



PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

50.ª reunión

ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE NORMAS PARA PRODUCTOS CON LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA)

Informe del GTe sobre la armonización

Este informe del grupo de trabajo electrónico (GTe) sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos con la NGAA, liderado por Australia y copresidido por los Estados Unidos de América, fue elaborado con la asistencia de los siguientes miembros del Codex: Argentina, Brasil, Bulgaria, Canadá, China, Ecuador, Unión Europea, Francia, India, Irán, Japón, Malasia, Nueva Zelandia, Noruega, República de Corea, Reino Unido y los observadores siguientes: el Consejo de Control de Calorías (CCC), el Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar (CEFA), el Consejo Europeo de la Industria Química (CEFIC), EU Specialty Food Ingredients, FoodDrinkEurope, la Asociación de Fabricantes de Comestibles (GMA), la Federación Internacional de Lechería (FIL), el Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC), la Asociación Internacional de Zumos de Frutas y Hortalizas (IFU), la Asociación Internacional de Industrias de Alimentos Dietéticos Especiales (ISDI), la Asociación de Colorantes Alimentarios Naturales (NATCOL).

Trabajo de armonización relativo a las normas del Codex sobre productos, relacionadas con el pescado y los productos pesqueros:

Salmón en conserva (CXS 3-1981);
Camarones en conserva (CXS 37-1991);
El atún y el bonito en conserva (CXS 70-1981);
Carne de cangrejo en conserva (CXS 90-1981);
Sardinias y productos análogos en conserva (CXS 94-1981);
Pescados en conserva (CXS 119-1981);
Pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CXS 167-1989);
Aletas de tiburón secas (CXS 189-1993);
Galletas de pescado marino y de agua dulce, y de mariscos, crustáceos y moluscos (CXS 222-2001);
Anchoas hervidas secas saladas (CXS 236-2003);
Arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CXS 244-2004);
Caviar de esturión (CXS 291-2010);
Salsa de pescado (CXS 302-2011) y
Pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013).

Y terminar la armonización sobre:

Algunas frutas en conserva (CXS 319-2015)

Introducción

1. La CCFA49 convino en establecer un GTE, liderado por Australia y copresidido por los Estados Unidos de América, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría en inglés solamente para (REP 17/FA, párr. 55 (ii)):

(i) Finalizar el trabajo de armonización para el resto de normas para el pescado y los productos pesqueros: Normas para *el salmón en conserva* (CXS 3-1981); *camarones en conserva* (CXS 37-1991), *el atún y el bonito en conserva* (CXS 70-1981), *carne de cangrejo en conserva* (CXS 90-1981), *sardinias y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981), *pescados en conserva* (CXS 119-1981); *pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae* (CXS 167-1989), *aletas de tiburón secas* (CXS 189-1993); *galletas de pescado marino y de agua dulce, de mariscos, crustáceos y moluscos* (CXS 222-2001), *anchoas*

hervidas secas saladas (CXS 236-2003); *arenque del Atlántico salado y el espadín salado* (CXS 244-2004), *caviar de esturión* (CXS 291-2010); *salsa de pescado* (CXS 302-2011) y *pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CXS 311-2013) (el trabajo debía centrarse solo en las disposiciones adoptadas en la NGAA e incluiría también los proyectos y anteproyectos de disposiciones que no forman parte del mandato del GTE sobre la NGAA);

(ii) Considerar un enfoque revisado para incorporar las normas sobre productos correspondientes en el Cuadro 3 de la NGAA (párr. 54);

(iii) Terminar la armonización de la *Norma para algunas frutas en conserva* (CXS 319-2015) (anexos sobre las peras en conserva y piñas en conserva) (párr. 49); y

(iv) Terminar las directrices para los comités de productos sobre la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos con la NGAA (párr.53).

Avances desde la 49.ª reunión del CCFA

2. En 2017 el GTe terminó el trabajo a través de dos rondas de observaciones sobre el proyecto de texto de armonización, con respecto a lo siguiente:

(i) Examinó la aplicación del árbol de decisiones al resto de normas para el pescado y productos pesqueros: *Normas para el salmón en conserva* (CXS 3-1981); *camarones en conserva* (CXS 37-1991); *el atún y el bonito en conserva* (CXS 70-1981), *carne de cangrejo en conserva* (CXS 90-1981), *sardinias y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981), *pescados en conserva* (CXS 119-1981); *pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae* (CXS 167-1989), *aletas de tiburón secas* (CXS 189-1993); *galletas de pescado marino y de agua dulce, de mariscos, crustáceos y moluscos* (CXS 222-2001), *anchoas hervidas secas saladas* (CXS 236-2003); *arenque del Atlántico salado y el espadín salado* (CXS 244-2004), *caviar de esturión* (CXS 291-2010); *salsa de pescado* (CXS 302-2011) y *pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CXS 311-2013).

(ii) Examinó la aplicación del árbol de decisiones a la *Norma para algunas frutas en conserva* (CXS 319-2015) (anexos sobre las peras en conserva y piñas en conserva).

(iii) Examinó un enfoque revisado para incorporar las normas sobre productos pertinentes en el Cuadro 3 de la NGAA.

(iv) Elaboró un proyecto de documento de directrices para que los comités sobre productos lleven a cabo el trabajo de armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos con la NGAA.

3. A la 1.ª circular se recibieron observaciones del Brasil, Nueva Zelandia y EU Specialty Food Ingredients. A la 2.ª circular se recibieron observaciones de Nueva Zelandia, el Brasil, EU Specialty Food Ingredients, la Federación Internacional de Lechería, el Canadá, el Japón y la Unión Europea. Cada conjunto de observaciones fue examinado detenidamente y cuando fue necesario se hicieron cambios al proyecto de documentos sobre armonización.

Recomendaciones

4. Se recomienda que el Comité:

(i) Tenga en cuenta el documento explicativo que resume los problemas y explicaciones para el GTe durante la evaluación, proporcionado en el Apéndice 1.

(ii) Apoye las propuestas contenidas en los apéndices 2 y 3 para las revisiones de las secciones sobre aditivos alimentarios de las *Normas para el salmón en conserva* (CXS 3-1981); *camarones en conserva* (CXS 37-1991); *el atún y el bonito en conserva* (CXS 70-1981), *carne de cangrejo en conserva* (CXS 90-1981), *sardinias y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981), *pescados en conserva* (CXS 119-1981); *pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae* (CXS 167-1989), *aletas de tiburón secas* (CXS 189-1993); *galletas de pescado marino y de agua dulce, de mariscos, crustáceos y moluscos* (CXS 222-2001), *anchoas hervidas secas saladas* (CXS 236-2003); *arenque del Atlántico salado y el espadín salado* (CXS 244-2004), *caviar de esturión* (CXS 291-2010); *salsa de pescado* (CXS 302-2011) y *pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CXS 311-2013); para la revisión de las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA respectivamente.

(iii) Apoye las propuestas contenidas en el apéndice 4 para la revisión de las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA y de las secciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para algunas frutas en conserva* (CXS 319-2015) (anexos sobre las peras en conserva y piñas en conserva).

(iv) Apoye el enfoque revisado en el Apéndice 5 para incorporar las normas sobre productos correspondientes en el Cuadro 3 de la NGAA.

(v) Apoye un examen ulterior del proyecto de documento de directrices para que los comités sobre productos lleven a cabo el trabajo de preparación para ayudar al CCFA en la realización del trabajo de armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos con la NGAA.

Lista de apéndices

1. Documento explicativo: preguntas, observaciones de presentaciones y propuestas de la Presidencia para el GTE
2. Enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex sobre productos para el pescado y productos pesqueros
3. Enmiendas propuestas al Cuadro 1, 2 y 3 de la NGAA relativas a las normas para el pescado y productos pesqueros
4. Enmiendas propuestas a la NGAA y las disposiciones sobre aditivos alimentarios dentro de los anexos sobre las peras en conserva y piña en conserva de la *Norma para algunas frutas en conserva* (CXS 319-2015)
5. Enfoque revisado para incorporar las normas sobre productos correspondientes en el Cuadro 3 de la NGAA
6. Proyecto de documento de directrices para que los comités sobre productos lleven a cabo el trabajo de preparación para ayudar al CCFA en la realización del trabajo de armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos con la NGAA.

DOCUMENTO EXPLICATIVO - CUESTIONES, OBSERVACIONES DE LAS PRESENTACIONES Y PROPUESTAS DE LA PRESIDENCIA PARA EL GTe

Introducción

En este documento se presentan problemas, preguntas y observaciones recibidos de las presentaciones, que se derivan del trabajo de armonización realizado hasta la fecha. También se presenta un enfoque propuesto tal como fue expuesto por la Presidencia para su examen por el GTe.

1. En la elaboración de notas como parte del trabajo de armonización, el uso del término "alimento no normalizado" parece crear más preocupación y confusión al trabajo de armonización. ¿Podría elaborar el GTe algunos principios o entendimiento común en torno a este punto? Se propone que el GTe examine ulteriormente la utilización del término "alimentos no normalizados" en las notas.

¿Es necesario utilizar este término cada vez que se escriba una nueva nota, dado que la utilidad del término no está clara ni qué se entiende por el término? Una preocupación es que como el término se utiliza para cada nueva nota que se escribe, su uso puede hacer que sea superfluo. ¿No sería mejor explicarlo al principio de la NGAA, o antes de la lista de notas? Es decir, qué se entiende por el término "alimento no normalizado". Preocupa que la forma en que se escriben estas notas y la referencia a "alimentos no normalizados" puede ser engañosa, confusa y contraproducente.

Como punto de partida se puede convenir que todos los productos que estén comprendidos en la categoría de alimentos tengan acceso a las disposiciones sobre aditivos alimentarios enumeradas. Estos productos pueden estar comprendidos en una norma del Codex sobre productos y se denominan alimentos normalizados. Pero muchas veces habrá otros productos que estén comprendidos en la categoría de alimentos, pero no en una norma del Codex sobre productos, denominados, por tanto, "alimentos no normalizados". También hay que tener en cuenta que algunas categorías de alimentos incluyen productos de más de una norma sobre productos. Por lo tanto, los productos que pueden no cumplir con una norma sobre productos podrían seguir cumpliendo otra norma sobre productos pertinente para esa categoría de alimentos y, por lo tanto, no serían clasificados como "alimentos no normalizados".

Propuesta de la Presidencia: solicitar ideas y sugerencias al GTe sobre el uso del término "alimentos no normalizados" en las nuevas notas de la NGAA como parte del trabajo de armonización.

Observaciones

1.ª circular

Nueva Zelanda: está totalmente de acuerdo en que esto es un punto de confusión que requiere trabajo adicional con respecto a las notas existentes y la creación de nuevas notas en la NGAA. El documento de orientación sobre la armonización también podría resumir este problema.

2.ª circular

El Japón proporcionó algunas observaciones de utilidad para este tema, incluyendo un organigrama para ayudar a examinar la manera de abordar y escribir las notas como resultado del trabajo de armonización, para añadirlas a las disposiciones de la NGAA relacionadas con los alimentos normalizados y no normalizados.

El Canadá proporcionó observaciones y sugerencias muy detalladas relacionadas con la explicación de los alimentos normalizados y no normalizados. En particular, el Canadá apoyó la adición de una explicación sobre el uso de los términos en el Preámbulo de la NGAA, así como en el documento de directrices sobre la armonización que se está elaborando. También sugirió que al Preámbulo de la NGAA podía añadirse una nueva sección que aborde el uso de las notas. La otra sugerencia sobre la mejora de las notas en la NGAA para que sean más consistentes parece más amplia que la armonización y puede ser necesario abordarla como parte de un retoque futuro, una vez la NGAA haya sido finalizada (¿a través de un futuro GTe?).

La Unión Europea señaló que si el uso del término "alimento no normalizado" creaba un problema para la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios entonces podría solicitarse una aclaración con respecto a la necesidad tecnológica del aditivo alimentario y el alimento en particular. Si no se identifican productos específicos, entonces tales disposiciones podrían revocarse y evitar el uso del término. Este es un enfoque diferente al planteado por otros.

Propuesta de la Presidencia: la cuestión de cómo se consideran los alimentos normalizados y no normalizados en las disposiciones de la NGAA es importante para considerar cómo escribir las notas en la NGAA. Sin embargo, los problemas planteados son más amplios que simplemente la armonización de la NGAA y posiblemente podrían abordarse mediante la adición de una nueva sección al Preámbulo de la

NGAA. Se sugiere que la cuestión de los alimentos normalizados y no normalizados y cómo se consideran dentro de las disposiciones de la NGAA se considere por separado del trabajo de armonización.

La sugerencia de la mejora de las notas en la NGAA parece apropiada, pero una vez más, es un tema más amplio que el trabajo de armonización. Esta labor tendría que ser considerada junto a las demás prioridades del Comité.

El Comité puede desear examinar cómo desea abordar la cuestión de los alimentos normalizados y no normalizados, y la mejora de las notas de la NGAA, fuera del trabajo específico de armonización.

2. Tal como se acordó durante el trabajo anterior de armonización, como principio general, cuando un aditivo de grupo figure en la NGAA, la armonización debe abarcar todos los aditivos dentro del grupo, siempre que tenga la finalidad tecnológica apropiada. Este principio general se ha aplicado a los diferentes fosfatos que figuran en el Cuadro 1 de la NGAA que tienen todos la clase funcional y la función tecnológica de reguladores de la acidez (excepto el SIN 452(v) y el SIN 542, por lo que no se han incluido en la nota).

Propuesta de la Presidencia: aplicar las disposiciones para todos los fosfatos, que todos tienen la clase funcional de reguladores de la acidez, a la armonización de CS 37 (autorización dada para el ácido fosfórico, SIN 338), CS 70 (autorización dada para el difosfato disódico, SIN 450(i) y CS 90 (autorizaciones dadas para el ácido fosfórico (SIN 338) y difosfato disódico (SIN 450(i)) con el Cuadro 1 y el Cuadro 2 (categoría de alimentos 09.4) de la NGAA, utilizando la nota BB.

Observaciones

Nueva Zelanda, el Japón, el Canadá: están de acuerdo

La Unión Europea: está de acuerdo con el principio general, pero planteó problemas sobre esta situación particular. Señaló la conclusión de la 33.ª reunión del CCFFP (2014) relacionada con el uso de fosfatos en CS 37, CS 70 y CS 90 tal como se expone en REP14/FFP (párrafos 101 y 102). Se llegó a la conclusión de que los fosfatos no estaban justificados tecnológicamente como humectantes y como tales no debían añadirse a estas normas y, por lo tanto, las disposiciones actuales fueron retenidas. Los problemas se basaban en la posible repercusión organoléptica y retención de agua adicional (observaciones proporcionadas en CX/FFP 14/33/11). Por consiguiente, la Unión Europea sugiere que no debe ampliarse el uso de fosfatos en estas normas ya que la actuación de los fosfatos como humectantes debe evitarse.

Propuesta de la Presidencia: tomando nota de las observaciones de la UE, que se refieren a problemas del CCFFP sobre la ampliación del uso de fosfatos que actúan como humectantes en estas normas (REP14/FFP), no se propone la ampliación de autorizaciones a todos los fosfatos que tienen la función tecnológica de reguladores de la acidez. Cabe señalar que la mayoría de estos fosfatos pertinentes tienen también la función tecnológica de humectante. Por lo tanto, se propone que se realice una armonización simple de la NGAA que refleje solo las disposiciones en CS 37, CS 70 y CS90. Esto exigía una modificación de la nota BB.

