PROPILENGLICOL	1520	20000		4	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Adoptar a 10,00 mg/kg con la nota 194.	UE: acepta el planteamiento; la DM debe estar armonizada con CS 249-2006, es decir 1000ppm. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar con la nota 194 y la nueva nota "10.000 mg/kg en fideos hervidos solamente".	UE: acepta la propuesta. Japón: apoya la propuesta; el SIN 405 se utiliza para mejorar la elasticidad de los fideos hervidos. La DM en Japón es 10.000 mg/kg. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido.
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	3000		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.	Suspender	UE, FR: suspender.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	5000	11	4	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar con la nota 194.	UE: acepta la propuesta. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos. Nota general: 5.000 mg/kg concuerda con CODEX STAN 249-2006.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5000		4	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar con la nota 194 y la nueva nota "para uso en fideos hervidos solamente".	UE: acepta la propuesta. Japón: apoya la propuesta; estearoil lactilatos se utilizan para mejorar la elasticidad de los fideos hervidos. La DM en Japón es 5.000 mg/kg. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	2000			Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar con la nota 194.	UE, Japón: aceptan la propuesta. Nota general: 2.000 mg/kg concuerda con CODEX STAN 249-2006.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	7500	45	4	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar con la nota 194 y la nota 128.	UE: ¿se necesitan otros tartratos? En CS 249-2006 solo se identifica el ácido tartárico (es decir, la nota 128). FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos. Nota general: 7.500 mg/kg concuerda con CODEX STAN 249-2006.
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		4	Antioxidantes	Adoptar con la nota 211 "Solo para uso en los fideos."	UE: acepta la propuesta. Japón: apoya la propuesta; los tocoferoles se utilizan en fideos precocidos como antioxidante para prolongar su período de conservación. La DM en Japón es 200 mg/kg. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos. Nota general: los tocoferos figuran en CODEX STAN 249-2006 a 200 mg/kg solos o en combinación con el SIN 306. Además, la nota 211 abarcaría los productos regulados por CS 249-2006, por lo que la nota 194 no es necesaria.

Categoría de alimentos N.º 06.5 (Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca))**Normas sobre productos correspondientes:** ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	30000	1	7	Reguladores de la acidez	Adoptar a 2.000 mg/kg.	Brasil: los permite a 2.000 mg/kg. UE: 30.000 mg/kg es demasiado elevada. Un niño de 20 kg alcanzaría la IDA (5 mg/kg pc/d) por comer 3g de un postre. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	9000		7	Emulsionantes	Adoptar a 9.000 mg/kg.	AUS: apoya la propuesta. En AUS están permitidos a 5000 mg/kg en postres a base de productos lácteos y grasa. UE, FR: 2.000 mg/kg es suficiente. Japón: Adoptar a 9.000 mg/kg; el SIN 475 se utiliza como estabilizador para mantener estables las espumas de aire en masa de arroz; los productos resultantes tienen texturas suaves y esponjosas.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	Adoptar a 5.000 mg/kg.	AUS: apoya la propuesta. En AUS están permitidos a 5000 mg/kg en postres a base de productos lácteos y grasa. UE: si se utilizan como alternativa al SIN 475, la IDA es 3 veces más alta que para el SIN 475. Limitar la DM a 2000 mg/kg. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Suspender	UE, FR: suspender.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	5000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar	Brasil, UE, FR: apoyan la propuesta.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	6000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar	Brasil, UE, Japón, Irán: adoptar Japón: estearoil lactilatos se utilizan como estabilizadores en productos a base de almidón para evitar la retrogradación de los almidones. FR: 5.000 mg/kg es suficiente.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar a 5.000 mg/kg con nota "solos o en combinación: SIN 473, 473a, y 474".	UE: disposición ya adoptada para el SIN 474 en esta cat. a 5.000 mg/kg. Brasil, Japón, FR: adoptar a 5.000 mg/kg con la nota "solos o en combinación: SIN 473, 473a y 474". Japón: se utilizan para proporcionar textura suave y elástica, evitar la retrogradación.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	2860	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	Brasil: adoptar FR: apoya la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica?
TOCOFEROLES	307a, b, c	150		7	Antioxidantes	Adoptar a 500 mg/kg con la nota 15 "sobre la base de aceite o grasa".	Brasil: en Brasil se permiten a 500 mg/kg (base de aceite o grasa). UE: ¿necesidad tecnológica? FR, ELC: apoyan la propuesta.

Categoría de alimentos N.º 06.6 (Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral))

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	1000	1	7	Reguladores de la acidez	Suspender	UE, FR: suspender.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000		7	Emulsionantes	Adoptar	UE: ¿se necesitan aditivos con IDA numérica en esta cat.? EFEMA: apoya la adopción del SIN 475, actualmente se utiliza en esta cat. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	UE: ¿se necesitan aditivos con IDA numérica en esta cat.? FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
PROPILENGLICOL	1520	500	72	7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Suspender	UE, FR: suspender.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7500	2	7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Suspender	UE, FR: suspender.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar	UE: ¿se necesitan aditivos con IDA numérica en esta cat.? Japón: adoptar a 10.000 mg/kg; los sucroésteres de ácidos grasos se utilizan como estabilizadores para aceites en mezclas tipo mezclas batidas que contienen harina, huevos, agua y aceites. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
TOCOFEROLES	307a, b, c	5		7	Antioxidantes	Adoptar a 100 mg/kg.	UE: puede apoyarlos. ELC: apoya 100 mg/kg. FR: ¿Necesidad técnica?

Categoría de alimentos N.º 06.7 (Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental))

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/A probada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	UE, FR: ¿necesidad tecnológica?
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar	UE: ¿necesidad tecnológica? La DM es demasiado alta. Japón: se utilizan para evitar la retrogradación. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.

Categoría de alimentos N.º 06.8.1 (Bebidas a base de soja)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta ⁸
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICO Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	1000		3	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	Mantener. El CCASIA está examinando el desarrollo de la Norma Regional para Productos de Soja no Fermentados.	Brasil: en Brasil se permiten a 400 mg/kg. Irán: ¿apoyan la disposición?
POLIDIMETILSILOXANO	900a	50		4	Antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes.		Brasil: en Brasil se permite a 400 mg/kg. Irán: ¿apoya la disposición?
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes		EFEMA: apoya la adopción.
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	500		4	Emulsionantes		EFEMA: apoya la adopción.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	500		4	Emulsionantes, estabilizadores		Brasil: en Brasil se permiten a 400 mg/kg. Japón: el SIN 473 se utiliza para estabilizar la emulsificación.

⁸ Observación general: UE, Japón: Apoyan la propuesta de mantener las disposiciones; FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.