La nueva nota BB propuesta:

Nota BB: solo para uso como reguladores de la acidez: en los productos regulados por la Norma para los camarones en conserva (CXS 37-1991) solo está permitido ácido fosfórico (SIN 338) hasta un máximo de 540 mg/kg como fósforo; en los productos regulados por la Norma para el atún y el bonito en conserva (70-1981) solo está permitido difosfato disódico (SIN 450(i)) hasta un máximo de 4 400 mg/kg como fósforo (incluyendo fosfatos naturales); en los productos regulados por la Norma para la carne de cangrejo en conserva (CXS 90-1981) solo está permitido ácido fosfórico (SIN 338) y difosfato disódico (SIN 450(i)) hasta un máximo de 4 400 mg/kg, solos o en combinación, como fósforo (incluyendo fosfatos naturales).

3. CS 70, CS 94 y CS 119 contienen una frase específica relativa a las sustancias aromatizantes.

"Solo se permite el uso de las sustancias aromatizantes naturales, compuestos aromatizantes naturales y aromatizantes que dan sabor ahumado, regulados por esta Norma y que cumplan con las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008)".

En la primera circular se sugería que en lugar de mantener esta frase se consideraba apropiado utilizar la nueva frase del Manual de procedimiento (25.ª edición) página 60:

"El aromatizante utilizado en productos regulados por esta norma cumplirá con las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008)."

Observaciones

1.ª circular

Nueva Zelanda: cuestionó si era apropiado y si formaba parte del mandato del trabajo de armonización cambiar las disposiciones existentes en la norma sobre productos relacionadas con los aromatizantes. Actualmente la norma sobre productos permite solo ciertos tipos de aromatizantes, y los aromatizantes artificiales parecen estar excluidos. Esta intención se pierde utilizando la redacción propuesta de la armonización. El CCFA podría considerar si es conveniente (eliminar esta limitación) o mantener la situación para permitir el uso de determinados tipos de aromatizantes para distintas categorías de alimentos.

Observación de la Presidencia: se observa que el trabajo de armonización de la CCFA48 (2016) en el documento del programa CX/FA 16/48/6 (tema 7 en el apéndice 2) acordó mantener las limitaciones para los aromatizantes dentro de las normas del Codex para productos específicos del chocolate CXS 87-1981, CXS 105-1981 y CXS 141-1983. Por lo tanto, existe una prioridad para mantener las restricciones sobre los tipos de aromatizantes.

Propuesta de la Presidencia para la 2.ª ronda de observaciones del GTe: mantener las actuales restricciones mediante una nota en las normas sobre productos, que limitan el tipo de aromatizantes utilizados (CS70-1981, CS94-1981, CS119-1981). Esta nota debe añadirse a la nueva frase sobre aromatizantes del Manual de procedimiento).

La nueva nota debe decir:

“Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por esta norma cumplirán con las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008). En los productos regulados por esta norma solo están permitidas sustancias aromatizantes naturales, complejos de aromatizantes naturales y aromatizantes de humo.”

2.ª circular

Nueva Zelanda, el Japón, el Canadá, la UE: están de acuerdo

El Japón también apoya la incorporación de esta nueva oración en el Manual de procedimiento, porque sería útil para los comités de productos examinar la sección sobre aditivos alimentarios (incluidos los aromatizantes) de la norma sobre productos. Además, sugiere que el CCFA podría considerar la inclusión de "armonización de disposiciones sobre aromatizantes" dentro del mandato del GTe sobre la armonización.

El Canadá propuso una segunda frase alternativa que indique que las "sustancias aromatizantes sintéticas" no están permitidas, en lugar de insertar los tres tipos de aromatizantes permitidos, es decir, "las sustancias aromatizantes sintéticas no están permitidas en los productos regulados por esta norma".

Propuesta de la Presidencia: hacer los cambios propuestos inicialmente. Las consideraciones adicionales del CCFA tienen mérito, pero no está claro si pueden abordarse a través del trabajo de armonización. Se ha tomado nota de la segunda frase alternativa, pero se propone quedarse con la frase inicial.

4. Actualmente existe una disposición para el amaranto en la NGAA en el Trámite 7 con una dosis de uso de 300 mg/kg. En años anteriores, añadiríamos notas a las disposiciones existentes para justificar el uso en la norma sobre productos y, a continuación, mantener la disposición en el Trámite 7 para permitir la consideración futura de alimentos no normalizados. Sin embargo, el CCFA no está revisando actualmente los colorantes y, por lo tanto, no hay ninguna garantía de que esa disposición se someta a debate. Como un modo de avanzar se propone incluir una nueva disposición para la adopción en la NGAA que se encargue del uso del amaranto de CXS 37-1991 (es decir, a través de la armonización), pero mantener también la disposición existente en el Trámite 7 (a 300 mg/kg) para permitir que en el futuro los alimentos no normalizados sean sometidos a debate. La misma situación es aplicable a la tartrazina.

Observaciones

1.ª circular

Nueva Zelanda: está de acuerdo. Observa que esto se refiere a la categoría de alimentos 09.4 y CXS 37-1991 (*Camarones en conserva*). En la página 23 del anexo B la segunda entrada de amaranto y tartrazina no tendría que estar en negrita y subrayada ya que se trata del Trámite 7 existente. El mismo criterio debe aplicarse a CXS 319-2015 (*algunas frutas en conserva*) para mantener la coherencia.

Propuesta de la Presidencia para la 2.ª ronda de observaciones del GTe: continuar con este enfoque, como se ha hecho en la segunda circular. Sin embargo, no parece conveniente ampliar este enfoque al proyecto de disposiciones sobre colorantes en la categoría de alimentos 04.1.2.4 con respecto a la Norma para algunas frutas en conserva. Solo el anexo para los mangos en conserva incluye actualmente colorantes específicos. Estos colorantes ya están adoptados en la NGAA y se han añadido notas para incluir su uso

para los mangos en conserva. Las peras en conserva también permiten el uso de colorantes en los envases especiales de vacaciones para las disposiciones adoptadas en los Cuadros 1 y 2. Se han añadido notas a disposiciones sobre colorantes adoptadas en la categoría de alimentos 04.1.2.4 para tener en cuenta el uso en envases especiales de vacaciones para peras en conserva. El Comité debe examinar ulteriormente cualquier disposición adicional sobre colorantes que esté actualmente en el procedimiento de trámites en la categoría de alimentos 04.1.2.4 y no incorporarla como parte del trabajo de armonización.

2.ª circular

Nueva Zelandia, el Japón, el Canadá, la UE: están de acuerdo

El Japón también sugiere una oración adicional que se añada al final del punto 2 del principio de aplicación práctica que diga "En el caso de colorantes y edulcorantes, estos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios están incluidos en la NGAA para su adopción y se mantienen en su trámite actual".

El Canadá observó que el uso de tartrazina y amaranto debía armonizarse como se ha indicado anteriormente, pero con una nota que limite su uso en la armonización con CS 37. Cualquier cambio en el futuro, debido a la consideración de las disposiciones en el Trámite 7, podría abordarse mediante la modificación de la nota. Esto se ha hecho utilizando la nota AA.

Propuesta de la Presidencia: hacer los cambios propuestos inicialmente. No parece haber ninguna razón para destacar específicamente los colorantes y edulcorantes por lo que no se propone añadir la frase adicional a los principios de aplicación práctica como ha sugerido el Japón.

5. El GTe sobre la armonización tenía el encargo de finalizar la armonización de los anexos sobre las peras en conserva y piñas en conserva de la *Norma para algunas frutas en conserva* (CXS 319-2015) (véase el párr. 55(ii)(c) de REP17/FA). Sin embargo, el párr. 49 de REP17/FA pide también que el GTE sobre la armonización prepare propuestas para abordar el uso general de los reguladores de la acidez en los productos regulados por CXS 319-2015. La única parte de CXS 319-2015 no incluida en el mandato del GTe, es el anexo sobre los mangos en conserva. Con el fin de armonizar completamente CXS 319-2015 con la NGAA, el anexo sobre los mangos en conserva también debe armonizarse.

Propuesta de la Presidencia: aunque no figura explícitamente en el mandato del GTE, en el apéndice 4 del documento se formulan propuestas para armonizar completamente la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015) (incluidos los anexos sobre los mangos en conserva, las peras en conserva y la piña en conserva) con la NGAA.

Observaciones

1.ª circular

Nueva Zelandia: está de acuerdo. Observa que la redacción en REP 17/FA parece ser incorrecta ya que la piña en conserva figura en CXS 42-1981 (piña en conserva) y no en CXS 319-2015. Sobre esta base se formulan observaciones adicionales.

Se entiende que todavía tienen que armonizarse varias normas más del Codex que están relacionadas con la categoría de alimentos 04.1.2.4 de la NGAA. Por lo tanto, sería útil si la segunda circular pudiera resumir el trabajo solicitado del CCPFV hasta la fecha y qué trabajo de armonización queda todavía por hacer.

Como respuesta se ha observado que la Comisión del Codex Alimentarius, en su período de sesiones de 2017, acordó adoptar un anexo sobre la piña en conserva en CXS 319-2015 (véase el apéndice III de REP17/CAC, que se remitía al apéndice II de REP17/PFV). La CAC también revocó la norma existente para la piña en conserva CXS 42-1981 (véase el apéndice V de REP17/CAC). Lamentablemente, las enmiendas a las normas del Codex todavía no han sido aplicadas por completo para su visualización en el sitio Web del Codex. Sin embargo, el trabajo de armonización en el Apéndice 4 se ha realizado sobre el resultado de la CAC señalando que habrá cambios recomendados.

2.ª circular

Nueva Zelandia, el Japón, el Canadá, la UE: están de acuerdo

Propuesta de la Presidencia: realizar los cambios propuestos en la 2.ª circular; es decir, armonizar los tres anexos (piña, mango, peras) de la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015) sobre la base de los resultados de la CAC40.

6. Se señaló a la Presidencia que en la 49.ª reunión del CCFA a la disposición sobre el ácido ascórbico (SIN 300) en la categoría de alimentos 09.2.1 se añadieron tres notas (XS189, XS222, XS236) por error. No era conveniente añadir esas notas a la disposición de la categoría de alimentos 09.2.1, ya que las tres notas pertenecen a normas sobre productos que recaen bajo la categoría de alimentos 09.2.5. Si bien es cierto

que el ácido ascórbico no está permitido en *las aletas de tiburón secas* (CXS 189-1993), *galletas de pescado marino y de agua dulce, y de mariscos, crustáceos y moluscos* (CXS 222-2001), y *anchoas hervidas secas saladas* (CXS 236-2003), las notas XS189, XS222 y XS236 debían añadirse a la disposición sobre ácido ascórbico (SIN 300) en la categoría de alimentos 09.2.5, no en la 09.2.1. El GTe sobre la armonización propone que se añadan las notas XS189, XS222 y XS236 a la disposición sobre el ácido ascórbico (SIN 300) en la categoría de alimentos 09.2.5.

Propuesta de la Presidencia: para evitar confusiones, las notas XS189, XS222 y XS236 deben ser eliminadas de la disposición adoptada actualmente para el ácido ascórbico (SIN 300) en la categoría de alimentos 09.2.1 y añadirlas a la categoría de alimentos 09.2.5.

2.ª circular

Nueva Zelanda, el Japón, el Canadá, la UE: están de acuerdo

Propuesta de la Presidencia: realizar los cambios propuestos en la 2.ª circular; es decir, eliminar las notas XS189, XS222 y XS236 de la disposición sobre el ácido ascórbico en la categoría de alimentos 09.2.1 y añadirlas a la categoría de alimentos 09.2.5.

7. Es importante observar que las notas de exclusión, es decir, XS302, solo han sido proporcionadas con respecto a las categorías de alimentos pertinentes de esa norma del Codex, tal como se indica en el anexo C de la NGAA. Esto también es aplicable a las categorías de alimentos generales, que indican que las categorías de alimentos de la NGAA están en un sistema jerárquico. Por ejemplo, en el caso de CXS 302-2011, la categoría de alimentos correspondiente en la NGAA es 12.6.4, por lo que la nota de exclusión XS302 puede aplicarse a los aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 12.6.4 y la categoría de alimentos de orden superior 12.6.

Propuesta de la Presidencia: enmiendas hechas para reflejar este enfoque.

8. Nueva Zelanda preguntó qué nota es más adecuada; la actual nota 382 o la nueva nota LL en el apéndice 3 relativa a CXS 311-2013 y la categoría de alimentos 9.2.5.

Respuesta de la Presidencia: la utilización de la nota 382 o la nueva nota LL fue elegida en cada caso para cada disposición. En esencia se intentó mantener el estilo del lenguaje utilizado en la disposición original adoptada. Si la nota 382 se utilizó en la disposición aprobada originalmente, entonces se mantuvo la nota 382. Si se añadió una nueva disposición con el fin de armonizarla con la norma sobre productos, entonces se utilizó también la nota 382, ya que la redacción de la nota 382 es más restrictiva (con respecto al uso de alimentos no normalizados) que la nota LL. Sin embargo, si la disposición original empleaba una nota que era necesario reemplazar que utiliza el tipo de texto "excluido el uso en", entonces la nota fue sustituida por la nota LL.

2.ª circular

Nueva Zelanda y la UE están de acuerdo

El Japón está de acuerdo en general en que la nota apropiada debe determinarse caso por caso. No obstante, creía que la nota apropiada para la disposición sobre el tartrato en la categoría de alimentos 09.2.5 debía ser la nota 382 en lugar de la nota LL, ya que es comparable a los demás aditivos alimentarios, dióxido de carbono (SIN 290), eritorbato de sodio (SIN 316), lactato de potasio (SIN 326) y nitrógeno (SIN 941). La justificación es porque los tartratos solo están permitidos en el pescado ahumado y el pescado aromatizado con humo regulado por CXS 311-2013.

Propuesta de la Presidencia: sustituir la nota LL por la 382 para la disposición sobre tartrato en la categoría de alimentos 09.2.5.

9. A título informativo y para que se tome nota: en el apéndice 3 se han proporcionado otros dos tipos de modificaciones en las enmiendas propuestas a los Cuadros 1 y 2 de la NGAA adicionales al nuevo texto habitual en **negrita/subrayado** y ~~tachado~~ para el texto eliminado.

En las entradas que se recomienda mantener la disposición en el procedimiento de trámites o que deben ser examinadas por el GTe de la NGAA, el texto se presenta en verde. Para las disposiciones que serán examinadas por el GTe de la NGAA, el GTe sobre la armonización no realizará ninguna acción. Para las disposiciones que se recomienda que permanezcan en el procedimiento de trámites, no se considerará la adopción de las disposiciones en la NGAA, sin embargo, cualquier nota adicional recomendada (que figura en texto en **negrita subrayado**) se añadirá a la disposición en el procedimiento de trámites.

10. A título informativo y para que se tome nota: cuando un aditivo alimentario no tiene especificaciones del JECFA, la disposición de la norma sobre productos no ha sido transferida a la NGAA. Por ejemplo, para CXS 302-2011 las disposiciones no han sido transferidas a la NGAA en el caso de:

- Malatos - 351 (i) y (ii)
- Tartratos - 335 (i) y 336 (i) y (ii)

11. Observaciones relativas al Apéndice 5 (enfoque revisado para incorporar las normas sobre productos correspondientes en el Cuadro 3 de la NGAA).

Observaciones

Nueva Zelanda, el Japón y la UE apoyaron el enfoque.

El Canadá no apoyó el enfoque, pero apoyó que se cambiara el título de la columna 5 como se había propuesto.

Nueva Zelanda indicó que la propuesta del punto 4 podía ampliarse o que podía escribirse un punto 5 adicional para expresar cuándo son aplicables ambos tipos de restricciones (por ej. CS 13-1981) que solo se eliminan las restricciones del tipo 2 de la columna 5.

Observa, además, que, si el CCFA acepta el enfoque revisado, la información general y la propuesta debían resumirse en una nota explicativa que se añadiría después del Cuadro 3 revisado. Esto además de la nueva nota propuesta que es necesario mantener.

El Japón observa que, si el CCFA acepta la propuesta, entonces es necesario describirla claramente en la NGAA y los principios de aplicación práctica (en el Apéndice 3 y debe incluirse en las Directrices para la armonización que se están desarrollando).

El Canadá no apoyó el enfoque propuesto, ya que le preocupaba que si alguna parte de la información actual se elimina de la columna 5 podría confundir a los usuarios inexpertos de la NGAA. Hacer el cambio exigiría a los usuarios buscar en diferentes partes de la NGAA para comprender las disposiciones. Preferiría mantener una lista más larga de la columna 5 para que toda la información pertinente figure en un solo lugar. Se ha tomado nota de estas observaciones del Canadá y se han examinado, pero se adoptará el enfoque original propuesto debido al apoyo de un número de países.

Propuesta de la Presidencia: si el CCFA acepta el Apéndice 5, entonces sería necesario realizar cambios adicionales al Cuadro 3. Estos incluirían las enmiendas propuestas que se describen en el Apéndice 5, incluyendo cambios en el título de la columna 5 y la nota adicional, así como eliminar entradas en la columna 5. Se ha considerado también añadir una explicación del nuevo enfoque, tomando nota de las observaciones del Japón y Nueva Zelanda (pero señalando la oposición del Canadá al enfoque propuesto). En el Apéndice 5, bajo el Cuadro 3 se ha proporcionado un resumen explicativo adicional.

12. Problemas relacionados con las notas en la NGAA planteados por la presentación canadiense (apéndice 3). Esto guarda también relación con la propuesta del Canadá de añadir información que explique el uso de notas en la NGAA, dentro del preámbulo (tema 1 del Apéndice 1). El objetivo es ordenar y simplificar el uso de notas, señalando que algunas de las sugerencias pueden estar fuera del trabajo actual de armonización.

(i) ¿El uso de una "sola" nota hace que las distintas notas XS sean superfluas cuando estas normas sobre productos no incluyen el tema de la nota "solo"? Algunos ejemplos planteados incluyen:

- La nota 144 (solo para uso en productos agrídulces) excluiría la utilización del aditivo alimentario en cualquier alimento normalizado, por tanto, haciendo que las diferentes notas XS sean superfluas. ¿Es aceptable eliminar estas notas XS de estas disposiciones? ¿hay problemas para los alimentos no normalizados? Ejemplos son los edulcorantes, como el acesulfame de potasio, para las categorías de alimentos 09.2, 09.3 y 09.4.
- La nota 300 (para uso en calamar salado solamente) cuando las distintas normas sobre productos no incluyen calamares salados, por lo tanto, las notas de exclusión, XS, son superfluas y pueden eliminarse. Un ejemplo concreto son los ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol (SIN 472a) de la categoría de alimentos 09.2.5. Las notas de exclusión XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311 pueden considerarse superfluas y, por lo tanto, podrían eliminarse.
- Otro ejemplo es la nota 382 (solo para uso en pescado ahumado CXS 311-2013) para el rojo allura AC (129) para la categoría de alimentos 09.2.5.

¿Consiste la convención en incluir todas las notas XS pertinentes por motivos de exhaustividad y claridad?
¿Hay algún problema con respecto a los alimentos no normalizados?

(ii) ¿Cuál es el mecanismo para eliminar de la NGAA notas obsoletas? Ejemplos son las notas 266 (sustituida por XS244) y 267 (sustituida por LL, XS167, XS189, XS222 y XS236) y 333 (sustituida por XS311).

Propuesta de la Presidencia:

- (i) *En esta fase no se propone eliminar ninguna nota (XS) de exclusión. Se considera apropiado mantenerlas todas ya que dan certeza. Esto podría ser un tema de debate en el CCFA para decidir si es necesaria una opinión política; ¿es conveniente utilizar siempre notas de exclusión para dar certeza, con independencia de las notas actuales?*
- (ii) *se considera conveniente utilizar el trabajo de armonización para eliminar las notas que han quedado obsoletas debido a la inclusión de las notas (XS) de exclusión, añadidas durante el trabajo de armonización. Sin embargo, solo deben eliminarse las notas en que el trabajo de armonización tiene una repercusión directa (por ejemplo, las notas 266, 267 y 333). La eliminación de otras notas en que el trabajo de armonización no repercute debe abordarse como parte de un trabajo más amplio de retoque, durante el trabajo de armonización. Esa mejora y retoque de las notas son más complicados y podría considerarse parte de una eventual revisión general y descripción futura de la NGAA una vez haya sido terminada (¿futuro debate en el CCFA?).*

13. El Japón señaló la contradicción entre la nota 120 (solo para uso en caviar a 2 500 mg/kg) y XS291 (con exclusión de los productos regulados por CXS 291-2010 (caviar de esturión) y por lo tanto propuso la eliminación de XS291 ("excluyendo los productos regulados por"). Esta cuestión se refiere a las disposiciones sobre benzoato de la categoría de alimentos 09.3 (Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y la armonización con CXS 291-2010 (Norma para el caviar de esturión).

¿El término caviar es lo mismo que caviar de esturión o las notas son complementarias, es decir, no está permitido para el caviar de esturión, pero está permitido para el caviar? Una búsqueda rápida en Internet sugiere que no todo el caviar es caviar de esturión, en cuyo caso las dos notas podrían mantenerse y considerarse complementarias

Propuesta de la Presidencia: solicitar asesoramiento al CCFA (o CCFFP) sobre esta cuestión y, por lo tanto, si las dos notas pueden considerarse complementarias y no inconsistentes, o si es necesario eliminar la nota 120 actual y añadir XS291 ya que son contradictorias.

14. El Japón preguntó si la nota adicional "(y como antioxidante en la piña en conserva)" era necesaria con la adición de CS 319-2015 a la columna del lado derecho para la entrada del ácido ascórbico, L- en las enmiendas propuestas al Cuadro 3 del apéndice 4. El motivo de este punto de vista se explica en que el ácido ascórbico, L- tiene disposiciones en CXS 319-2015 para la piña en conserva tanto como regulador de la acidez como antioxidante debido a la sección 4.2.

Cabe señalar que la observación del Japón es correcta pero el CCPFV28 pidió específicamente al CCFA que tomara nota de que el ácido ascórbico, L- es la única disposición sobre antioxidantes para la piña en conserva (véase el párrafo 51 de REP 17/PFV). Sin embargo, para que la nota sea más útil se propone que se modifique del modo siguiente: "(como regulador de la acidez en general y como antioxidante en la piña en conserva)".

Propuesta de la Presidencia: modificar la nueva entrada de CS 319-2015 (como reguladores de la acidez en general y como antioxidante en la piña en conserva) frente al ácido ascórbico, L- en el Cuadro 3 que se modifica ligeramente con respecto a lo propuesto originalmente.

Apéndice 2

ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS PARA EL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Se proponen las siguientes enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

El nuevo texto se indica en **negrita/subrayado**. El texto que debe eliminarse se indica ~~tachado~~.

A. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL SALMÓN EN CONSERVA (CXS 3-1981)

No se propone ninguna enmienda a la Sección 4 de la *Norma para el salmón en conserva* (CXS 3-1981), ya que en estos productos no está permitido ningún aditivo alimentario.

B. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LOS CAMARONES EN CONSERVA (CXS 37-1991)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para los camarones en conserva* (CXS 37-1991).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes y secuestrantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados o fermentados) y solo algunos reguladores de la acidez del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios(CXS 192-1995).

~~Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.~~

Número del SIN	Nombre del aditivo	Desis máxima en el producto
Colorantes		
Los siguientes colorantes pueden ser añadidos al nivel previsto en la norma para el propósito de restaurar el color perdido en el procesamiento:		
102	Tartrazina	30 mg/kg de producto final, solos o mezclados
110	Amarillo ocaso FCF	
123	Amaranto	
124	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	
Secuestrante		
385-386	Etilen diamino tetra acetatos	250 mg/kg (como etilendiaminotetracetato cálcico disódico anhidro)
Reguladores de la acidez		
330	Ácido cítrico	BPF
338	Ácido fosfórico	540 mg/kg como fósforo

C. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA (CXS 70-1981)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para el atún y el bonito en conserva* (CXS 70-1981).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados o fermentados) y solo algunos reguladores de la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizadores, y espesantes del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma deben cumplir con las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008). En los productos regulados por esta norma solo están permitidas sustancias aromatizantes naturales, complejos de aromatizantes naturales y aromatizantes de humo.

~~Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.~~

Número del SIN	Nombres de los aditivos	Dosis máxima en el producto
Espesantes y gelificantes (para su uso en medios de envasado solamente)		
400	Ácido algínico	BPF
401	Alginato sódico	
402	Alginato potásico	
404	Alginato cálcico	
406	Agar	
407	Carragenina	
407a	Alga <i>euchema</i> elaborada (AEE)	
410	Goma de semillas de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto	
415	Goma xantana	
440	Pectinas	
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	
Almidones modificados		
1401	Almidones tratados con ácido	BPF
1402	Almidón tratado con álcali	
1404	Almidón oxidado	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1420	Acetato de almidón	
1422	Adipato acetilado de dialmidón	
1440	Hidroxipropil almidón	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
Reguladores de la acidez		
260	Ácido acético, glacial	BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	
330	Ácido cítrico	
Para el atún y el bonito en conserva sólo		
Reguladores de la acidez		
450(i)	Difosfato disódico	4-100 mg/kg de fósforo (incluye fosfato natural)

~~Solo se permite el uso de las sustancias aromatizantes naturales, compuestos aromatizantes naturales y aromatizantes que dan sabor ahumado, regulados por esta Norma y que cumplan con las Directrices para el uso de aromatizantes CXG (66-2008).~~

D. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA (CODEX STAN 90-1981)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la Norma para la carne de cangrejo en conserva (CXS 90-1981).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez y secuestrantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos

alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados o fermentados) y solo algunos reguladores de la acidez y potenciadores del sabor del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).

Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
Reguladores de la acidez		
330	Ácido cítrico	BPF
338	Ácido fosfórico	4-400 mg/kg (como fósforos), solos o en combinación (incluidos fosfatos naturales)
450(i)	Difosfato disódico	
Secuestrante		
385-386	Etilendiaminotetraacetato	250 mg/kg (como calcio disódico anhidro etilendiaminotetraacetatos)
Potenciadores del sabor		
621	Glutamato monosódico, L-	BPF

E. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LAS SARDINAS Y PRODUCTOS ANÁLOGOS EN CONSERVA (CXS 94-1981)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma solo es aceptable el uso de determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizantes y espesantes del Cuadro 3, tal como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).

Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por esta norma deben cumplir con las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008). En los productos regulados por esta norma solo están permitidas sustancias aromatizantes naturales, complejos de aromatizantes naturales y aromatizantes de humo.

Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.

Número del SIN	Nombres de los aditivos	Dosis máxima en el producto	
Espesantes y gelificantes (para su uso en medios de envasado solamente)			
400	Ácido alginico	BPF	
401	Alginato sódico		
402	Alginato potásico		
404	Alginato cálcico		
406	Agar		
407	Carragenina		
407a	Alga eucheama elaborada (AEE)		
410	Goma de semillas de algarrobo		
412	Goma guar		
413	Goma tragacante		
415	Goma xantana		
440	Pectinas		
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)		
Almidones modificados			
1401	Almidones tratados con ácido		BPF
1402	Almidón tratado con álcali		
1404	Almidón oxidado		
1410	Fosfato de monoalmidón		
1412	Fosfato de dialmidón		
1414	Fosfato acetilado de dialmidón		
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado		
1420	Acetato de almidón		
1422	Adipato acetilado de dialmidón		
1440	Hidroxipropil almidón		
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado		
Reguladores de la acidez			
260	Ácido acético, glacial	BPF	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)		
330	Ácido cítrico		

Para los productos incluidos en la presente norma solo está permitido el uso de sustancias aromatizantes naturales, compuestos aromatizantes naturales y aromatizantes que dan sabor ahumado de conformidad con las Directrices para el uso de aromatizantes CXG (66-2008).

F. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA (CXS 119-1981)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para pescados en conserva* (CXS 119-1981).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma solo es aceptable el uso de determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizantes y espesantes del Cuadro 3, tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por esta norma deben cumplir con las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008). En los productos regulados por esta norma solo están permitidas sustancias aromatizantes naturales, complejos de aromatizantes naturales y aromatizantes de humo.

Número del SIN	Nombres de los aditivos	Dosis máxima en el producto
Espesantes y gelificantes (para su uso en medios de envasado solamente)		
400	Ácido algínico	BPF
401	Alginato sódico	
402	Alginato potásico	
404	Alginato cálcico	
406	Agar	
407	Carragenina	
407a	<i>Alga euchoa</i> elaborada (AEE)	
410	Goma de semillas de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto	
415	Goma xantana	
440	Pectinas	
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	
Almidones modificados		
1401	Almidones tratados con ácido	BPF
1402	Almidón tratado con álcali	
1404	Almidón oxidado	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1420	Acetato de almidón	
1422	Adipato acetilado de dialmidón	
1440	Hidroxipropil almidón	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
Reguladores de la acidez		
260	Ácido acético, glacial	BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	
330	Ácido cítrico	

Solo se permite el uso de las sustancias aromatizantes naturales, compuestos aromatizantes naturales y aromatizantes que dan sabor ahumado, regulados por esta norma y que cumplan con las Directrices para el uso de aromatizantes CXG (66-2008).

G. PROPUESTA DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA PESCADO SALADO Y PESCADO SECO SALADO DE LA FAMILIA GADIDAE (CXS 167-1989)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para pescado seco salado y pescado seco salado de la familia Gadidae* (CXS 167-1989).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescados y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

~~Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.~~

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
Conservantes		
200-203	Sorbates	200 mg/kg, solos o en combinación como ácido sórbico.

H. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LAS ALETAS DE TIBURÓN SECAS (CXS 189-1993)

No se propone ninguna enmienda a la sección 4 de la Norma para las aletas de tiburón secas (CXS 189-1993), ya que en estos productos no está permitido ningún aditivo alimentario.

I. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA GALLETAS DE PESCADO MARINO Y DE AGUA DULCE Y DE MARISCOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS (CXS 222-2001)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos (CXS 222-2001).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de potenciadores del sabor y secuestrantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescados y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
Secuestrantes		
452(i)	Polifosfato sódico	2-200 mg/kg (como fósforo) solo o en combinación
452(iii)	Polifosfato potásico	
452(iiii)	Polifosfato cálcico de sodio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
Potenciadores del sabor		
621	Glutamato monosódico, L-	BPF

J. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LAS ANCHOAS HERVIDAS SECAS SALADAS (CXS 236-2003)

No se propone ninguna enmienda a la sección 4 de la Norma para las anchoas hervidas secas saladas (CXS 236-2003), ya que en estos productos no está permitido ningún aditivo alimentario.

K. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL ARENQUE DEL ATLÁNTICO SALADO Y EL ESPADÍN SALADO (CXS 244-2004)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CXS 244-2004).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescados y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

~~Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.~~

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
Reguladores de la acidez, antioxidantes		
300	Ácido ascórbico, L-	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
Conservantes		
210-213	Benzoatos	200 mg/kg como ácido benzoico, solo o en combinación
200-203	Sorbates	200 mg/kg (como ácido sórbico), solo o en combinación

L. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL CAVIAR DE ESTURIÓN (CXS 291-2010)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para el caviar de esturión* (CXS 291-2010).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma solo es aceptable el uso de determinados reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).

4.1— No se autoriza la utilización de colorantes o agentes modificadores de textura.

4.2— Sólo se autoriza el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes especificados en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) y de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación para los productos a los cuales se aplica la presente norma.

M. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LA SALSA DE PESCADO (CXS 302-2011)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para la salsa de pescado* (CXS 302-2011).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes, conservantes y edulcorantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.6.4 (Salsas ligeras (p.ej., salsa de pescado) y sus categorías de alimentos generales y solo determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, potenciadores del sabor y estabilizadores del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).