Categoría de alimentos N.º 06.8.2 (Película de bebida a base de soja)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
POLIDIMETILSILOXANO	900a	50		4	Antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes.	Mantener. El CCASIA está examinando el desarrollo de la Norma Regional para Productos de Soja no Fermentados.	UE: ¿necesidad tecnológica? UE, Japón: Apoyan la propuesta de mantener las disposiciones. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes		

Categoría de alimentos N.º 06.8.3 (Cuajada de soja (tofu))

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
POLIDIMETILSILOXANO	900a	50		4	Antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes.	Mantener. El CCASIA está examinando el desarrollo de la Norma Regional para Productos de Soja no Fermentados.	UE: ¿necesidad tecnológica? UE, Japón: apoyan la propuesta de mantener las disposiciones. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes		

Categoría de alimentos N.º 06.8.4 (Cuajada de soja semideshidratada)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	Mantener. El CCASIA está examinando el desarrollo de la Norma Regional para Productos de Soja no Fermentados.	UE: ¿necesidad tecnológica? UE, Japón: apoyan la propuesta de mantener las disposiciones. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.

Categoría de alimentos N.º 06.8.4.1 (Cuajada de soja semideshidratada dura cocida en salsa espesa)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones para que el GTe las someta a debate; se ha insertado solo a título informativo.
---------	-----	--------------------	-------	------------------	---------------------	---

Categoría de alimentos N.º 06.8.4.2 (Cuajada de soja semideshidratada frita)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones para que el GTeas someta a debate; se ha insertado solo a título informativo.
---------	-----	--------------------	-------	------------------	---------------------	---

Categoría de alimentos N.º 06.8.4.3 (Cuajada de soja parcialmente deshidratada distinta de la incluida en las categorías de alimentos 06.8.4.1 y 06.8.4.2)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones para que el GTelas someta a debate; se ha insertado solo a título informativo.
---------	-----	--------------------	-------	------------------	---------------------	--

Categoría de alimentos N.º 06.8.5 (Cuajada de soja deshidratada (kori tofu))

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	Mantener. El CCASIA está examinando el desarrollo de la Norma Regional para Productos de Soja no Fermentados.	UE: ¿necesidad tecnológica? UE, Japón: apoyan la propuesta de mantener las disposiciones. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.

Categoría de alimentos N.º 06.8.6 (Soja fermentada (por ej. natto, tempe))**Normas sobre productos correspondientes:** 313R-2013: No permite coadyuvantes de elaboración.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	UE: ¿necesidad tecnológica? FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.

Categoría de alimentos N.º 06.8.7 (Cuajada de soja fermentada)**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	UE: ¿necesidad tecnológica? FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.

Categoría de alimentos N.º 06.8.8 (Otros productos a base de proteína de soja)**Normas sobre productos correspondientes:** 175-1989: permite el uso general de reguladores de la acidez, antiespumantes, agentes endurecedores, preparaciones de enzimas, disolventes de extracción, agentes antiestáticos, agentes de tratamiento de las harinas, agentes de control de la viscosidad.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	UE: ¿necesidad tecnológica? FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	10000		4	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar	UE, FR: ¿necesidad tecnológica? Japón: se utilizan para dispersar el polvo de proteínas de manera uniforme al agua. La DM en Japón es 10.000 mg/kg.

Categoría de alimentos N.º 07.0 (Productos de panadería)**Normas sobre productos correspondientes:** ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta ⁹
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	2000	1	7	Reguladores de la acidez.	Adoptar	Brasil, Irán: apoyan la disposición original. EE.UU.: en EE.UU. su uso está permitido a 500 mg/kg como reguladores de la acidez.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000		7	Emulsionantes	Suspender	Brasil, UE: suspender.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Adoptar a 10.000 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permite a 2.000 mg/kg. UE: limitar a la cat. 07.2 a 2000 mg/kg. Japón: se utiliza como estabilizador de la espuma para proporcionar voluminosidad y suavidad al pan. La DM en Japón es 10.000 mg/kg. EE.UU.: en EE.UU. su uso está permitido a 5.000 mg/kg como EEE.
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	4000		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.	Adoptar	Brasil: en Brasil no se permite. UE: considerar en las subcategorías. Reducir la DM y excluir del pan preparado exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal. FR: apoya la propuesta. EE.UU.: en EE.UU. su uso está permitido a 4.000 mg/kg.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	10000	45	7	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar a 5.000 mg/kg.	Brasil: adoptar a 5.000 mg/kg. UE: considerar en las subcategorías. Reducir la DM y excluir del pan preparado exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal. FR: ¿apoya la disposición original?
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes	Adoptar a 500 mg/kg con la nota 15 "Sobre la base de aceite o grasa".	Brasil: adoptar a 500 mg/kg con la nota 15. UE: considerar en las subcategorías. Excluir del pan preparado exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal. FR: ¿apoya la disposición original? ELC: solo para galletas con largo período de conservación.

⁹ Observación general: **UE:** se opone a la adopción de aditivos en la categoría general. El pan y los productos de panadería ordinaria son productos básicos. Solicita que se debata el uso en subcategorías específicas. **FR:** ¿necesidad? En la FR no están permitidos.

Categoría de alimentos N.º 07.1 (Pan y productos de panadería ordinaria)**Normas sobre productos correspondientes:** ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430, 431	5000		7	Emulsionantes	Adoptar a 3.000 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permiten a 3.000 mg/kg. UE: no apoya la propuesta. Irán: ¿acepta disposición original? FR: ¿necesidad tecnológica?
PROPILENGLICOL	1520	10000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Adoptar a 1.500 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permite a 1.500 mg/kg. UE: no apoya a 10.000 mg/kg: La DM es demasiado alta. Irán: ¿acepta disposición original? FR: ¿necesidad tecnológica?
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar	Brasil, Irán, Japón: adoptar UE: no lo apoya. 3.000 mg/kg es suficiente. Excluir del pan preparado exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal. Japón: estearoil lactilatos se utilizan como estabilizadores en el pan para evitar la retrogradación del almidón. EE.UU.: permitidos en productos de panadería fermentados con levadura (subcategorías 07.1.1.1, 07.1.3, 07.1.4, 07.1.6) como agente de tratamiento de la harina. Son necesarios 5000 mg/kg, aumentan el volumen, retrasan la pérdida de frescura, textura más fina del producto. EFEMA: lo apoya; se utiliza en todas las subcategorías de esta categoría de alimentos.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		4	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar	Brasil: en Brasil no se permiten. UE: no lo apoya. ¿Necesidad tecnológica? No existe ninguna disposición para el SIN 474 en esta cat. Irán: acepta la propuesta. Japón: adoptar. Se utilizan como estabilizadores de la espuma para proporcionar voluminosidad y suavidad al pan. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos. EE.UU.: permitidos en productos de panadería (cat. general 07.0) según BPF como emulsionantes, estabilizadores.

Categoría de alimentos N.º 07.1.1 (Panes y panecillos)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000		7	Emulsionantes	Adoptar con nueva nota "en panecillos solamente".	UE: el uso no está justificado en esta categoría de alimentos. Solicita información específica sobre el uso. FR: restringir el uso a panecillos sólo. EFEMA: apoya la disposición original.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	10000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar	Brasil: apoya la propuesta. UE: solicitar aclaración; ¿se utiliza tanto en panecillos como en pan? FR: restringir el uso a panecillos sólo.