Sólo las clases de aditivos indicados a continuación están justificados a nivel tecnológico y podrían usarse en los productos incluidos en la presente norma. Sólo podrían usarse los aditivos mencionados a continuación o a los cuales se hace referencia, de acuerdo con su clase funcional, y sólo para las funciones y los límites especificados.

Clase funcional	N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
Reguladores de la acidez	334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos	200 mg/kg (como tartratos)
	330, 331 (i), (iii); 332 (i), (ii)	Citratos	BPF
	296, 350 (i), (ii); 351 (i), (ii); 352 (ii)	Malatos	BPF
	300	Ácido ascórbico	BPF
	325	Lactato de sodio	BPF
	260	Ácido acético	BPF
Potenciadores del sabor	624	Glutamato monosódico	BPF
	630	Ácido inosínico	BPF
	634	Iosinato disódico 5' monofosfato	BPF
	627	Guanilato disódico 5'	BPF
Edulcorantes	950	Acesulfame K	1 000 mg/kg
	955	Sucralosa	450 mg/kg
	954	Aspartame	350 mg/kg
Colorantes	150e	Caramelo III – caramelo al amoníaco	50 000 mg/kg
Emulsionantes y estabilizadores	466, 468	Carboximetil celulosa y Carboximetil celulosa reticulada	BPF
Conservantes	210-213	Benzoatos	1 000 mg/kg
	200-203	Sorbatos	1 000 mg/kg

N. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL PESCADO AHUMADO, PESCADO CON SABOR A HUMO Y PESCADO SECADO CON HUMO (CXS 311-2013)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4.1 y 4.2 de la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CXS 311-2013). No se propone ninguna enmienda para la sección 4.3 ya que en el pescado secado con humo no se permiten aditivos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Pescado ahumado

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales y solo algunos reguladores de la acidez, antioxidantes y gases de envasado del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
Reguladores de la acidez		
260	Ácido acético, glacial	BPF
330	Ácido cítrico	
325	Lactato de sodio	
334	Ácido tartárico L [+]	200 mg/kg
270	Ácido láctico L-, D- y DL-	BPF
326	Lactato de potasio	
327	Lactato de calcio	
Antioxidantes		
304	Ascorbato de sodio	BPF
316	Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	
325	Lactato de sodio	
Colorantes		
129	Rojo Allura AG	300 mg/kg
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg, como bixina
110	Amarillo ocaso FCF	100 mg/kg
102	Tartrazina	
Gas de envasado		
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	

Conservantes (solo para productos envasados en condiciones de oxígeno reducido)		
200-203	Sorbatos	2 000 mg/kg como ácido sórbico
210-213	Benzoatos	2 200 mg/kg como ácido benzoico

4.2 Pescado con sabor a humo

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales y solo algunos reguladores de la acidez, antioxidantes y gases de envasado del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
Reguladores de la acidez		
260	Ácido acético, glacial	BPF
330	Ácido cítrico	
325	Lactato de sodio	
334	Ácido tartárico L[+]	200 mg/kg
270	Ácido láctico L-, D- y DL-	BPF
326	Lactato de potasio	
327	Lactato de calcio	
Antioxidantes		
301	Ascorbato de sodio	BPF
316	Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	
325	Lactato de sodio	
Colorantes		
129	Rojo Allura AC	300 mg/kg
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg, como bixina
110	Amarillo ocaso FCF	100 mg/kg
102	Tartrazina	
Gas de envasado		
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	
Conservantes (solo para productos envasados en condiciones de oxígeno reducido)		
200-203	Sorbatos	2 000 mg/kg como ácido sórbico
210-213	Benzoatos	2 200 mg/kg como ácido benzoico

Apéndice 3

ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO 1, 2 Y 3 DE LA NGAA RELATIVAS A LAS NORMAS PARA EL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (14 normas)Principios de aplicación práctica

La referencia general a la NGAA que se incluya en la norma sobre productos (apéndice 2), debe tener en cuenta el hecho de que existen limitaciones debido al listado de aditivos específicos en la norma sobre productos. Por lo tanto, al aplicar las disposiciones de la norma sobre productos a la NGAA para la armonización:

- Solo se añade una nueva disposición de un aditivo a la NGAA si en la norma sobre productos existe una disposición sobre ese aditivo, pero en la actualidad no hay ninguna disposición sobre ese aditivo en la categoría de alimentos correspondiente de la NGAA. Según la casilla G del árbol de decisiones, una disposición se añade mediante el uso de una nota para limitar el uso de productos regulados por la norma sobre productos a no ser que exista una razón técnica que se oponga a ello (es decir, pruebas que justifiquen la necesidad de productos no normalizados).
- Para la armonización con las normas sobre productos en este momento solo se tendrán en cuenta disposiciones sobre aditivos de la NGAA adoptadas. No obstante, los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos de la NGAA se tienen en cuenta si:
 - La norma sobre productos es revisada para incluir solo una referencia general a la NGAA y el uso de esos aditivos enumerados en los alimentos normalizados no se registrará en otros sitios.¹
 - La disposición sobre aditivos alimentarios de la NGAA debe ser revisada para incluir la(s) nota(s) conveniente(s) para describir el uso del aditivo en la(s) norma(s) sobre productos pertinente(s) (por ejemplo, para excluir productos alimenticios regulados por la norma sobre productos pertinente, indicar una dosis de uso diferente en los productos alimenticios regulados por la norma sobre productos pertinente). Ello se debe a lo siguiente: algunas categorías de alimentos de la NGAA que incluyen la(s) norma(s) sobre productos pertinente(s) incluyen también productos alimenticios no normalizados. Por lo tanto, el CCFA debe debatir todavía el uso de estos aditivos alimentarios en los alimentos no normalizados. Como tales, estos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios se mantienen en su trámite actual. La(s) nueva(s) nota(s) asociada(s) con estos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios aborda(n) la armonización con la(s) norma(s) sobre productos pertinente(s), y se mantendrá(n) cuando el CCFA someta a debate las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el futuro.
- Una nota apropiada se asocia con la disposición sobre aditivos pertinente de la NGAA para incluir una limitación de la norma sobre productos. Por ejemplo, las notas "XS ##" se utilizan para indicar la exclusión de la norma sobre productos de la disposición de la NGAA (es decir, existe una disposición en la NGAA para el aditivo, pero el aditivo no aparece en la norma sobre productos).
- Si una norma sobre productos incluye un aditivo individual que figura en un aditivo de "grupo" en la NGAA (por ejemplo, en el trabajo actual los sulfitos y ésteres de ascorbilo), y se espera que los aditivos individuales en el grupo que tienen la(s) misma(s) clase(s) funcional(es) que los aditivos que figuran en la norma sobre productos correspondiente sean apropiados para el uso especificado en la norma sobre productos pertinente, entonces la armonización debe incluir todos los aditivos individuales con la(s) clase(s) funcional(es) adecuada(s) en el grupo.²

¹ Este enfoque fue adoptado en la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la *Norma para buillons y consomés* (CODEX STAN 117-1981; véase CX/FA 15/47/6). El CCFA acordó armonizar varios proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma sobre productos porque la norma sobre productos fue revisada para que incluyera solamente una referencia general a la NGAA, y el uso de esos aditivos en el alimento normalizado no se registraría en otro sitio (es decir, azorrubina, curcumina, amarillo de quinoleína, ésteres de sacarosa de ácidos grasos, tartrazina y tocoferoles). Estos proyectos de disposiciones de la NGAA armonizados fueron presentados para su adopción (REP 15/FA, apéndice VII, parte F) y fueron adoptados en el Trámite 8 por el 38.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC38) (REP 15/CAC, apéndice III).

² Este enfoque fue adoptado en la armonización de los polisorbatos en la *Norma para el chocolate y productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981) con la categoría alimentos 05.1.4 (Productos de cacao y de chocolate) de la NGAA. La norma sobre productos especificaba un solo polisorbato (SIN 435) para su uso como emulsionante. La CCFA48 debatió la inclusión de los demás polisorbatos con la clase funcional de emulsionante y revisó la nota pertinente de la NGAA asociada con los polisorbatos en la categoría de alimentos 05.1.4 en consecuencia (CX/FA 16/48/6). La disposición armonizada de los polisorbatos fue presentada para su aprobación (REP 16/FA, apéndice VII, parte G) y fue aprobada por el CAC39 (REP/CAC 16, apéndice III).

Las recomendaciones de armonización deben ser modificar las disposiciones en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, en lugar de *añadir* disposiciones (esto último solo es aplicable a la situación descrita en el primer punto grueso). En la NGAA solo puede haber una disposición adoptada sobre un aditivo para una categoría de alimentos concreta. Por lo tanto, las recomendaciones son enmendar (revisar) las disposiciones existentes de la NGAA para tener en cuenta las disposiciones en la norma sobre productos. Así, las recomendaciones con las revisiones propuestas a la NGAA se presentan en un solo cuadro, con los mismos datos en cada uno en el formato del Cuadro 1 y el Cuadro 2. Esta presentación eliminaría cualquier confusión o mala interpretación con respecto a la disposición final en la NGAA.

Las normas del Codex para el resto del pescado y los productos pesqueros están incluidas en las siguientes categorías de alimentos en la NGAA:

Número de CXS	Título de la norma del Codex	Categoría de alimentos de la NGAA
3-1981	Salmón en conserva	09.4
37-1991	Camarones en conserva	09.4
70-1981	Atún y el bonito en conserva	09.4
90-1981	Carne de cangrejo en conserva	09.4
94-1981	Sardinas y productos análogos en conserva	09.4
119-1981	Pescados en conserva	09.4
167-1989	Pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae	09.2.5
189-1993	Aletas de tiburón secas	09.2.5
222-2001	Galletas de pescado marino y de agua dulce, y de mariscos, crustáceos y moluscos	09.2.5
236-2003	Anchoas hervidas secas saladas	09.2.5
244-2004	Arenque del Atlántico salado y el espadín salado	09.2.5
291-2010	Caviar de esturión	09.3.3
302-2011	Salsa de pescado	12.6.4
311-2013	Pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo	09.2.5

La categoría de alimentos 09.2.5 es una subcategoría de la categoría de alimentos más amplia 09.2 (Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos), que es, a su vez, una subcategoría de la categoría de alimentos principal 09.0 (Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos). Por lo tanto, la armonización de estas normas sobre productos también debe tener en cuenta las disposiciones en la categoría de alimentos de la NGAA 09.0 (no hay disposiciones sobre aditivos alimentarios para esta categoría) y 09.2.

La categoría de alimentos 09.3.3 es una subcategoría de la categoría de alimentos más amplia 09.3 (Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos), que es, a su vez, una subcategoría de la categoría de alimentos general 09.0 (Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos). Por lo tanto, la armonización de estas normas sobre productos también debe tener en cuenta las disposiciones en la categoría de alimentos de la NGAA 09.0 (no hay disposiciones sobre aditivos alimentarios para esta categoría) y 09.3.

La categoría de alimentos 12.6.4 es una subcategoría de la categoría de alimentos más amplia 12.6 (Salsas y productos análogos), que es, a su vez, una subcategoría de la categoría de alimentos general 12.0 (Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos). Por lo tanto, la armonización de estas normas sobre productos también debe tener en cuenta las disposiciones en la categoría de alimentos de la NGAA 12.0 (no hay disposiciones sobre aditivos alimentarios para esta categoría) y 12.6.

El nuevo texto se indica en **negrita/subrayado**. El texto que debe eliminarse se indica ~~tachado~~.

Las entradas que indican que la disposición va a ser sometida a consideración por el GTE de la NGAA o se va a recomendar que la disposición se mantenga en el procedimiento de trámites se indican con el texto en verde. Para las disposiciones que serán examinadas por el GTE de la NGAA, el GTE sobre la armonización no adoptará ninguna medida. Para las disposiciones que se recomienda que permanezcan en el procedimiento de trámites, no se considerará la adopción de las disposiciones en la NGAA, sin embargo, cualquier nota adicional recomendada (que figura en texto en **negrita subrayado**) se añadirá a la disposición en el procedimiento de trámites.

A. ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO 1 DE LA NGA

Acesulfame de potasio: clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes SIN 950					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite / Año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	144, 188, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2017	Adoptar
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	144, 188, <u>XS291</u>	2007	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200 mg/kg	144, 188, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2007	Adoptar

Ácido acético, glacial: clase funcional: reguladores de la acidez, sustancias conservadoras SIN 260					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30 mg/kg	266 y 267, LL, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2015	Adoptar

Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol: clase funcional: emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores SIN 472a					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

Fosfato de dialmidón acetilado: clase funcional: emulsionantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 1414					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

Adipatos: clase funcional: reguladores de la acidez					
SIN 355					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
12.6	Salsas y productos análogos	10 000 mg/kg	1, <u>XS302</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Advantame: clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes					
SIN 969					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	3 mg/kg	144, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2	Mantener en el Trámite 2
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	3 mg/kg	144, <u>XS291</u>	2	Mantener en el Trámite 2
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	3 mg/kg	144, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2	Mantener en el Trámite 2
12.6	Salsas y productos análogos	3,5 mg/kg	<u>XS302</u>	2	Mantener en el Trámite 2

Agar: clase funcional: incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 406					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

Acido algínico: clase funcional: incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 400					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Rojo Allura AC: clase funcional: colorantes					
SIN 129					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	382, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2017	Adoptar
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2009	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	300 mg/kg	<u>XS302</u>	2009	Adoptar

Amaranto: clase funcional: colorantes					
SIN 123					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/Año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	22 y XS311	7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300 mg/kg	50, <u>XS291</u>	7	Mantener en el Trámite 7
09.4	<u>Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados</u>	30 mg/kg	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>		<u>Adoptar disposiciones a fin de armonizarlas con la autorización en CXS 37-1991</u>
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300 mg/kg	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	7	Mantener la disposición en el Trámite 7 para permitir un futuro debate en alimentos no normalizados

Extractos de annato, base de bixina: clase funcional: colorantes					
SIN 160b(i)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	15 mg/kg	<u>8, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	4	Mantener en el Trámite 4 para consideración futura en los alimentos no normalizados.
09.2.5	<u>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	10 mg/kg	<u>8, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>		Adoptar
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	50 mg/kg	8, <u>XS291</u>	4	Mantener en el Trámite 4

09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	25 mg/kg	8, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	4	Mantener en el Trámite 4
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)	400 mg/kg	8, <u>XS302</u>	4	Mantener en el Trámite 4

Extractos de annato, base de norbixina: clase funcional: colorantes					
SIN 160b(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100mg/kg	185, A166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, y XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	4	Mantener en el Trámite 4
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	50 mg/kg	149, 185, <u>XS291</u>	4	Mantener en el Trámite 4
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	10 mg/kg	185, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	4	Mantener en el Trámite 4
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)	400 mg/kg	185, <u>XS302</u>	4	Mantener en el Trámite 4

Ácido ascórbico, L-:clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes.					
SIN 300					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	267 y 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS311</u>	2015	Adoptar

Ésteres de ascorbilo: clase funcional: antioxidantes					
SIN 304, 305					

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)	200 mg/kg	10, <u>XS302</u>	2001	Adoptar

Aspartamo: clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes					
SIN 951					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300mg/kg	144, 191, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2017	Adoptar
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	144, 191, <u>XS291</u>	2007	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300 mg/kg	144, 191, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2007	Adoptar

Sal de aspartamo y acesulfamo:clase funcional: edulcorantes					
SIN 962					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	113, <u>XS291</u>	2009	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y	200 mg/kg	113, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009	Adoptar

	fermentados				
--	-------------	--	--	--	--

Azorrubina (carmoisina):clase funcional: colorantes					
SIN 122					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg	<u>XS291</u>	7	Mantener en el Trámite 7
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	7	Mantener en el Trámite 7
12.6	Salsas y productos análogos	500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Rojo de remolacha: clase funcional: colorantes					
SIN 162					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	22 y XS311	7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA

Benzoatos: clase funcional: sustancias conservadoras					
SIN 210-213					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	13 y 121, <u>RR, XS167, XS189, XS222 y XS236</u>	2004	Adoptar
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y	2 000 mg/kg	13, 120, <u>XS291</u>	2003	Adoptar

	equinodermos				
--	--------------	--	--	--	--

Negro brillante (Negro PN): clase funcional: colorantes					
SIN 151					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	22 y XS311	7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg	<u>XS291</u>	7	Mantener en el Trámite 7
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	7	Mantener en el Trámite 7
12.6	Salsas y productos análogos	500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Azul brillante FCF: clase funcional: colorantes					
SIN 133					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg	<u>XS291</u>	2005	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2005	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	100 kg/mg	<u>XS302</u>	2009	Adoptar

Marrón HT: clase funcional: colorantes					
SIN 155					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	22 y XS311	7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg	<u>XS291</u>	7	Mantener en el Trámite 7
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	7	Mantener en el Trámite 7
12.6	Salsas y productos análogos	500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Butilhidroxianisol: clase funcional: antioxidantes					
SIN 320					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 196 y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016	Adoptar
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 180, <u>XS291</u>	2006	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200 mg/kg	15,y180, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2006	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	200 mg/kg	15, 130, <u>XS302</u>	2005	Adoptar

Butilhidroxitolueno: clase funcional: antioxidantes					
SIN 321					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 196, y <u>XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016	Adoptar
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 180, <u>XS291</u>	2006	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200 mg/kg	15, y 180, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2006	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	100 mg/kg	15, 130, <u>XS302</u>	2006	Adoptar

Carbonato de calcio: clase funcional: reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, espumantes, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores					
SIN 170(i)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 y 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2013	Adoptar

Cloruro de calcio: clase funcional: agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes					
SIN 509					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Lactato de calcio: clase funcional: reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, espesantes					
SIN 327					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>266, y267, LL, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2015	Adoptar

Cantaxantina: clase funcional: colorantes					
SIN 161g					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	15 mg/kg	<u>22, y XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016	Adoptar
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	15 mg/kg	<u>XS291</u>	2011	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	15 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2011	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	30 mg/kg	<u>XS302</u>	2011	Adoptar

Caramelo I - caramelo puro: clase funcional: colorantes					
SIN 150a					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Caramelo II - caramelo al sulfito: clase funcional: colorantes					
SIN 150b					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	4	Mantener en el Trámite 4
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	<u>XS291</u>	4	Mantener en el Trámite 4
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30 000 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	4	Mantener en el Trámite 4
12.6	Salsas y productos análogos	100 000 mg/kg	<u>XS302</u>	4	Mantener en el Trámite 4

Caramelo III - caramelo al amoníaco: clase funcional: colorantes					
SIN 150c					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, y XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2017	Adoptar
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	95, <u>XS291</u>	2010	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	50, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	1999	Adoptar

Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico: clase funcional: colorantes					
SIN 150d					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, ^y XS315, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u>	2009	Adoptar
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	95, <u>XS291</u>	2011	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30 000 mg/kg	95, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2009	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	30 000 mg/kg	<u>XS302</u>	2011	Adoptar

Dióxido de carbono: clase funcional: gasificantes, espumantes, gases de envasado, conservantes, propulsores					
SIN 290					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
<u>09.2.5</u>	<u>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	<u>BPF</u>	<u>59</u> , <u>382</u> , <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> y <u>XS244</u>		Adoptar

Carmines: clase funcional: colorantes					
SIN 120					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	22, y <u>XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016	Adoptar
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg	<u>XS291</u>	2005	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	16, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2005	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	500 mg/kg	<u>XS302</u>	2005	Adoptar

Carotenos, beta-, vegetales: clase funcional: colorantes					
SIN 160a(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1 000 mg/kg	XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2005	Adoptar
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	1 000 mg/kg	<u>XS291</u>	2016	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2005	Adoptar

Carotenoides: clase funcional: colorantes					
SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	95, <u>NN304</u> , XS36, XS92, XS95, XS165, XS166 , XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, XS315, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u>	2017	Adoptar
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	95, <u>XS291</u>	2011	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100 mg/kg	95, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2009	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	500 mg/kg	<u>XS302</u>	2009	Adoptar

Carragenina: clase funcional: incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 407					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300 y 332, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	2015	Adoptar

Clorofilas: clase funcional: colorantes					
SIN 140					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y	BPF	22 y XS311	7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA

	equinodermos				
--	--------------	--	--	--	--

Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos: clase funcional: colorantes					
SIN 141(i),(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	<u>XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016	Adoptar
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	200 mg/kg	<u>XS291</u>	2009	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	<u>95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	100 mg/kg	<u>XS302</u>	2009	Adoptar

Ácido cítrico: clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes					
SIN 330					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>267, LL, XS167, XS189, XS222 y XS236</u>	2015	Adoptar

Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol: clase funcional: antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores					
SIN 472c					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y	BPF	<u>300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

	equinodermos				
--	--------------	--	--	--	--

Curcumina: clase funcional: colorantes					
SIN 100(i)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	50 mg/kg	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	4	Mantener en el Trámite 4
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	22, XS311 y 396	7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	50 mg/kg	<u>XS291</u>	7	Mantener en el Trámite 7
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg	<u>XS291</u>	7	Mantener en el Trámite 7
12.6	Salsas y productos análogos	500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Ésteres diacetiltartárico y de ácidos grasos de glicerol: clase funcional: emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores					
SIN 472e					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
12.6	Salsas y productos análogos	10 000 mg/kg	<u>XS302</u>	2005	Adoptar

Guanilato disódico 5': clase funcional: acentuadores del sabor					
SIN 627					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y	BPF	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

	equinodermos				
--	--------------	--	--	--	--

Inosinato disódico, 5'-: clase funcional: acentuadores del sabor					
SIN 631					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Ribonucleótidos de sodio, 5'-: clase funcional: acentuadores del sabor					
SIN 635					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Eritritol: clase funcional: acentuadores del sabor, humectantes, edulcorantes					
SIN 968					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 000 mg/kg	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	4	Mantener en el Trámite 4

Etilen diamino tetra acetatos: clase funcional: antioxidantes, agentes de retención del color, sustancias conservadoras, secuestrantes, estabilizadores					
SIN 385, 386					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los	340 mg/kg	21, <u>nueva nota 310, XS3, XS70, XS94, XS119</u>	2017	Adoptar

	enlatados y fermentados				
--	-------------------------	--	--	--	--

Verde sólido FCF: clase funcional: colorantes					
SIN 143					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	<u>XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016	Adoptar
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	100 mg/kg	<u>XS291</u>	1999	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100 mg/kg	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009	Adoptar

Ácido fumárico: clase funcional: reguladores de la acidez					
SIN 297					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 y 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2013	Adoptar

1

Glicerol: clase funcional: humectantes, espesantes					
SIN 422					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		4	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

	moluscos, crustáceos y equinodermos				
--	-------------------------------------	--	--	--	--

Extracto de piel de uva: clase funcional: colorantes					
SIN 163(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1 000 mg/kg	22, y <u>XS311</u> , <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> y <u>XS244</u>	2016	Adoptar
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	1 500 mg/kg	<u>XS291</u>	2009	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	1 500 mg/kg	16, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2009	Adoptar

Resina de guayaco: clase funcional: antioxidantes					
SIN 314					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
12.6	Salsas y productos análogos	600 mg/kg	15, <u>XS302</u>	2004	Adoptar

Goma guar: clase funcional: emulsionantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 412					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	2014	Adoptar

Goma arábica (goma de acacia): clase funcional: incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes					
SIN 414					

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	2015	Adoptar

Hidroxibenzoatos, para-: clase funcional: sustancias conservadoras**SIN 214, 218**

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1 000 mg/kg	27, <u>XS291</u>	2010	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	1 000 mg/kg	27, <u>XS302</u>	2010	Adoptar

Hidroxipropilcelulosa: clase funcional: emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes**SIN 463**

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	2015	Adoptar

Hidroxipropilmetilcelulosa: clase funcional: incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes**SIN 464**

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	2015	Adoptar

Almidón hidroxipropílico: clase funcional: emulsionantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 1440					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

Indigotina (carmín de índigo): clase funcional: colorantes					
SIN 132					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2009	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	300 mg/kg	<u>XS302</u>	2009	Adoptar

Oxidos de hierro: clase funcional: colorantes					
SIN 172(i)-(iii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	250 mg/kg	22, y <u>XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016	Adoptar
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	100 mg/kg	<u>XS291</u>	2005	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los	50 mg/kg	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2010	Adoptar

	enlatados y fermentados				
12.6	Salsas y productos análogos	75 mg/kg	<u>XS302</u>	2005	Adoptar

Isomaltol (isomaltosa hidrogenada): clase funcional: antiaglutinantes, incrementadores del volumen, agentes de glaseado, estabilizadores, edulcorantes, espesantes

SIN 953

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 000 mg/kg	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	4	Mantener en el Trámite 4
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Harina konjac: clase funcional: sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes

SIN 425

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Ácido láctico L-, D- y DL-: clase funcional: reguladores de la acidez

SIN 270

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
<u>09.2.5</u>	<u>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	<u>BPF</u>	<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>		Adoptar

Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol: clase funcional: emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores

SIN 472b

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

Lactitol: clase funcional: emulsionantes, edulcorantes, espesantes**SIN 966**

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	20 000 mg/kg	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	4	Mantener en el Trámite 4

Etil-lauroil arginato: clase funcional: sustancias conservadoras**SIN 243**

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg		4	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	200 mg/kg	<u>XS291</u>	4	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA

Lecitina: clase funcional: antioxidantes, emulsionantes**SIN 322(i)**

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

Luteína de Tagetes erecta: clase funcional: colorantes					
SIN 161b(i)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	22 y XS311	4	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg	<u>XS291</u>	4	Mantener en el Trámite 4
12.6	Salsas y productos análogos	500 mg/kg	92, <u>XS302</u>	4	Mantener en el Trámite 4

Licopeno de blakeslea trispora: clase funcional: colorantes					
SIN 160d(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	95, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	4	Mantener en el Trámite 4

Licopeno, sintético: clase funcional: colorantes					
SIN 160d(iii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	95, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	4	Mantener en el Trámite 4

Licopeno, tomate: clase funcional: colorantes					
SIN 160d(i)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	95, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	4	Mantener en el Trámite 4

Carbonato de magnesio: clase funcional: reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color					
SIN 504(i)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266, 267 y 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Cloruro de magnesio: clase funcional: agentes de retención del color, agentes endurecedores, estabilizadores					
SIN 511					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

Hidróxido de magnesio: clase funcional: reguladores de la acidez, agentes de retención del color					
SIN 528					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 y 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2013	Adoptar

Carbonato ácido de magnesio: clase funcional: reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sustancias inertes, agentes de retención del color					
SIN 504(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 y 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2013	Adoptar

Ácido málico, DL-: clase funcional: reguladores de la acidez					
SIN 296					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 y 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2013	Adoptar

Maltitol: clase funcional: incrementadores del volumen, emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes					
SIN 965(i)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	4	Mantener en el Trámite 4

Jarabe de maltitol: clase funcional: incrementadores del volumen, emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes					
SIN 965(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	4	Mantener en el Trámite 4

Manitol: clase funcional: antiaglutinantes, incrementadores del volumen, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes					
SIN 421					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

Metilcelulosa: clase funcional: incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes					
SIN 461					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Metiletilcelulosa: clase funcional: emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 465					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

Celulosa microcristalina (gel de celulosa): clase funcional: antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes					
SIN 460(i)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos: clase funcional: antiespumantes, emulsionantes, estabilizadores					
SIN 471					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Glutamato monosódico, L-: clase funcional: acentuadores del sabor					
SIN 621					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29,y313, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	2015	Adoptar

Neotamo: clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes					
SIN 961					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	10 mg/kg	161, <u>XS291</u>	2008	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	10 mg/kg	161, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2008	Adoptar
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)	12 mg/kg	<u>XS302</u>	2007	Adoptar

Nitratos: clase funcional: agentes de retención del color, sustancias conservadoras					
SIN 251, 252					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	220 mg/kg	30, <u>XS291</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Nitritos: clase funcional: agentes de retención del color, sustancias conservadoras					
SIN 249, 250					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de	5 mg/kg	32, <u>XS291</u>	7	Mantener en el Trámite 7

	huevas				
--	--------	--	--	--	--

Nitrógeno: clase funcional: espumantes, gases de envasado, propulsores					
SIN 941					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	<u>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	<u>BPF</u>	<u>59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>		Adoptar

Almidón oxidado: clase funcional: emulsionantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 1404					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

Extracto de pimentón: clase funcional: colorantes					
SIN 160c(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	150 mg/kg	39, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2	Mantener en el Trámite 2
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30 mg/kg	39, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2	Mantener en el Trámite 2
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	150 mg/kg	39, <u>XS291</u>	2	Mantener en el Trámite 2
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de	160 mg/kg	39, <u>XS291</u>	2	Mantener en el Trámite 2

	huevas				
--	--------	--	--	--	--

Pectinas: clase funcional: emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes					
SIN 440					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

Fosfatos: clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (xi), 451 (i), (ii), 452(i)-(v), 542					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200 mg/kg	29, 33 y 334, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	2 200 mg/kg	33, <u>XS291</u>	2012	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	2 200 mg/kg	33, <u>BB, XS3, XS94, XS119</u>	2012	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	2 200 mg/kg	33, <u>XS302</u>	2012	Adoptar

Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos: clase funcional: emulsionantes, estabilizadores					
SIN 475					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.0	Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos y	10 000 mg/kg		7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE

	equinodermos				de la NGAA
12.6	Salsas y productos análogos	10 000 mg/kg	<u>XS302</u>	4	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA

Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado: clase funcional: emulsionantes					
SIN 476					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.0	Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	5 000 mg/kg		7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
12.6	Salsas y productos análogos	5 000 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA

Polisorbatos: clase funcional: emulsionantes, estabilizadores					
SIN 432-436					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)	5 000 mg/kg	<u>XS302</u>	2007	Adoptar

Ponceau 4R (rojo de cochinilla A): clase funcional: colorantes					
SIN 124					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	22 y XS311, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236 y XS244</u>	2016	Adoptar
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg	<u>XS291</u>	2008	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y	500 mg/kg	<u>AA</u> , <u>XS3</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2008	Adoptar

	equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados				
12.6	Salsas y productos análogos	50 mg/kg	<u>XS302</u>	2008	Adoptar

Carbonato de potasio: clase funcional: reguladores de la acidez, estabilizadores**SIN 501(i)**

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	230, 266 y 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Cloruro de potasio: clase funcional: agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes**SIN 508**

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Citrato diácido de potasio: clase funcional: reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores**SIN 322(i)**

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, y XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2017	Adoptar

Lactato de potasio: clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes**SIN 326**

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
-----------------------	------------------------	--------------	-------	----------------------	---------------

09.2.5	<u>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	BPF	<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>		Adoptar
---------------	---	------------	---	--	---------

Celulosa en polvo: clase funcional: antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 460(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Alga eucheama elaborada (AEE): clase funcional: incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 407a					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Galato de propilo: clase funcional: antioxidantes					
SIN 310					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	15, 196 y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	200 mg/kg	15, 130, <u>XS302</u>	2001	Adoptar

Alginato de propilenglicol: clase funcional: incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes					
---	--	--	--	--	--

SIN 405					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)	8 000 kg/mg	<u>XS302</u>	7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA

Pullulan: clase funcional: agentes de glaseado, espesantes					
SIN 1204					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Amarillo de quinoleína: clase funcional: colorantes					
SIN 104					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	22 y XS311	7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg	<u>XS291</u>	7	Mantener en el Trámite 7
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	7	Mantener en el Trámite 7
12.6	Salsas y productos análogos	500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Riboflavinas: clase funcional: colorantes					
SIN 101(i),(ii),(iii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	22, y <u>XS311</u> , <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> y <u>XS244</u>	2016	Adoptar
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2005	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	95, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2008	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	350 mg/kg	<u>XS302</u>	2005	Adoptar

Sacarinas: clase funcional: edulcorantes					
SIN 954(i)-(iv)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200 mg/kg	144, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2007	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	160 mg/kg	<u>XS302</u>	2007	Adoptar

Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amoníaco, calcio, potasio y sodio: clase funcional: antiespumantes, emulsionantes, estabilizadores					
SIN 470(i)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y	BPF	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	2014	Adoptar

	equinodermos				
--	--------------	--	--	--	--

Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio: clase funcional: antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores					
SIN 470(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

Acetato de sodio: clase funcional: reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes					
SIN 262(i)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266, 267 y 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Alginato de sodio: clase funcional: incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 401					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300 y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Ascorbato de sodio: clase funcional: antioxidantes					
SIN 301					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos,	BPF	<u>LL</u> , 307, 392, XS92, XS189, XS191, XS222, XS236,	2017	Adoptar

	crustáceos y equinodermos		<u>XS312, y XS315,</u> <u>XS167 y XS244</u>		
--	---------------------------	--	--	--	--

Carbonato de sodio: clase funcional: reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes

SIN 500(i)

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>266, 267 y 333</u> <u>XS167, XS189,</u> <u>XS222, XS236,</u> <u>XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa): clase funcional: incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes

SIN 466

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>300, y 332, XS167,</u> <u>XS189, XS222,</u> <u>XS236, XS244 y</u> <u>XS311</u>	2015	Adoptar

Diacetato de sodio: clase funcional: reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes

SIN 262(ii)

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
12.6	Salsas y productos análogos	2 500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA

Citrato diácido de sodio: clase funcional: reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores

SIN 331(i)

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos,	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292,	2017	Adoptar

	crustáceos y equinodermos		<u>XS312 y XS315,</u> <u>XS167, XS189,</u> <u>XS222, XS236,</u> <u>XS244 y XS311</u>		
--	---------------------------	--	---	--	--

Malato de sodio, DL-: clase funcional: reguladores de la acidez, humectantes					
SIN 350(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266, 267 y 333 <u>XS167, XS189,</u> <u>XS222, XS236,</u> <u>XS244 y XS311</u>	2015	Adoptar

Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio): clase funcional: antioxidantes					
SIN 316					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
<u>09.2.5</u>	<u>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	<u>BPF</u>	<u>382, XS167, XS189,</u> <u>XS222, XS236 y</u> <u>XS244</u>		Adoptar

Fumarato de sodio: clase funcional: reguladores de la acidez					
SIN 365					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 y 267 <u>XS167,</u> <u>XS189, XS222,</u> <u>XS236, XS244 y</u> <u>XS311</u>	2013	Adoptar

Gluconato de sodio: clase funcional: secuestrantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 576					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos,	BPF	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 y	2017	Adoptar

	crustáceos y equinodermos		<u>XS315, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>		
--	---------------------------	--	---	--	--

Lactato de sodio: clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, espesantes					
SIN 325					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>266, 267, y 333, LL, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2015	Adoptar

Sorbatos: clase funcional: sustancias conservadoras					
SIN 200-203					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1 000 mg/kg	42, <u>MM, XS189, XS222 y XS236</u>	2012	Adoptar
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1 000 mg/kg	42, <u>XS291</u>	2012	Adoptar

Ésteres de sorbitán de ácidos grasos: clase funcional: emulsionantes, estabilizadores					
SIN 491-495					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg		4	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA

Sorbitol: clase funcional: incrementadores del volumen, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes					
SIN 420(i)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	<u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	4	Mantener en el Trámite 4
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Jarabe de sorbitol: clase funcional: incrementadores del volumen, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes					
SIN 420(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	<u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	4	Mantener en el Trámite 4
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Estearoil lactilatos: clase funcional: emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores					
SIN 481(i), 482(i)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	2 500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA

Glicósidos de esteviol: clase funcional: edulcorantes					
SIN 960					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	165 mg/kg	26, y 208, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> y <u>XS311</u>	3	Mantener en el Trámite 7
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	120 mg/kg	26, <u>XS291</u>	2011	Adoptar
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	100 mg/kg	<u>XS291</u>	4	Mantener en el Trámite 4
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100 mg/kg	26, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2011	Adoptar
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	350 mg/kg	26, <u>XS302</u>	2011	Adoptar

Sucralosa (triclorogalactosacarosa): clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes					
SIN 955					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	120 mg/kg	144, <u>XS291</u>	2007	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	120 mg/kg	144, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2007	Adoptar

Sucroglicéridos: clase funcional: emulsionantes					
SIN 474					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación

12.6	Salsas y productos análogos	10 000 mg/kg	<u>XS302</u>	2009	Adoptar
------	-----------------------------	--------------	--------------	------	---------

Ésteres de ácidos grasos y sacarosa: clase funcional: emulsionantes, agentes espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores					
SIN 473					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10 000 mg/kg		7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	10 000 mg.kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	4	Mantener en el Trámite 4
12.6	Salsas y productos análogos	10 000 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA

Sulfitos: clase funcional: antioxidantes, decolorantes, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras, secuestrantes					
SIN 220-225, 539					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30 mg/kg	44, y <u>XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2016	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	150 mg/kg	44, y 140, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2007	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	300 mg/kg	44, <u>XS302</u>	2007	Adoptar

Amarillo ocazo FCF: clase funcional: colorantes					
SIN 110					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	382, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236 y XS244</u>	2017	Adoptar
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2008	Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300 mg/kg	95, <u>AA</u> , <u>XS3</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2008	Adoptar
12.6	Salsas y productos análogos	300 mg/kg	<u>XS302</u>	2008	Adoptar

Goma tara: clase funcional: agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 417					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

Tartaratos: clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, sales emulsionantes, acentuadores del sabor, secuestrantes, estabilizadores					
SIN 334, 335(ii), 337					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
<u>09.2.5</u>	<u>Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>45, 128, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>		Adoptar
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	4	Mantener en el Trámite 4
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)	200 mg/kg	45	4	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA.

Tartrazina: clase funcional: colorantes					
SIN 102					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	382, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	2017	Adoptar
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg	<u>XS291</u>	7	Mantener en el Trámite 7
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30 mg/kg	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>		Adoptar, armonizar con CS 37-1991
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	7	Mantener en el Trámite 7 para permitir un futuro debate en alimentos no normalizados

12.6	Salsas y productos análogos	500 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Terbutilhidroquinona: clase funcional: antioxidantes					
SIN 319					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
12.6	Salsas y productos análogos	200 mg/kg	15, 130, <u>XS302</u>	2005	Adoptar

Dióxido de titanio: clase funcional: colorantes					
SIN 171					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	22 y XS311	7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA

Tocoferoles: clase funcional: antioxidantes					
SIN 307a,b,c					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	300 mg/kg	<u>XS302</u>	7	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA

Goma tragacanto: clase funcional: emulsionantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 413					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

Citrato tricálcico: clase funcional: reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizadores					
SIN 333(iii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244 y XS311</u>	2017	Adoptar

Citrato tripotásico: clase funcional: reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores					
SIN 322(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244 y XS311</u>	2017	Adoptar

Citrato trisódico: clase funcional: reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores					
SIN 331(iii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244 y XS311</u>	2017	Adoptar

Goma xantana: clase funcional: emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes					
SIN 415					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los	BPF	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244 y XS311</u>	2014	Adoptar

	moluscos, crustáceos y equinodermos				
--	-------------------------------------	--	--	--	--

Xilitol: clase funcional: emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes					
SIN 967					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Lista combinada de notas adicionales para el Cuadro 1

Nota AA: para uso de tartrazina (SIN 102), amarillo ocaso FCF (SIN 110), amaranto (SIN 123) y ponceau 4R (rojo de cochinilla A) (SIN 124) solos o en combinación, hasta una dosis máxima de 30 mg/kg en el producto final como colorantes solamente para restaurar el color perdido en el procesamiento de los productos regulados por la Norma para los camarones en conserva (CXS 37-1991).

Nota BB: solo para uso como reguladores de la acidez: en los productos regulados por la Norma para los camarones en conserva (CXS 37-1991) solo está permitido ácido fosfórico (SIN 338) hasta un máximo de 540 mg/kg como fósforo; en los productos regulados por la Norma para el atún y el bonito en conserva (CXS 70-1981) solo está permitido el difosfato disódico (SIN 450(i)) hasta un máximo de 4 400 mg/kg como fósforo (incluyendo fosfatos naturales); en los productos regulados por la Norma para la carne de cangrejo en conserva (CXS 90-1981) solo está permitido ácido fosfórico (SIN 338) y difosfato disódico (SIN 450(i)) hasta un máximo de 4 400 mg/kg, solos o en combinación, como fósforo (incluyendo fosfatos naturales).

Nota LL: excluido el uso en los productos secados con humo regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013).

Nota MM: excepto para uso en los productos regulados por la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CXS 167-1989) y la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CXS 244-2004) a 200 mg/kg, y en el pescado ahumado y el pescado con sabor a humo en los productos regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013) a 2 000 mg/kg para productos envasados con oxígeno reducido solamente.

Nota RR: en los alimentos regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013), para su uso en los productos envasados con oxígeno reducido en pescado ahumado y productos de pescado con sabor a humo solamente.

NN304: solo para uso en rebozados o empanados en los productos regulados por la Norma para *barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CXS 166-1989), solos o en combinación: carotenoides (beta-caroteno, sintético (SIN 160a(i)), beta-carotenos, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), beta-apo-8' carotenal (SIN 160e), y éster etílico del ácido beta-apo-8-carotenoico (SIN 160f) y beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)).

NN310: excepto para uso en productos regulados por la Norma para los camarones en conserva (CXS 37-1981) y la Norma para la carne de cangrejo en conserva (CXS 90-1981) a 250 mg/kg.

Nota XS167: excluidos los productos regulados por la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CXS 167-1989).

Nota XS244: excluidos los productos regulados por la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CXS 244-2004).

Nota XS291: excluidos los productos regulados por la Norma para el caviar de esturión (CXS 291-2010).

Nota XS302: excluidos los productos regulados por la Norma para la salsa de pescado (CXS 302-2011).

B. ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO 2 DE LA NGAA (por orden numérico)

Categoría de alimentos 09.0 Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	10 000 mg/kg	7		Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado	476	5 000 mg/kg	7		Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA

Categoría de alimentos 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
Acesulfame de potasio	950	200 mg/kg	2017	144, 188, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312,yXS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	Adoptar
Advantame	969	3 mg/kg	2	144, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 2
Extractos de annato, base de norbixina	160b(ii)	100 mg/kg	4	185, A166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312,yXS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 4
Aspartamo	951	300 mg/kg	2017	144, 191, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312,yXS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	Adoptar
Caramelo II - caramelo al sulfito	150b	30 000 mg/kg	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 4
Caramelo III - caramelo al amoníaco	150c	30 000 mg/kg	2017	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312,yXS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	Adoptar
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	30 000 mg/kg	2017	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312,y XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	Adoptar
Carotenoides	160a(i), a(iii),e,f	100 mg/kg	2017	95, XS166 , XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	Adoptar
Curcumina	100(i)	50 mg/kg	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 4
Eritritol	968	200 000 mg/kg	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 4
Glicerol	422	BPF	4		Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Isomaltol (isomaltosa hidrogenada)	953	100 000 mg/kg	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 4
Lactitol	966	20 000 mg/kg	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 4
Licopeno de Blakeslea trispora	160d(ii)	100 mg/kg	4	95, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 4

Categoría de alimentos 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
Licopeno, sintético	160d(iii)	100 mg/kg	4	95, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 4
Licopeno, tomate	160d(i)	100 mg/kg	4	95, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 4
Extracto de pimentón	160c(ii)	150 mg/kg	2	39, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 2
Citrato diácido de potasio	332(i)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, y XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Ascorbato de sodio	301	BPF	2017	<u>LL</u> , 307, 392, XS92, XS189, XS191, XS222, XS236, XS312, y XS315, <u>XS167 y XS244</u>	Adoptar
Citrato diácido de sodio	331(i)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 y XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Gluconato de sodio	576	BPF	2017	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, y XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Sorbitol	420(i)	500 mg/kg	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 4
Jarabe de sorbitol	420(ii)	500 mg/kg	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 4
Citrato tricálcico	333(iii)	BPF	2017	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, y XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, y XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, y XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar

Nota LL: excluido el uso en los productos secados con humo regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013).

Nota 39: sobre la base total de carotenoides.

Nota 95: para uso en alimentos no normalizados: solo para uso en productos de surimi y huevos de pescado.

Categoría de alimentos 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
Ácido acético, glacial	260	BPF	2015	266 y 267, <u>LL, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	472a	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Fosfato acetilado de dialmidón	1414	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Agar	406	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189,</u>	Adoptar

Categoría de alimentos 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
				<u>XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	
Ácido algínico	400	BPF	2015	300, y ³³² , <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Rojo Allura AC	129	300 mg/kg	2017	382, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Amaranto	123	300 mg/kg	7	22 y XS311	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Extractos de annato, base de bixina	160b(i)	15 mg/kg	4	8	Mantener en el Trámite 4 para consideración futura en los alimentos no normalizados.
<u>Extractos de annato, base de bixina</u>	<u>160b(i)</u>	<u>10 mg/kg</u>		<u>8, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Ácido ascórbico, L-	300	BPF	2015	267 y 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS311</u>	Adoptar
Rojo de remolacha	162	BPF	7	22 y XS311	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Benzoatos	210-213	200 mg/kg	2004	13 y 121, <u>RR, XS167, XS189, XS222 y XS236</u>	Adoptar
Negro brillante (Negro PN)	151	500 mg/kg	7	22 y XS311	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Marrón HT	155	500 mg/kg	7	22 y XS311	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Butilhidroxianisol (BHA)	320	200 mg/kg	2016	15, 196, y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Butilhidroxitolueno (BHT)	321	200 mg/kg	2016	15, 196, y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Carbonato de calcio	170(i)	BPF	2013	266 y 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Cloruro de calcio	509	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Lactato de calcio	327	BPF	2015	266 y 267, <u>LL, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Cantaxantina	161g	15 mg/kg	2016	22, y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Caramelo I - caramelo puro	150a	BPF	7	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 7
<u>Dióxido de carbono</u>	<u>290</u>	<u>BPF</u>		<u>59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Carmines	120	300 mg/kg	2016	22, y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	1 000 mg/kg	2016	XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Carragenina	407	BPF	2015	300, y ³³² , <u>XS167, XS189,</u>	Adoptar

Categoría de alimentos 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
				<u>XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	
Clorofilas	140	BPF	7	22 y XS311	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i),(ii)	200 mg/kg	2016	XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Ácido cítrico	330	BPF	2015	<u>267-LL, XS167, XS189, XS222 y XS236</u>	Adoptar
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Curcumina	100(i)	500 mg/kg	7	22, 396 y XS311	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Guanilato disódico 5'	627	BPF	2015	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Inosinato disódico, 5'-	631	BPF	2015	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Ribonucleótidos de sodio, 5'-	635	BPF	2015	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Verde sólido FCF	143	100 mg/kg	2016	XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Ácido fumárico	297	BPF	2013	<u>266 y 267, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Glicerol	422	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Extracto de piel de uva	163(ii)	1 000 mg/kg	2016	22, y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Goma guar	412	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Goma arábiga (goma de acacia)	414	BPF	2015	300, y332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Celulosa hidroxipropílica	463	BPF	2015	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Hidroxipropilmetilcelulosa	464	BPF	2015	300, y332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Hidroxipropil almidón	1440	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Óxidos de hierro	172(i)-(iii)	250 mg/kg	2016	22, y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Isomaltol (isomaltosa hidrogenada)	953	BPF	7	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 7
Harina konjac	425	BPF	2015	300, y332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Ácido láctico L-, D- y DL-	270	BPF		<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	472b	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Etil-lauroil arginato	243	200 mg/kg	4		Ninguna medida.