Categoría de alimentos N.º 07.1.1.1 (Panes leudados con levadura y panes especiales)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones para que el GTe las someta a debate; se ha insertado solo a título informativo.
---------	-----	--------------------	-------	------------------	---------------------	---

Categoría de alimentos N.º 07.1.1.2 (Panes leudados con bicarbonato)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones para que el GTe las someta a debate; se ha insertado solo a título informativo.
---------	-----	--------------------	-------	------------------	---------------------	---

Categoría de alimentos N.º 07.1.2 ("Crackers", excluidos los "crackers" dulces)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	6000		7	Emulsionantes	Adoptar	Brasil: en Brasil no se permiten. UE: ¿necesidad tecnológica? Japón: apoya la propuesta; los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos se utilizan como estabilizadores en crackers para evitar la retrogradación del almidón. Irán, FR, EFEMA: aceptan la propuesta. EFEMA: se utiliza para mejorar la textura de los crackers.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	5000	11	7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar a 10.000 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permiten a 10.000 mg/kg. UE: ¿necesidad tecnológica? Irán, FR: aceptan la disposición.

Categoría de alimentos N.º 07.1.3 (Otros productos de panadería ordinaria (p. ej. “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses, etc.))**Normas sobre productos correspondientes:** ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	6000		7	Emulsionantes	Adoptar	UE: no lo apoya. Japón: apoya la propuesta; los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos se utilizan como estabilizadores en crackers para evitar la retrogradación del almidón. Irán, FR, EFEMA: aceptan la propuesta.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	10000	11	7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar	Brasil, Irán, FR: apoyan la propuesta. UE: no lo apoya. EFEMA: se utiliza mucho para tortas.

Categoría de alimentos N.º 07.1.4 (Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado)**Normas sobre productos correspondientes:** ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000		7	Emulsionantes	Adoptar	UE: en esta cat. no son necesarios. Irán, FR, EFEMA: aceptan la disposición.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	5000	11	7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar a 10.000 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permite a 10.000 mg/kg. UE: en esta cat. no son necesarios. Irán: acepta la disposición.

Categoría de alimentos N.º 07.1.5 (Panes y bollos dulces al vapor)**Normas sobre productos correspondientes:** ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	6000		7	Emulsionantes	Adoptar a 10.000 mg/kg.	UE: en esta cat. no son necesarios. Irán, EFEMA: aceptan la disposición. Japón: se utilizan para evitar la retrogradación de los almidones y mantener suave la textura del pan al vapor. La DM en Japón es 10.000 mg/kg.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	5000	11	7	Emulsionantes, (estabilizadores SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar a 10.000 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permiten a 10.000 mg/kg. UE: en esta cat. no son necesarios. Irán: acepta la disposición.

Categoría de alimentos N.º 07.1.6 (Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	6000		7	Emulsionantes	Adoptar a 10.000 mg/kg.	UE: en esta cat. no son necesarios. Irán, EFEMA: aceptan la disposición. Japón: se utilizan para evitar la retrogradación de los almidones y mantener suave la textura del pan al vapor. La DM en Japón es 10.000 mg/kg. FR: restringir a productos de panadería ordinaria.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	5000	11	7	Emulsionantes, (estabilizadores- SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar a 10.000 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permiten a 10.000 mg/kg. UE: en esta cat. no son necesarios. Irán: acepta la disposición. FR: restringir a productos de panadería ordinaria.

Categoría de alimentos N.º 07.2 (Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas)

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ETILMALTOL	637	200		7	Acentuadores del sabor	Suspender	Brasil, UE, Irán, FR: ¿necesidad tecnológica?
MALTOL	636	200		7	Acentuadores del sabor	Suspender	Brasil, UE, Irán, FR: ¿necesidad tecnológica?
NISINA	234	6,25	233	6	Sustancias conservadoras	Adoptar	Brasil: en Brasil no se permite. Irán: ¿necesidad tecnológica? FR: en la FR no está permitida. Su uso puede provocar resistencia microbiana. ELC: apoya la propuesta; la necesidad tecnológica permite dosis de aplicación variables en función del tipo de producto; dosis de 3,75 a 6,25 mg/kg están justificadas en los buñuelos. Se utiliza en varios países: China, Filipinas, Japón y Australia/Nueva Zelandia (productos de harina que se cocinan solamente en planchas calientes). (Información adicional proporcionada). IFAC: apoya la propuesta. Las esporas aerobias que forman mesófilos se encuentran comúnmente en las harinas de cereales y la harina. Las temperaturas de horneado o cocción de planchas calientes pueden ser insuficientes para eliminar las esporas bacterianas. Los productos de panadería fina con actividad acuosa más alta pueden ser extremadamente perecederos y pueden permitir el desarrollo de bacterias, especialmente los productos rellenos. Los estudios han demostrado que la nisina es eficaz contra organismos deteriorantes del ácido lácteo grampositivo, formadores de esporas, y patógenos. El uso de nisina en productos de panadería y mezclas no reduce el deterioro del producto y mantiene estos productos seguros para el consumo humano. (Información adicional proporcionada).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10000		7	Emulsionantes	Adoptar	Brasil, UE, FR, EFEMA: apoyan la propuesta. Irán: ¿necesidad tecnológica? EFEMA: se utilizan ampliamente en productos de panadería fina.
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430, 431	4000		7	Emulsionantes	Adoptar a 3.000 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permiten a 3000 mg/kg. Irán, FR: ¿necesidad tecnológica?
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	10000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 493 y 494 solamente)	Adoptar	Brasil, UE, FR, EFEMA: apoyan la propuesta. Irán: ¿necesidad tecnológica? EE.UU.: el SIN 491 está permitido en EE.UU. en pasteles (cat. 07.2.1) y mezclas de pasteles (07.2.3), a 6.100 mg/kg como emulsionante.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar con la nota "solos o en combinació: SIN 473, 473a y 474".	Brasil: en Brasil no se permiten. UE: disposición ya adoptada para el SIN 474 en esta cat. a 10.000 mg/kg. El uso debe ser a solos o en combinación con el SIN 474 (IDA compartida). Irán: ¿necesidad tecnológica? Japón: apoya la propuesta; el SIN 473 se utiliza en productos de pastelería fina como estabilizador de espuma para proporcionar voluminosad y suavidad. El SIN 473 se utiliza también para evitar la retrogradación de los almidones en los donuts. FR: apoya la propuesta. EE.UU.: permitidos en productos de panadería (cat. general 07.0) según BPF como emulsionantes, estabilizadores.

Categoría de alimentos N.º 07.2.1 (Tortas, galletas y pasteles (p.ej. rellenos de fruta o crema))

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILENGLICOL	1520	50000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Adoptar a 1.500 mg/kg.	Brasil, UE: adoptar a 1.500 mg/kg. Irán: ¿acepta disposición original? FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5500		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar	Brasil, UE, Irán, EFEMA: apoyan la propuesta. FR: 5.000 mg/kg es suficiente. EE.UU.: permitidos en productos de panadería fermentados con levadura (cat. general 07.2) a 5.000 mg/kg como agente de tratamiento de las harinas.

Categoría de alimentos N.º 07.2.2 (Otros productos de panadería fina (p. ej. “donuts”, panecillos dulces, “scones” (bollos ingleses) y “muffins”))

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILENGLICOL	1520	10000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Adoptar a 1.500 mg/kg.	Brasil, UE: adoptar a 1.500 mg/kg. Irán: ¿acepta disposición original? FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar	Brasil, UE, Irán, EFEMA: apoyan la propuesta. FR: 5.000 mg/kg es suficiente. EE.UU.: permitidos en productos de panadería fermentados con levadura (cat. general 07.2) a 5.000 mg/kg como agente de tratamiento de las harinas. También específicamente 07.2.2 a 5000 mg/kg.

Categoría de alimentos N.º 07.2.3 (Mezclas para pastelería fina (p. ej. tortas, tortitas o panqueques))

Normas sobre productos correspondientes: ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PROPILENGLICOL	1520	10000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	Adoptar a 1.500 mg/kg.	Brasil, UE: adoptar a 1.500 mg/kg. Irán: ¿acepta disposición original? FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar a 5.000 mg/kg.	Brasil: adoptar a 5.000 mg/kg. UE, Irán, EFEMA: apoyan la disposición original. FR: 5.000 mg/kg es suficiente. EE.UU.: permitidos en productos de panadería fermentados con levadura (cat. general 07.2) a 5.000 mg/kg como agente de tratamiento de las harinas. EFEMA: se utiliza ampliamente en esta categoría de alimentos.

Categoría de alimentos N.º 08.0 (Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza)**Normas sobre productos correspondientes:** Las normas correspondientes para las subcategorías 08.2.2 y 08.3.2

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000		Z	Emulsionantes	Considerar el uso en las subcategorías	Brasil, UE, Irán, FR: apoyan la propuesta.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000		Z	Emulsionantes		
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45	Z	Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor – SIN 334 solamente).		

Categoría de alimentos N.º 08.1 (Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza)**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:** ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NITRATOS	251, 252	150	30	Z	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Considerar el uso en las subcategorías	Brasil, UE, FR: apoyan la propuesta. Irán: no apoya la disposición.
NITRITOS	249, 250	130	32	Z	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.		UE, FR: apoyan la propuesta. Irán: no apoya la disposición.
LACTATO DE POTASIO	326	20000		Z	Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes.		UE, FR: apoyan la propuesta. EE.UU.: permitido en EE.UU. en carne, productos cárnicos, aves de corral y productos de aves de corral (cat. general 08.0) a 2.000 mg/kg como aromatizante. No el uso de aditivo alimentario.
PROTEASA	1101(i)	BPF		Z	Acentuadores del sabor, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores.		UE, FR: apoyan la propuesta.
LACTATO DE SODIO	325	20000		Z	Reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, humectantes, espesantes.		UE, FR: apoyan la propuesta. EE.UU.: permitido en EE.UU. en carne, productos cárnicos, aves de corral y productos de aves de corral (cat. general 08.0) a 2.000 mg/kg como aromatizante. No el uso de aditivo alimentario.

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

Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V): Los reguladores de la acidez no están justificados horizontalmente, los EEE están justificados con la nota 16 "para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados".

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NITRATOS	251, 252	150	30		Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	No trasladar de la categoría general.	Brasil: apoya la propuesta del GTe. UE: se opone a la disposición. No son necesarios en la carne fresca, se engañaría a los consumidores. Irán: no apoya sustancias conservadoras en la carne fresca. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
NITRITOS	249, 250	130	32		Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	No trasladar de la categoría general.	Brasil: apoya la propuesta del GTe. UE: se opone a la disposición. No son necesarios en la carne fresca, se engañaría a los consumidores (la apariencia de la carne refleja frescura. Utilizados como agentes de retención del color). Los nitritos tienen riesgos para la salud, el uso se debe restringir. Irán: no apoya sustancias conservadoras en la carne fresca. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil: apoya la propuesta del GTe. UE: se opone a la disposición. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil: apoya la propuesta del GTe. UE: se opone a la disposición. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
LACTATO DE POTASIO	326	20000			Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes.	No trasladar de la categoría general.	Brasil: apoya la propuesta del GTe. UE: se opone a la disposición. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos. EE.UU.: permitido en EE.UU. en carne, productos cárnicos, aves de corral y productos de aves de corral (cat. general 08.0) a 2.000 mg/kg como aromatizante. No el uso de aditivo alimentario.
PROTEASA	1101(i)	BPF			Acentuadores del sabor, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores.	No trasladar de la categoría general.	Brasil: apoya la propuesta del GTe. UE: Se opone a la disposición. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
LACTATO DE SODIO	325	20000			Reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, humectantes, espesantes.	No trasladar de la categoría general.	Brasil: apoya la propuesta del GTe. UE: se opone a la disposición. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos. EE.UU.: permitido en EE.UU. en carne, productos cárnicos, aves de corral y productos de aves de corral (cat. general 08.0) a 2.000 mg/kg como aromatizante. No el uso de aditivo alimentario.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Solicitar información sobre la dosis de uso.	Brasil: en Brasil no se permiten en productos cárnicos. UE: suspender; se necesita justificación para el uso en carne fresca. Brasil, UE: las BPF no son apropiadas para una IDA numérica. FR: apoya la disposición según BPF.

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

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

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NITRATOS	251, 252	150	30		Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 300 mg/kg.	Brasil: permitidos en Brasil en albóndigas, salchichas frescas y hamburguesas a 300 mg/kg. UE: se opone. El uso en carne fresca engaña al consumidor (la apariencia no refleja la frescura real). Irán: no apoya sustancias conservadoras en la carne fresca. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
NITRITOS	249, 250	130	32		Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 150 mg/kg.	Brasil: permitidos en Brasil en albóndigas, salchichas frescas y hamburguesas a 150 mg/kg. UE: se opone. El uso en carne fresca engaña al consumidor (la apariencia fresca no refleja la frescura real); debido a preocupaciones de seguridad el uso de nitritos debe limitarse a donde sean necesarios. Irán: no apoya sustancias conservadoras en la carne fresca. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil: apoya la propuesta, en Brasil no están permitidos. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil: apoya la propuesta, no se permite en Brasil. UE: se opone a la disposición. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
LACTATO DE POTASIO	326	20000			Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes.	No trasladar de la categoría general.	Brasil, UE: apoyan la propuesta del GTe. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido. EE.UU.: permitido en EE.UU. en carne, productos cárnicos, aves de corral y productos de aves de corral (cat. general 08.0) a 2.000 mg/kg como aromatizante. No el uso de aditivo alimentario.
PROTEASA	1101(i)	BPF			Acentuadores del sabor, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores.	No trasladar de la categoría general.	Brasil: apoya la propuesta, no se permite en Brasil. UE: se opone a la disposición. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitida.
LACTATO DE SODIO	325	20000			Reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, humectantes, espesantes.	No trasladar de la categoría general.	Brasil, UE: apoyan la propuesta del GTe. FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido. EE.UU.: permitido en EE.UU. en carne, productos cárnicos, aves de corral y productos de aves de corral (cat. general 08.0) a 2.000 mg/kg como aromatizante. No el uso de aditivo alimentario.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Solicitar información sobre la dosis de uso.	Brasil: en Brasil no se permiten en productos cárnicos. UE: suspender; se necesita justificación para el uso en carne fresca. Brasil, UE: las BPF no son apropiadas para una IDA numérica. FR: apoya la disposición según BPF.
TOCOFEROLES	307a, b, c	300	15	7	Antioxidantes	Adoptar	Brasil: no permite el uso. UE: se opone. Podría inducir a error al consumidor (los antioxidantes podrían dar apariencia de frescura a carne deteriorada). FR: apoya la propuesta. EE.UU.: permitidos en EE.UU. en salchichas, albóndigas, remates de pizzas, empanadas de carne a 300 mg/kg como antioxidantes.