Categoría de alimentos 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
					Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Lecitina	322(i)	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	100 mg/kg	4	22 y XS311	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Carbonato de magnesio	504(i)	BPF	2015	266, 267 y 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Cloruro de magnesio	511	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Hidróxido de magnesio	528	BPF	2013	266 y 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Carbonato ácido de magnesio	504(ii)	BPF	2013	266 y 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Ácido málico, DL-	296	BPF	2013	266 y 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Maltitol	965(i)	BPF	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 4
Jarabe de maltitol	965(ii)	BPF	4	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 4
Manitol	421	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Metilcelulosa	461	BPF	2015	300, y332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Metiletilcelulosa	465	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	460(i)	BPF	2015	300, y332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	471	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Glutamato monosódico, L-	621	BPF	2015	29,y313, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Nitrógeno	941	BPF		59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244	Adoptar
Almidón oxidado	1404	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Extracto de pimentón	160c(ii)	30 mg/kg	2	39, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 2
Pectinas	440	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar

Categoría de alimentos 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2 200 mg/kg	2	29, 33 y 334, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	124	100 mg/kg	2016	22, y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Carbonato de potasio	501(i)	BPF	2015	230, 266 y 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Cloruro de potasio	508	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Lactato de potasio	326	BPF		<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Celulosa en polvo	460(ii)	BPF	2015	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Alga eucema elaborada (AEE)	407a	BPF	2015	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Galato de propilo	310	100 mg/kg	2016	15, 196, y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Pullulan	1204	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Amarillo de quinoleína	104	500 mg/kg	7	22 y XS311	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Riboflavinas	101(i), (ii), (iii)	300 mg/kg	2016	22, y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amoníaco, calcio, potasio y sodio	470(i)	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	470(ii)	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Acetato de sodio	262(i)	BPF	2015	266, 267 y 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Alginato sódico	401	BPF	2015	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Carbonato de sodio	500(i)	BPF	2015	266, 267 y 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar

Categoría de alimentos 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	466	BPF	2015	300, y 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Malato de sodio, DL-	350(ii)	BPF	2015	266, 267 y 333, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
<u>Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)</u>	<u>316</u>	<u>BPF</u>		<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Fumarato de sodio	365	BPF	2013	266 y 267, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Lactato de sodio	325	BPF	2015	266, 267, y 333, <u>LL, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Sorbatos	200-203	1 000 mg/kg	2012	42, <u>MM, XS189, XS222 y XS236</u>	Adoptar
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	100 mg/kg	4		Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Sorbitol	420(i)	BPF	7	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 7
Jarabe de sorbitol	420(ii)	BPF	7	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 7
Glucósidos de esteviol	960	165 mg/kg	3	26, y 208, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 7
Sucroésteres de ácidos grasos	473	10 000 mg/kg	7		Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Sulfitos	220-225, 539	30 mg/kg	2016	44, y XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Amarillo ocazo FCF	110	100 mg/kg	2017	382, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Goma tara	417	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
<u>Tartratos</u>	<u>334, 335(ii), 337</u>	<u>200 mg/kg</u>		<u>45, 128, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Tartrazina	102	100 mg/kg	2017	382, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 y XS244</u>	Adoptar
Dióxido de titanio	171	BPF	7	22 y XS311	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Goma tragacanto	413	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Goma xantana	415	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Adoptar
Xilitol	967	BPF	7	<u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 y XS311</u>	Mantener en el Trámite 7

Nota LL: excluido el uso en el pescado secado con humo regulado por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013).

~~Nota MM: excepto para uso en los productos regulados por la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CXS 167-1989) y la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CXS 244-2004) a 200 mg/kg, y en el pescado ahumado y pescado con sabor a humo en los productos regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013) a 2 000 mg/kg para productos envasados con oxígeno reducido solamente.~~

~~Nota RR: en los alimentos regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013), para uso en los productos envasados con oxígeno reducido en pescado ahumado y productos de pescado con sabor a humo solamente~~

~~Nota 39: sobre la base total de carotenoides.~~

~~Nota 266: excluidos arenque del Atlántico y espadín~~

~~Nota 267: excluidos los productos regulados por la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CXS 167-1989), la Norma para las aletas de tiburón secas (CXS 189-1993), la Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce, y de mariscos crustáceos y moluscos (CXS 222-2001) y la Norma para las anchoas hervidas secas saladas (CXS 236-2003), y pescado seco ahumado conforme a la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor ahumado y pescado seco y ahumado (CXS 311-2013).~~

~~Nota 333: excluidos los productos que corresponden a la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013).~~

~~Nota 382: para uso solamente en el pescado ahumado y productos de pescado con sabor a humo que correspondan a la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013).~~

~~**Nota XS167: excluidos los productos regulados por la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CXS 167-1989).**~~

~~Nota XS189: excluidos los productos que corresponden a la Norma para las aletas de tiburón secas (CXS 189-1993).~~

~~Nota XS222: excluidos los productos que corresponden a la Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos (CXS 222-2001).~~

~~Nota XS236: excluidos los productos que corresponden a la Norma para las anchoas hervidas secas saladas (CXS 236-2003).~~

~~**Nota XS244: excluidos los productos regulados por la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CXS 244-2004).**~~

~~Nota XS311: excluidos los productos que correspondan a la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013).~~

Categoría de alimentos 09.3 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
Acesulfame de potasio	950	200 mg/kg	2007	144, 188, <u>XS291</u>	Adoptar
Advantame	969	3 mg/kg	2	144, <u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 2
Aspartamo	951	300 mg/kg	2007	144, 191, <u>XS291</u>	Adoptar
Sal de aspartamo y acesulfamo	962	200 mg/kg	2009	113, <u>XS291</u>	Adoptar
Benzoatos	210-213	2 000 mg/kg	2003	13, 120, <u>XS291</u>	Adoptar
Butilhidroxianisol (BHA)	320	200 mg/kg	2006	15, 180, <u>XS291</u>	Adoptar
Butilhidroxitolueno (BHT)	321	200 mg/kg	2006	15, 180, <u>XS291</u>	Adoptar
Caramelo II - caramelo al sulfito	150b	30 000 mg/kg	4	<u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 4
Caramelo III - caramelo al	150c	30 000 mg/kg	2010	95, <u>XS291</u>	Adoptar

amoniaco					
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	30 000 mg/kg	2009	95, <u>XS291</u>	Adoptar
Carotenoides	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	2011	95, <u>XS291</u>	Adoptar
Curcumina	100(i)	50 mg/kg	7	<u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 7
Hidroxibenzoatos, para-	214, 218	1 000 mg/kg	2010	27, <u>XS291</u>	Adoptar
Neotamo	961	10 mg/kg	2008	161, <u>XS291</u>	Adoptar
Nitratos	251, 252	220 mg/kg	7	30, <u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 7
Extracto de pimentón	160c(ii)	150 mg/kg	2	39, <u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 2
Sorbitos	200-203	1 000 mg/kg	2012	42, <u>XS291</u>	Adoptar
Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	955	120 mg/kg	2007	144, <u>XS291</u>	Adoptar

Nota 39: sobre la base total de carotenoides.

Categoría de alimentos 09.3.3 Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
Rojo Allura AC	129	300 mg/kg	2009	<u>XS291</u>	Adoptar
Amaranto	123	300 mg/kg	7	50, <u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 7
Extractos de annato, base de bixina	160b(i)	50 mg/kg	4	8, <u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 4
Extractos de annato, base de norbixina	160b(ii)	50 mg/kg	4	149, 185, <u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 4
Azorrubina (carmoisina)	122	500 mg/kg	7	<u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 7
Negro brillante (Negro PN)	151	500 mg/kg	7	<u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 7
Azul brillante FCF	133	500 mg/kg	2005	<u>XS291</u>	Adoptar
Marrón HT	155	500 mg/kg	7	<u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 7
Cantaxantina	161g	15 mg/kg	2011	<u>XS291</u>	Adoptar
Carmines	120	500 mg/kg	2005	<u>XS291</u>	Adoptar
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	1 000 mg/kg	2005	<u>XS291</u>	Adoptar
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i),(ii)	200 mg/kg	2009	<u>XS291</u>	Adoptar
Curcumina	100(i)	500 mg/kg	7	<u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 7
Verde sólido FCF	143	100 mg/kg	1999	<u>XS291</u>	Adoptar
Extracto de piel de uva	163(ii)	1 500 mg/kg	2009	<u>XS291</u>	Adoptar
Indigotina (carmín de índigo)	132	300 mg/kg	2009	<u>XS291</u>	Adoptar
Oxidos de hierro	172(i)-(iii)	100 mg/kg	2005	<u>XS291</u>	Adoptar
Etil-lauroil arginato	243	200 mg/kg	4	<u>XS291</u>	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Luteína de tagetes	161b(i)	500 mg/kg	4	<u>XS291</u>	Mantener en el

Categoría de alimentos 09.3.3 Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
erecta					Trámite 4
Nitritos	249, 250	5 mg/kg	7	32, <u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 7
Extracto de pimentón	160c(ii)	160 mg/kg	2	39, <u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 2
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2 200 mg/kg	2012	33, <u>XS291</u>	Adoptar
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	124	500 mg/kg	2008	<u>XS291</u>	Adoptar
Amarillo de quinoleína	104	500 mg/kg	7	<u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 7
Riboflavinas	101(i), (ii), (iii)	300 mg/kg	2005	<u>XS291</u>	Adoptar
Glucósidos de esteviol	960	100 mg/kg	2011	26, <u>XS291</u>	Adoptar
Glucósidos de esteviol	960	120 mg/kg	4	<u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 4
Amarillo ocaso FCF	110	300 mg/kg	2008	<u>XS291</u>	Adoptar
Tartrazina	102	500 mg/kg	7	<u>XS291</u>	Mantener en el Trámite 7

~~Nota 39: sobre la base total de carotenoides.~~

Nota XS291:excluidos los productos regulados por la Norma para el caviar de esturión (CXS 291-2010):

Categoría de alimentos 09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
Acesulfame de potasio	950	200 mg/kg	2007	144, 188, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	Adoptar
Advantame	969	3 mg/kg	2	144, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	Mantener en el Trámite 2
<u>Amaranto</u>	<u>123</u>	<u>30 mg/kg</u>		<u>AA</u> , <u>XS3</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	<u>Adoptar la disposición para armonizarla con CXS 37-1991</u>
Amaranto	123	300 mg/kg	7	<u>AA</u> , <u>XS3</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	Mantener la disposición en el Trámite 7 para permitir un futuro debate en alimentos no normalizados
Extractos de annato, base de bixina	160b(i)	25 mg/kg	4	8, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	Mantener en el Trámite 4
Extractos de annato, base de norbixina	160b(ii)	10 mg/kg	4	185, <u>XS3</u> , <u>XS37</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	Mantener en el Trámite 4

Categoría de alimentos 09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
Aspartamo	951	300 mg/kg	2007	144, 191, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Sal de aspartamo y acesulfamo	962	200 mg/kg	2009	113, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Azorrubina (carmoisina)	122	500 mg/kg	7	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Mantener en el Trámite 7
Negro brillante (Negro PN)	151	500 mg/kg	7	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Mantener en el Trámite 7
Azul brillante FCF	133	500 mg/kg	2005	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Marrón HT	155	500 mg/kg	7	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Mantener en el Trámite 7
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	2006	15,y180, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Butilhidroxitolueno	321	200 mg/kg	2006	15,y180, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Cantaxantina	161g	15 mg/kg	2011	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Caramelo II - caramelo al sulfito	150b	30 000 mg/kg	4	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Mantener en el Trámite 4
Caramelo III - caramelo al amoniaco	150c	500 mg/kg	1999	50, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	30 000 mg/kg	2009	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Carmines	120	500 mg/kg	2005	16, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	500 mg/kg	2005	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Carotenoides	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	2009	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i),(ii)	500 mg/kg	2009	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Etilendiaminotetraacetato	385,386	340 mg/kg	2017	21, <u>NN310, XS3, XS70, XS94, XS119</u>	Adoptar
Verde sólido FCF	143	100 mg/kg	2009	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Extracto de piel de uva	163(ii)	1 500 mg/kg	2009	16, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Indigotina (carmín de índigo)	132	300 mg/kg	2009	<u>XS3, XS37, XS70, XS90,</u>	Adoptar

Categoría de alimentos 09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
				<u>XS94, XS119</u>	
Óxidos de hierro	172(i)-(iii)	50 mg/kg	2010	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Neotamo	961	10 mg/kg	2008	161, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i), (ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2 200 mg/kg	2012	33, <u>BB, XS3, XS94, XS119</u>	Adoptar
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	124	500 mg/kg	2008	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Amarillo de quinoleína	104	500 mg/kg	7	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Mantener en el Trámite 7
Riboflavinas	101(i),(ii),(iii)	500 mg/kg	2008	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Sacarinas	954(i)-(iv)	200 mg/kg	2007	144, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Glucósidos de esteviol	960	100 mg/kg	2011	26, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	955	120 mg/kg	2007	144, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Sucroésteres de ácidos grasos	473	10 000 mg/kg	4	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Mantener en el Trámite 4
Sulfitos	220-225, 539	150 mg/kg	2007	44,y140, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Amarillo ocaso FCF	110	300 mg/kg	2008	95, <u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Adoptar
Tartratos	334, 335(ii), 337	500 mg/kg	4	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Mantener en el Trámite 4
<u>Tartrazina</u>	<u>102</u>	<u>30 mg/kg</u>		<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	<u>Adoptar, armonizar con CS 37-1991</u>
Tartrazina	102	500 mg/kg	7	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	Mantener en el Trámite 7 para permitir un futuro debate en alimentos no normalizados

AA: para uso de tartrazina (SIN 102), amarillo ocaso FCF (SIN 110), amaranto (SIN 123) y ponceau 4R (rojo de cochinilla A) (SIN 124) solos o en combinación, hasta una dosis máxima de 30 mg/kg en el producto final como colorantes solamente para restaurar el color perdido en el procesamiento de los productos regulados por la Norma para los camarones en conserva (CXS 37-1991).