Categoría de alimentos N.º 08.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes)**Normas sobre productos correspondientes:** las normas sobre productos correspondientes a la subcategoría 08.2.2.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	3000	1	7	Reguladores de la acidez	Adoptar con la nueva nota "excluidos los productos regulados por la Norma para el Jamón Curado Cocido (CODEX STAN 96-1981) y la Norma para la Espaldilla de Cerdo Curada Cocida (CODEX STAN 97-1981)".	Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad tecnológica en la cat. 8.2 y subcategorías? Irán: no lo apoya. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 3000 mg/kg.
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	1000		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.		Brasil, UE, FR: apoyan la propuesta. Irán: no lo apoya. EE.UU.: permitido en los EE.UU. en carne y productos de aves de corral (subcategorías 08.2.1.1 y 08.2.1.2) a 1.000 mg/kg como sustancia conservadora.
SORBATOS	200- 203	2000	42	6	Sustancias conservadoras.	Adoptar a 200 mg/kg con las notas 42, 3, y la nueva nota excluyendo CS 96-1981 y 97-1981.	Brasil: adoptar a 200 mg/kg con la nota 16 o la nota 3. UE: trasladar a las subcategorías 08.2.1 y 08.3.1 (tratamiento de superficie de los productos cárnicos desecados), en la cat. 08.3.2 (paté y gelatina) y en la cat. 08.4 para las tripas a base de colágeno con una actividad acuosa superior a 0,6. Irán: no lo apoya. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
TOCOFEROLES	307a, b, c	3000		7	Antioxidantes	Solicitar información sobre DM, excluir el uso de productos normalizados.	Brasil: no permite el uso. UE: apoya el enfoque, pero 3.000 mg/kg es demasiado elevado (un niño de 20 kg alcanzaría la IDA consumiendo 13g). Irán: no lo apoya. FR: adoptar disposición original sin nota. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en productos de aves de corral a 300 mg/kg. ELC: apoya 500 mg/kg.

Categoría de alimentos N.º 08.2.1 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	200		2	Sustancias conservadoras	Adoptar. En las observaciones se indica el uso por algunos miembros.	AUS: apoya la propuesta. En AUS está permitido a 200 mg/kg en carne procesada. Brasil, UE, FR: no permiten el uso. EE.UU.: permitido en los EE.UU. en carne y productos de aves de corral (cat. general 08.2) a 200 mg/kg como sustancia conservadora. Se ha demostrado que es un agente antimicrobiano eficaz contra bacterias, levaduras y mohos. En EE.UU. se utiliza, además de buenas prácticas de higiene, no en su lugar.

Categoría de alimentos N.º 08.2.1.1 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NITRATOS	251, 252	1600	30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 500 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permiten a 300 mg/kg, lo cual es suficiente para la función tecnológica. UE: 100-110 mg/kg es suficiente. Irán: apoya la propuesta. En Irán se permiten a 120 mg/kg. FR: limitar a 250 mg/kg debido a preocupaciones cancerígenas. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 500 mg/kg como sustancias conservadoras en la preparación del curado. Sustancias conservadoras y agentes de retención del color a 3,05 onzas/100 libras de carne o productos de aves de corral (curado en seco); 2,75 onzas/100 libras de carne o aves de corral picadas.
NITRITOS	249, 250	420	32	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 250 mg/kg.	AUS: apoya la propuesta. En AUS está permitido a 125 mg/kg en carne curada. Brasil: en Brasil se permiten a 150 mg/kg expresados como nitrito de sodio. UE: la DM de 30 a 80 ppm se consideró suficiente para las normas de carne (CS 88-1981, 89-1981, 96-1981, 97-1981 y 98-1981). Proponer esta DM para los alimentos no normalizados similares de la cat. 08.2.1.1 - 250 mg/kg es demasiado alta. Irán: apoya la propuesta. En Irán se permiten a 120 mg/kg. FR: limitar a 250 mg/kg debido a preocupaciones cancerígenas. EE.UU.: en EE.UU. se permiten como agentes de retención del color a 1 onza/100 libras de carne o productos de aves de corral (curado en seco); 0,25 onzas/100 libras de carne o productos aves de corral picados.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000			Emulsionantes	Solicitar aclaración sobre el uso.	Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes? Irán: apoya la disposición.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes		Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes? Irán: apoya la disposición.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	Brasil: no permiten el uso. UE: ¿necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. Irán: apoya la propuesta. FR: apoya la propuesta según BPF. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 08.2 según BPF como reguladores de la acidez.

Categoría de alimentos N.º 08.2.1.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NITRATOS	251, 252	450	30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 500 mg/kg.	AUS: adoptar a 500 mg/kg. En AUS se permiten a 500 mg/kg en carne curada desecada lentamente. Brasil: en Brasil se permiten a 300 mg/kg. Esta dosis es suficiente para el efecto técnico. UE: 100-110 mg/kg es suficiente. Irán: apoya la propuesta. En Irán se permiten a 120 mg/kg. FR: limitar a 250 mg/kg debido a preocupaciones cancerígenas. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 500 mg/kg como sustancias conservadoras en la preparación del curado. Sustancias conservadoras y agentes de retención del color a 3,05 onzas/100 libras de carne o productos de aves de corral (curado en seco); 2,75 onzas/100 libras de carne o aves de corral picadas.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NITRITOS	249, 250	300	32	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 250 mg/kg.	<p>AUS: apoya la propuesta. En AUS están permitidos a 125 mg/kg en carne curada secada lentamente.</p> <p>Brasil: en Brasil se permiten a 150 mg/kg expresado como nitrito de sodio. 150 mg/kg es suficiente.</p> <p>UE: la DM de 30, respectivamente, 80 ppm se consideró suficiente para las normas de carne (CS 88-1981, 89-1981, 96-1981, 97-1981 y 98-1981). Proponer esta DM para los alimentos no normalizados similares de esta cat. La DM de 250 mg/kg es demasiado alta.</p> <p>Irán: apoya la propuesta. En Irán se permiten a 120 mg/kg.</p> <p>FR: limitar a 250 mg/kg debido a preocupaciones cancerígenas.</p>
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000			Emulsionantes	Solicitar aclaración sobre el uso.	<p>Brasil, FR: no permiten el uso.</p> <p>UE: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes?</p> <p>Irán: apoya la disposición.</p>
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	Solicitar aclaración sobre el uso.	<p>Brasil, FR: no permiten el uso.</p> <p>UE: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes?</p> <p>Irán: apoya la disposición.</p>
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	<p>Brasil: no permite el uso.</p> <p>UE: ¿necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica.</p> <p>Irán: apoya la propuesta.</p> <p>FR: apoya la propuesta según BPF.</p> <p>EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 08.2 según BPF como reguladores de la acidez.</p>

Categoría de alimentos N.º 08.2.1.3 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NITRATOS	251, 252	450	30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 300 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permiten a 300 mg/kg. UE: 100-110 mg/kg es suficiente. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
NITRITOS	249, 250	130	32	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 150 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permiten a 150 mg/kg. UE: la DM de 30, respectivamente, 80 ppm se consideró suficiente para las normas de carne (CS 88-1981, 89-1981, 96-1981, 97-1981 y 98-1981). Proponer esta DM para los alimentos no normalizados similares de esta cat. Solicita un debate ulterior de la DM de 150 mg/kg. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes?
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes		Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes?
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	Brasil: no permite el uso. Brasil, UE: ¿necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. FR: apoya la propuesta según BPF. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 08.2 según BPF como reguladores de la acidez.

Categoría de alimentos N.º 08.2.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes)

Normas sobre productos correspondientes: 96-1981, 97-1981: incluyen sustancias conservadoras, antioxidantes, acentuadores del sabor, reguladores de la acidez, humectantes, espesantes específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTE	Observaciones de los miembros del GTE sobre la propuesta
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	200		2	Sustancias conservadoras.	Adoptar con la nota excluidas CS 96-1981 y 97-1981.	AUS: apoya la propuesta. En AUS se permite a 200 mg/kg. Brasil, FR: no permiten el uso. EE.UU.: permitido en los EE.UU. en carne y productos de aves de corral (cat. general 08.2) a 200 mg/kg como sustancia conservadora. Se ha demostrado que es un agente antimicrobiano eficaz contra bacterias, levaduras y mohos. En EE.UU. se utiliza, además de buenas prácticas de higiene, no en su lugar.
NISINA	234	25	233	3	Sustancias conservadoras	Adoptar con la nueva nota "excluidos los productos regulados por la Norma para el Jamón Curado Cocido (CODEX STAN 96-1981) y la Norma para la Espaldilla de Cerdo Curada Cocida (CODEX STAN 97-1981)".	AUS: apoya la propuesta. En AUS está permitida a 12,5 mg/kg en esta cat. Brasil: en Brasil no se permite en productos cárnicos. UE: 12,5 mg/kg es suficiente. Irán: no lo apoya. FR: no lo apoya. El uso puede dar lugar a resistencia en los microorganismos. EE.UU.: en EE.UU. se permite a 5,5 mg/kg como sustancia conservadora. ELC: apoya 25 mg/kg sin nueva nota, propone que las normas sobre productos se enmienden para permitir la nisina. La nisina se utiliza sola o en combinación con otros métodos de control para proteger del desarrollo de Listeria y microorganismos patógenos. Justificación tecnológica del uso de nisina a 50-125 mg/kg en jamón de pavo cortado en dados envasado al vacío, 125 mg/kg en jamón envasado al vacío y 75-100 mg/kg en pastas líquidas de carne que simulan jamón cocido (información adicional proporcionada). IFAC: apoya la adopción sin nota. Modificar CODEX STAN 96-1981 y 97-1981 para permitir su uso ya que los datos muestran que la nisina puede mejorar la seguridad alimentaria de los productos regulados por esas normas.
NITRATOS	251, 252	365	30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 300 mg/kg con la nota que excluye CS 96-1981 y 97-1981.	Brasil: apoya la propuesta. En Brasil se permiten a 300 mg/kg. UE: ¿necesidad tecnológica? No figura en las normas sobre productos, ¿en qué productos no normalizados se utiliza? Irán: apoya a 150 mg/kg. FR: 250 mg/kg es suficiente.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil: no permite el uso. UE, FR: ¿necesidad tecnológica? Los emulsionantes no figuran en las normas sobre productos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	Adoptar con la nota que excluye CS 96-1981 y 97-1981.	Brasil: no permite el uso. UE, FR: ¿necesidad tecnológica? Los emulsionantes no figuran en las normas sobre productos. Irán: acepta la propuesta original de adoptar sin nota.
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	4000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar con la nota que excluye CS 96-1981 y 97-1981.	Brasil: no permite el uso. UE, FR: ¿necesidad tecnológica? Los emulsionantes no figuran en las normas sobre productos. Irán: acepta la propuesta original de adoptar sin nota.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5000	15	7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar con la nota que excluye CS 96-1981 y 97-1981.	Brasil: no permite el uso. UE, FR: ¿necesidad tecnológica? Los emulsionantes no figuran en las normas sobre productos. Irán: acepta la propuesta original de adoptar sin nota. Japón: se utiliza para mejorar la capacidad de retención de agua y elasticidad de piezas o cortes de carnes.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar con la nota que excluye CS 96-1981 y 97-1981.	Brasil: no permite el uso. Brasil, UE: ¿necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. Irán: acepta la propuesta original de adoptar sin nota. FR: apoya la propuesta según BPF. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 08.2 según BPF como reguladores de la acidez.

Categoría de alimentos N.º 08.2.3 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	200	3	3	Sustancias conservadoras	Adoptar	AUS: apoya la propuesta. En AUS se permite a 200 mg/kg. Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad de sustancias conservadoras en la carne congelada? EE.UU.: en EE.UU. se permite en carne y productos de aves de corral (cat. general 08.2) a 200 mg/kg como sustancia conservadora. Se ha demostrado que es un agente antimicrobiano eficaz contra bacterias, levaduras y mohos. En EE.UU. se utiliza, además de buenas prácticas de higiene, no en su lugar.
NITRATOS	251, 252	220	30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 300 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permiten a 300 mg/kg. UE: ¿necesidad tecnológica en carne congelada? Irán, FR: aceptan la propuesta.
NITRITOS	249, 250	170	32	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 150 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permiten a 150 mg/kg. UE: la DM de 30, respectivamente, 80 ppm se consideró suficiente para las normas de carne (CS 88-1981, 89-1981, 96-1981, 97-1981 y 98-1981). Proponer esta DM para los alimentos no normalizados similares de esta cat. Solicita un debate ulterior de la DM de 150 mg/kg. FR: ¿necesidad? En la FR no están permitidos.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000			Emulsionantes	Solicitar aclaración sobre el uso.	Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes? Irán: acepta la disposición.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes		
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	Brasil: no permite el uso. Brasil, UE: ¿necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. Irán: acepta la propuesta. FR: apoya la propuesta según BPF. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 08.2 según BPF como reguladores de la acidez.

Categoría de alimentos N.º 08.3 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados)**Normas sobre productos correspondientes:** las normas correspondientes a la subcategoría 08.3.2.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	3000	1	7	Reguladores de la acidez.	Adoptar a 3.000 mg/kg con la nueva nota excluidas CS 88-1981, 89-1981 y 89-1981.	Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad tecnológica? Si se utilizan en productos específicos trasladar a subcategoría apropiada. Irán: no apoya la propuesta. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 3.000 mg/kg.
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.		Brasil: apoya el uso, limitar a 3000 mg/kg. UE, FR: ¿para qué clase funcional? ¿Necesidad tecnológica? Irán: apoya la propuesta.
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	1000		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.	Adoptar con la nota que excluye CS 88-1981, 89-1981 y 89-1981.	Brasil, Irán: apoyan la propuesta. UE: ¿necesidad tecnológica? Excluir el uso de productos normalizados. FR: apoya la adopción según BPF. EE.UU.: permitido en los EE.UU. en carne y productos de aves de corral (subcategorías 08.3.1.1 y 08.3.1.2) a 1.000 mg/kg como sustancia conservadora.
SORBATOS	200-203	2000	42	6	Sustancias conservadoras	Adoptar a 1.500 mg/kg con la nota excluidas CS 88-1981, 89-1981 y 89-1981.	AUS: apoya la propuesta. En AUS están permitidos a 1500 mg/kg en productos cárnicos picados elaborados sin cocinar fermentados. Brasil: en Brasil se permiten a 200 mg/kg. Solicita justificación técnica de la DM de 2.000 mg/kg. UE: trasladar a subcategorías 08.3.1 (tratamiento de superficie de productos cárnicos desecados) y 08.3.2 (paté y gelatina); excluir de las normas sobre productos correspondientes. Irán, FR: no apoyan la propuesta.
TOCOFEROLES	307a, b, c	3000		7	Antioxidantes	Adoptar a 500 mg/kg con la nota que excluye CS 88-1981, 89-1981 y 89-1981.	Brasil: no permite el uso. UE: trasladar a las subcategorías apropiadas. 3000 mg/kg es demasiado alta (un niño de 20 kg alcanza IDA comiendo 13g). Irán: no apoya la propuesta. FR: ¿apoya la disposición original? EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 300 mg/kg como antioxidantes. ELC: apoya 500 mg/kg.

Categoría de alimentos N.º 08.3.1 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	200		3	Sustancias conservadoras.	Adoptar a 315 mg/kg.	AUS: apoya la propuesta. En AUS se permite a 315 mg/kg. Brasil, UE, FR: no permiten el uso. EE.UU.: en EE.UU. se permite en carne y productos de aves de corral (cat. general 08.2) a 200 mg/kg como sustancia conservadora. Se ha demostrado que es un agente antimicrobiano eficaz contra bacterias, levaduras y mohos. En EE.UU. se utiliza, además de buenas prácticas de higiene, no en su lugar.

Categoría de alimentos N.º 08.3.1.1 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NITRATOS	251, 252	1250	30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 500 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permiten a 300 mg/kg, lo cual es suficiente para la función técnica. UE: 100-110 mg/kg es suficiente. Irán: permitidos pero a una DM más baja. FR: restringir a 250 mg/kg ya que 7% de nitratos se convierten en nitritos que son carcinógenos. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 500 mg/kg como sustancias conservadoras en la preparación del curado. Sustancias conservadoras y agentes de retención del color a 3,05 onzas/100 libras de carne o productos de aves de corral (curado en seco); 2,75 onzas/100 libras de carne o aves de corral picadas.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes?
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes		Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes?
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	Brasil: no permite el uso. Brasil, UE: ¿necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. FR: apoya la propuesta según BPF. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 08.3 según BPF como reguladores de la acidez.

Categoría de alimentos N.º 08.3.1.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y secos, y sin tratar térmicamente)**Normas sobre productos correspondientes:** ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NITRATOS	251, 252	365	30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 500 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permiten a 300 mg/kg, lo cual es suficiente para la función técnica. UE: 100-110 mg/kg es suficiente. Irán: permitidos pero a una DM más baja. FR: restringir a 250 mg/kg ya que 7% de nitratos se convierten en nitritos que son carcinógenos. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 500 mg/kg como sustancias conservadoras en la preparación del curado. Sustancias conservadoras y agentes de retención del color a 3,05 onzas/100 libras de carne o productos de aves de corral (curado en seco); 2,75 onzas/100 libras de carne o aves de corral picadas.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes?
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes		Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes?
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	Brasil: no permite el uso. Brasil, UE: ¿necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. FR: apoya la propuesta según BPF. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 08.3 según BPF como reguladores de la acidez.

Categoría de alimentos N.º 08.3.1.3 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NITRATOS	251, 252	365	30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 500 mg/kg.	AUS: adoptar a 500 mg/kg. En AUS se utilizan a esa dosis. Brasil: en Brasil se permiten a 300 mg/kg, lo cual es suficiente para la función técnica. UE: 100-110 mg/kg es suficiente. Irán: permitidos pero a una DM más baja. FR: restringir a 250 mg/kg ya que 7% de nitratos se convierten en nitritos que son carcinógenos. EE.UU.: en EE.UU. están permitidos a 500 mg/kg como sustancias conservadoras en la preparación del curado. Sustancias conservadoras y agentes de retención del color a 3,05 onzas/100 libras de carne o productos de aves de corral (curado en seco); 2,75 onzas/100 libras de carne o aves de corral picadas.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes?
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes?
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	Brasil: no permite el uso. Brasil, UE: ¿necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. FR: apoya la propuesta según BPF. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 08.3 según BPF como reguladores de la acidez.

Categoría de alimentos N.º 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente)

Normas sobre productos correspondientes: 88-1981, 89-1981, 98-1981: incluyen sustancias conservadoras, antioxidantes, acentuadores del sabor, reguladores de la acidez, humectantes, colorantes específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	200		3	Sustancias conservadoras.	Adoptar con la nota que excluye CS 88-1981, 89-1981 y 98-1981.	Brasil, FR: no permiten el uso. EE.UU.: en EE.UU. se permite en carne y productos de aves de corral (cat. general 08.2) a 200 mg/kg como sustancia conservadora. Se ha demostrado que es un agente antimicrobiano eficaz contra bacterias, levaduras y mohos. En EE.UU. se utiliza, además de buenas prácticas de higiene, no en su lugar.
NISINA	234	25	233	3	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar con la nota que excluye CS 88-1981, 89-1981 y 98-1981.	AUS: apoya la propuesta. En AUS se permite a 12,5 mg/kg. UE: 12,5 mg/kg es suficiente. No es necesario modificar las normas. Los productos normalizados incluyen productos que se venden en envases herméticamente cerrados que han sido sometidos a tratamiento térmico después del sellado en tal medida que el producto es estable en el almacenamiento, por lo tanto, no se necesita la nisina (véase CS 88-1981). Las demás sustancias conservadoras se utilizan principalmente por su impacto en las propiedades sensoriales (es decir, los nitritos, cloruro de potasio - retención del color, sabor). Irán: no apoya la propuesta. FR: no lo apoya, el uso puede dar lugar a resistencia en los microorganismos. EE.UU.: en EE.UU. se permite a 5,5 mg/kg como sustancia conservadora. ELC: Apoya 25 mg/kg sin nueva nota, propone que las normas sobre productos se enmienden para permitir la nisina. La nisina se utiliza sola o en combinación con otros métodos de control para proteger del desarrollo de Listeria y microorganismos patógenos. Justificación tecnológica para el uso de nisina a 6,25-25 mg/kg, 125 mg/kg en mortadela de pavo lista para el consumo, y 125 mg/kg en salchichas de mortadela de cerdo a rodajas envasadas al vacío (información adicional proporcionada). IFAC: apoya la adopción sin nota. Modificar CODEX STAN 89-1981 y 98-1981 para permitir su uso ya que los datos muestran que la nisina puede mejorar la seguridad alimentaria de los productos regulados por esas normas. Ha presentado observaciones a la CL 2014/8-FA a este efecto.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NITRATOS	251, 252	365	30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 300 mg/kg con la nota que excluye CS 88-1981, 89-1981 y 98-1981.	Brasil: en Brasil se permiten a 300 mg/kg. UE: ¿necesidad tecnológica en la carne procesada con tratamiento térmico? Irán: permitidos pero a una DM más baja. FR: restringir a 250 mg/kg.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿Necesidad tecnológica? No figuran emulsionantes en las normas sobre productos correspondientes. Irán: ¿no apoya la disposición?
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes		
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	4000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	Adoptar con la nota "para su uso en productos de carne picada y dados enlatados únicamente" y la nueva nota que excluye CS 88-1981, 89-1981 y 98-1981.	Brasil: no permite el uso. UE: ¿Necesidad tecnológica? Las clases funcionales no figuran en las normas sobre productos correspondientes. Irán: no apoya la disposición. FR: restringir a los productos de carne picada y en dados enlatados.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5000	15	7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar con la nota que excluye CS 96-1981 y 97-1981.	Brasil: no permite el uso. UE: ¿Necesidad tecnológica? Emulsionantes/estabilizadores no figuran en las normas sobre productos correspondientes. Irán: no apoya la disposición. Japón: se utiliza como estabilizador en la producción de salchichas. Este aditivo retiene la grasa en el producto y da jugosidad y elasticidad. FR: lo apoya con la nota "en función de la grasa".
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar con la nota que excluye CS 88-1981, 89-1981 y 98-1981.	Brasil: no permite el uso. Brasil, UE: ¿necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. FR: apoya la propuesta según BPF. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 08.3 según BPF como reguladores de la acidez.

Categoría de alimentos N.º 08.3.3 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados)

Normas sobre productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	200	3	3	Sustancias conservadoras.	Adoptar a 315 mg/kg.	AUS: adoptar a 315 mg/kg. En AUS se utiliza a esa dosis. Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad de sustancias conservadoras en la carne cruda congelada? EE.UU.: en EE.UU. se permite en carne y productos de aves de corral (cat. general 08.2) a 200 mg/kg como sustancia conservadora. Se ha demostrado que es un agente antimicrobiano eficaz contra bacterias, levaduras y mohos. En EE.UU. se utiliza además de buenas prácticas de higiene, no en su lugar.
NITRATOS	251, 252	365	30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 300 mg/kg.	Brasil: en Brasil se permiten a 300 mg/kg. UE: ¿necesidad tecnológica? Irán: permitidos pero a una DM más baja. FR: restringir a 250 mg / kg.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	Brasil, FR: no permiten el uso. UE: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes?
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes		
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	Brasil: no permite el uso. Brasil, UE: ¿necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. FR: apoya la propuesta según BPF. EE.UU.: en EE.UU. se permiten en la cat. general 08.3 según BPF como reguladores de la acidez.

Categoría de alimentos N.º 08.4 (Tripas comestibles (p. ej. para embutidos))**Normas sobre productos correspondientes:** ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DIOCTILSULFOSUCCINATO DE SODIO	480	200		7	Emulsionantes, humectantes.	Suspender	UE: ¿Necesidad tecnológica? (IDA baja de 0,1 mg/kg pc/día) FR: ¿necesidad? En la FR no está permitido. CCTA: apoya la propuesta.
NISINA	234	7	233	3	Sustancias conservadoras.	Adoptar	FR: no lo apoya. El uso puede dar lugar a resistencia en los microorganismos. EE.UU.: en EE.UU. se permite a 7 mg/kg como sustancia conservadora. ELC: apoya la adopción a 7 mg/kg; justificación tecnológica a 5 mg/kg para tripas de ovino utilizadas en la producción de salchichas envasadas al vacío (información adicional proporcionada). IFAC: El tratamiento previo de la nisina para tripas comestibles antes del relleno ofrece un enfoque alternativo de la aplicación del agente antimicrobiano a las superficies de los productos de carne, como salchichas y embutidos. Reduce la interacción con el componente de carne, mejora de la eficacia de la nisina en la reducción del deterioro provocado por bacterias de ácido láctico. (Información adicional proporcionada).
NITRATOS	251, 252	150	30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 250 mg/kg.	UE: no apoya el uso en tripas comestibles. FR: restringir a 250 mg/kg. CCTA: apoya la adopción a 250 mg/kg.
NITRITOS	249, 250	130	32	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	Adoptar a 250 mg/kg.	UE: no apoya el uso en tripas comestibles. El uso de nitritos debe limitarse por razones de seguridad. FR: restringir a 250 mg/kg. CCTA: apoya la adopción a 250 mg/kg.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000			Emulsionantes	No trasladar de la categoría general.	UE, FR: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes? CCTA: apoya la propuesta.
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000			Emulsionantes		UE, FR: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes? CCTA: apoya la propuesta.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite/ Aprobada	Clase funcional SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	20000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	Suspender	UE, FR: ¿necesidad tecnológica? CCTA: apoya la propuesta.
SORBATOS	200-203	200	42 y 222	7	Sustancias conservadoras.	Someter DM a debate sobre la base de las observaciones.	AUS, UE, FR: apoyan la disposición original. AUS: en AUS están permitidos a 100 mg/kg. CCTA: 10 000 mg kg son necesarios para algunas aplicaciones de tripas comestibles para inhibir el crecimiento de mohos. Nuestros datos técnicos sólo muestran la inhibición de mohos a 7000 mg/kg, 200 mg/kg no tiene ningún efecto. La envoltura del embutido representa menos del 1% del peso total de la salchicha por lo que la dosis real en una salchicha terminada es inferior a 100 mg/kg. La envoltura es tan fina que necesita esta dosis de sorbato bajo ciertas condiciones de uso.
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	3500		7	Emulsionantes, (estabilizadores- SIN 493 y 494 solamente)	Suspender	UE, FR: ¿necesidad tecnológica? CCTA: apoya la propuesta.
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5000		7	Emulsionantes, estabilizadores	Adoptar	UE, FR: ¿necesidad tecnológica de emulsionantes/estabilizadores? Japón: se utilizan para mejorar la capacidad de retención de agua y evitar la migración de grasa.
TARTRATOS	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	BPF	45		Reguladores de la acidez, secuestrantes, estabilizadores (acentuadores del sabor - SIN 334 solamente).	Adoptar	UE: ¿necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. FR, ELC: apoyan la propuesta.
TOCOFEROLES	307a, b, c	5000		7	Antioxidantes	Adoptar	CCTA: apoya la propuesta; el aditivo es un antioxidante útil en el aceite de fruncido utilizado en la funda para facilitar la compactación.