BB: excepto para uso como reguladores de la acidez en los productos regulados por la norma para los camarones en conserva (CXS 37-1991) hasta un máximo de 540 mg/kg como fósforo; para los

~~productos de atún y bonito en conserva regulados por la norma para el atún y el bonito en conserva (CXS 70-1981) hasta un máximo de 4 400 mg/kg como fósforo, esto incluye fosfato natural; y para los productos regulados por la Norma para la carne de cangrejo en conserva (CXS 90-1981) hasta un máximo de 4 400 mg/kg (solos o en combinación) como el fósforo, esto incluye fosfato natural; para el SIN 338, SIN 339(i), SIN 339(ii), SIN 339(iii), SIN 340(i), SIN 340(ii), SIN 340(iii), SIN 341(i), SIN 341(ii), SIN 341(iii), SIN 342(i), SIN 342(ii), SIN 343(i), SIN 343(ii), SIN 343(iii), SIN 450(i), SIN 450(ii), SIN 450(iii), SIN 450(v), SIN 450(vi), SIN 450(vii), SIN 450(ix), SIN 451(i), SIN 451(ii), SIN 452(i), SIN 452(ii), SIN 452(iii), SIN 452(iv).~~

~~Nueva nota 310: excepto para uso en productos regulados por la Norma para los camarones en conserva (CXS 37-1981) y la Norma para la carne de cangrejo en conserva (CXS 90-1981) a 250 mg/kg.~~

Categoría de alimentos 12.6 Salsas y productos análogos					
Aditivo alimentario	SIN	Trámite/año adoptada	Dosis máxima	Notas	Recomendación
Adipatos	355	10 000 mg/kg	7	1, <u>XS302</u>	Mantener en el Trámite 7
Advantame	969	3,5 mg/kg	2	<u>XS302</u>	Mantener en el Trámite 2
Rojo Allura AC	129	300 mg/kg	2009	<u>XS302</u>	Adoptar
Azorrubina (carmoisina)	122	500 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Mantener en el Trámite 7
Negro brillante (Negro PN)	151	500 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Mantener en el Trámite 7
Azul brillante FCF	133	100 mg/kg	2009	<u>XS302</u>	Adoptar
Marrón HT	155	500 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Mantener en el Trámite 7
Butilhidroxianisol (BHA)	320	200 mg/kg	2005	15, 130, <u>XS302</u>	Adoptar
Butilhidroxitolueno (BHT)	321	100 mg/kg	2006	15, 130, <u>XS302</u>	Adoptar
Cantaxantina	161g	30 mg/kg	2011	<u>XS302</u>	Adoptar
Caramelo II - caramelo al sulfito	150b	100 000 mg/kg	4	<u>XS302</u>	Mantener en el Trámite 4
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	30 000 mg/kg	2011	<u>XS302</u>	Adoptar
Carmines	120	500 mg/kg	2005	<u>XS302</u>	Adoptar
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f	500 mg/kg	2009	<u>XS302</u>	Adoptar
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i), (ii)	100 mg/kg	2009	<u>XS302</u>	Adoptar
Curcumina	100(i)	500 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Mantener en el Trámite 7
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	10 000 mg/kg	2005	<u>XS302</u>	Adoptar
Resina de guayaco	314	600 mg/kg	2004	15, <u>XS302</u>	Adoptar
Hidroxibenzoatos, para-	214, 218	1 000 mg/kg	2010	27, <u>XS302</u>	Adoptar
Indigotina (extracto de índigo)	132	300 mg/kg	2009	<u>XS302</u>	Adoptar
Óxidos de hierro	172(i)-(iii)	75 mg/kg	2005	<u>XS302</u>	Adoptar
Luteína de tagetes erecta	161b(i)	500 mg/kg	4	92, <u>XS302</u>	Mantener en el Trámite 4
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2 200 mg/kg	2012	33, <u>XS302</u>	Adoptar
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	10 000 mg/kg	4	<u>XS302</u>	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGA

Categoría de alimentos 12.6 Salsas y productos análogos					
Aditivo alimentario	SIN	Trámite/año adoptada	Dosis máxima	Notas	Recomendación
Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado	476	5 000 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	124	50 mg/kg	2008	<u>XS302</u>	Adoptar
Galato de propilo	310	200 mg/kg	2001	15, 130, <u>XS302</u>	Adoptar
Amarillo de quinoleína	104	500 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Mantener en el Trámite 7
Riboflavinas	101(i), (ii), (iii)	350 mg/kg	2005	<u>XS302</u>	Adoptar
Sacarinas	954(i)-(iv)	160 mg/kg	2007	<u>XS302</u>	Adoptar
Diacetato de sodio	262(ii)	2 500 mg/kg	7		Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Sucroglicéridos	474	10 000 mg/kg	2009	<u>XS302</u>	Adoptar
Sucroésteres de ácidos grasos	473	10 000 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Sulfitos	220-225, 539	300 mg/kg	2007	44, <u>XS302</u>	Adoptar
Amarillo ocaso FCF	110	300 mg/kg	2008	<u>XS302</u>	Adoptar
Tartrazina	102	500 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Mantener en el Trámite 7
Terbutilhidroquinona	319	200 mg/kg	2005	15, 130, <u>XS302</u>	Adoptar

Categoría de alimentos 12.6.4 Salsas claras (por ejemplo, la salsa de pescado)					
Aditivo alimentario	SIN	Trámite/año adoptada	Dosis máxima	Notas	Recomendación
Extractos de annato, base de bixina	160b(i)	400 mg/kg	4	8, <u>XS302</u>	Mantener en el Trámite 4
Extractos de annato, base de norbixina	160b(ii)	400 mg/kg	4	185, <u>XS302</u>	Mantener en el Trámite 4
Ésteres de ascorbilo	304, 305	200 mg/kg	2001	10, <u>XS302</u>	Adoptar
Neotamo	961	12 mg/kg	2007	<u>XS302</u>	Adoptar
Polisorbatos	432-436	5 000 mg/kg	2007	<u>XS302</u>	Adoptar
Alginato de propilenglicol	405	8 000 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Estearoil lactilatos	481(i), 482(i)	2 500 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Glucósidos de esteviol	960	350 mg/kg	2011	26, <u>XS302</u>	Adoptar
Tartratos	334, 335(ii), 337	200 mg/kg	4	45	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA
Tocoferoles	307a, b, c	300 mg/kg	7	<u>XS302</u>	Ninguna medida. Esta disposición será sometida a debate en el GTE de la NGAA

~~Nota XS302: excluidos los productos regulados por la Norma para la salsa de pescado (CXS 302-2011).~~

Lista combinada de notas adicionales para el Cuadro 2

Nota AA: para uso de tartrazina (SIN 102), amarillo ocaso FCF (SIN 110), amaranto (SIN 123) y ponceau 4R (rojo de cochinilla A) (SIN 124) solos o en combinación, hasta una dosis máxima de 30 mg/kg en el producto final como colorantes solamente para restaurar el color perdido en el procesamiento de los productos regulados por la Norma para los camarones en conserva (CXS 37-1991).

Nota BB: solo para uso como reguladores de la acidez: en los productos regulados por la Norma para los camarones en conserva (CXS 37-1991) solo está permitido ácido fosfórico (SIN 338) hasta un máximo de 540 mg/kg como fósforo; en los productos regulados por la Norma para el atún y el bonito en conserva (CXS 70-1981) solo está permitido el difosfato disódico (SIN 450(i)) hasta un máximo de 4 400 mg/kg como fósforo (incluyendo fosfatos naturales); en los productos regulados por la Norma para la carne de cangrejo en conserva (CXS 90-1981) solo está permitido ácido fosfórico (SIN 338) y difosfato disódico (SIN 450(i)) hasta un máximo de 4 400 mg/kg, solos o en combinación, como fósforo (incluyendo fosfatos naturales).

Nota LL: excluido el uso en el pescado secado con humo regulado por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013).

Nota MM: excepto para uso en los productos regulados por la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CXS 167-1989) y la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CXS 244-2004) a 200 mg/kg, y en el pescado ahumado y pescado con sabor a humo en los productos regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013) a 2 000 mg/kg para productos envasados con oxígeno reducido solamente.

Nota RR: en los alimentos regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CXS 311-2013), para uso en los productos envasados con oxígeno reducido en pescado ahumado y productos de pescado con sabor a humo solamente.

NN304: solo para uso en rebozados o empanados en los productos regulados por la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CXS 166-1989), solos o en combinación: carotenoides (beta-caroteno, sintético (SIN 160a(i)), beta-carotenos, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), beta-apo-8' carotenal (SIN 160e), y éster etílico del ácido beta-apo-8-carotenoico (SIN 160f)) y beta-carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)).

NN310: excepto para uso en productos regulados por la Norma para los camarones en conserva (CXS 37-1981) y la Norma para la carne de cangrejo en conserva (CXS 90-1981) a 250 mg/kg.

Nota XS167: excluidos los productos regulados por la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CXS 167-1989).

Nota XS244: excluidos los productos regulados por la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CXS 244-2004).

Nota XS291: excluidos los productos regulados por la Norma para el caviar de esturión (CXS 291-2010).

Nota XS302: excluidos los productos regulados por la Norma para la salsa de pescado (CXS 302-2011).

C. ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO 3 DE LA NGAA

El trabajo sobre las revisiones propuestas al Cuadro 3 en relación con la incorporación de las normas sobre productos en la última columna ("aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos") se ha realizado por separado, como se expone en el apéndice 5. Este trabajo puede dar lugar a cambios en la presentación del Cuadro 3, pero en esta fase los siguientes cambios basados en el procedimiento actual se proporcionan a título informativo.

El nuevo texto se indica en **negrita/subrayado**. El texto que debe eliminarse se indica tachado.

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
260	Ácido acético, glacial	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011</u>
1422	Adipato acetilado de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</u>
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</u>
1401	Almidón tratado con ácido	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</u>
406	Agar	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</u>
400	Ácido algínico	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</u>
1402	Almidón tratado con álcali	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</u>
503(i)	Carbonato de amonio	Reguladores de la acidez, leudantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
503(ii)	Hidrogenocarbonato de amonio	Reguladores de la acidez, leudantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
527	Hidróxido de amonio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
300	Ácido ascórbico, L-	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes.	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <u>CS 291-2010 CS 302-2011</u>
263	Acetato de calcio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
404	Alginato de calcio	Antiespumantes,	1999	CS 117-1981, <u>CS 70-1981</u>

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
		incrementadores del volumen, sustancias inertes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes		<u>(para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</u>
302	Ascorbato de calcio	Antioxidantes	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
170(i)	Carbonato de calcio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
578	Gluconato de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, secuestrantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
526	Hidróxido de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
327	Lactato de calcio	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
352(ii)	Malato de calcio, DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011
529	Óxido de calcio	Reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de las harinas	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
282	Propionato de calcio	Sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
516	Sulfato de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
290	Dióxido de carbono	Gasificantes, espumantes, gases de envasado, conservantes, propulsores	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)
407	Carragenina	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color,	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS13-1981, CS 57-1981, CS 37-1991, CS

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
		secuestrantes		<u>70-1981, CS 90-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011</u>
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (goma de celulosa reticulada)	Estabilizadores, espesantes	2005	CS 117-1981, <u>CS 302-2011</u>
627	Guanilato disódico 5'	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <u>CS 302-2011</u>
631	Inosinato disódico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <u>CS 302-2011</u>
1412	Fosfato de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</u>
315	Ácido eritórbito (ácido isoascórbico)	Antioxidantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <u>CS 291-2010</u>
297	Ácido fumárico	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
575	Glucono-delta-lactona	Reguladores de la acidez, leudantes, secuestrantes	1999	CS 89-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <u>CS 291-2010</u>
1102	Oxidasa de glucosa	Antioxidantes	1999	CS 117-1981, <u>CS 291-2010</u>
412	Goma guar	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</u>
507	Ácido clorhídrico	Reguladores de la acidez	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <u>CS 291-2010</u>
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 309R-2011, <u>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</u>
1440	Almidón hidroxipropílico	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</u>
630	Ácido inosínico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1981, <u>CS 302-2011</u>
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981 CS 291-2010</u>
322(i)	Lecitina	Antioxidantes,	1999	CS 117-1981, CS 105-1981,

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
		emulsionantes		CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
504(i)	Carbonato de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color	1999	CS 117-1981(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
580	Gluconato de magnesio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, acentuadores del sabor	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
528	Hidróxido de magnesio	Reguladores de la acidez, agentes de retención del color	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
504(ii)	Carbonato ácido de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sustancias inertes, agentes de retención del color	1999	CS 117-1981(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 309R-2011, CS 291-2010
329	Lactato de magnesio, DL-	Reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de las harinas	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
530	Óxido de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes	1999	CS 117-1981(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
296	Ácido málico, DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011
621	Glutamato monosódico, L-	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 90-1981, CS 302-2011
1410	Fosfato de monoalmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
942	Óxido nitroso	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
1404	Almidón oxidado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
440	Pectinas	Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
261(i)	Acetato de potasio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
402	Alginato de potasio	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes,	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
		estabilizadores, espesantes		1981 (para uso en medios de envasado solo)
501(i)	Carbonato de potasio	Reguladores de la acidez, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
332(i)	Citrato diácido de potasio	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010, CS 302-2011
577	Gluconato de potasio	Reguladores de la acidez, secuestrantes	1999	CS 117-1981, 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	Reguladores de la acidez, leudantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
525	Hidróxido de potasio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
326	Lactato de potasio	Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
283	Propionato de potasio	Sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
515(i)	Sulfato de potasio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
407a	Alga eucema elaborada (AEE)	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	2001	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)
280	Ácido propiónico	Sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
262(i)	Acetato de sodio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	1999	CS 117-1981, 309R-2011, CS 309R-2011, CS 291-2010
401	Alginato de sodio	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)
301	Ascorbato de sodio	Antioxidantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 291-2010
500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
				<u>1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 302-2011</u>
331(i)	Citrato diácido de sodio	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <u>CS 291-2010, CS 302-2011</u>
350(ii)	Malato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, humectantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010, CS 302-2011</u>
316	Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	Antioxidantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <u>CS 291-2010</u>
365	Fumarato de sodio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
500(ii)	Hidrogencarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, humectantes	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010, CS 302-2011</u>
514(ii)	Hidrogensulfato de sodio	Reguladores de la acidez	2012	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
524	Hidróxido de sodio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
325	Lactato de sodio	Reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010, CS 302-2011</u>
281	Propionato de sodio	Sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, <u>CS 291-2010</u>
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes	1999	CS 117-1981(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
514(i)	Sulfato de sodio	Reguladores de la acidez	2001	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <u>CS 291-2010</u>
1420	Acetato de almidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 307R-2011, <u>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</u>
413	Goma tragacanto	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)</u>
380	Citrato de triamonio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <u>CS 291-2010</u>
333(iii)	Citrato tricálcico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes,	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <u>CS</u>

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
		agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizadores		<u>291-2010</u>
332(ii)	Citrato tripotásico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010 , CS 302-2011
331(iii)	Citrato trisódico	Reguladores de la acidez, emulsionantes sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010 , CS 302-2011
415	Goma xantana	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo) , CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo) , CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo)

Sección 2 del anexo al Cuadro 3

Se propone enmendar la Sección 2 del anexo al Cuadro 3 del modo siguiente:

Referencias a las normas sobre productos para aditivos del Cuadro 3 de la NGAA

09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevos
	En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes y sustancias conservadoras que figuran en el Cuadro 3.
Normas del Codex	Caviar de esturión (CXS 291-2010)

09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados
	En los alimentos regulados por estas normas solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
Normas del Codex	Camarones en conserva (CXS 37-1991) El atún y el bonito en conserva (CXS 70-1981) Carne de cangrejo en conserva (CXS 90-1981) Sardinas y productos análogos en conserva (CXS 94-1981) Pescados en conserva (CXS 119-1981)

12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)
	En los alimentos regulados por esta Norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
Normas del Codex	Salsa de pescado (CXS 302-2011)

Apéndice 4

ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NGAA Y LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DENTRO DE LOS ANEXOS SOBRE LAS PERAS EN CONSERVA Y PIÑA EN CONSERVA DE LA NORMA PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA (CXS 319-2015)

El GTe sobre armonización tenía el encargo de finalizar la armonización de los anexos sobre las peras en conserva y piñas en conserva de la *Norma para algunas frutas en conserva* (CXS 319-2015) (véase el párr. 55(ii)(c) de REP17/FA). Sin embargo, el párr. 49 de REP17/FA pide también que el GTe sobre la armonización prepare también propuestas para abordar el uso general de reguladores de la acidez de los productos regulados por CXS 319-2015. La única parte de CXS 319-2015 no incluida en el mandato del GTe es el anexo sobre los mangos en conserva. Con el fin de armonizar completamente CXS 319-2015 con la NGAA, la Presidencia del comité sobre armonización propuso que el anexo sobre mangos en conserva se armonice también con la NGAA.

El anexo sobre las peras en conserva (en CXS 319-2015) y el anexo sobre la piña en conserva (preparados como en el apéndice II de REP17/PFV y aprobado en el apéndice III de REP17/CAC) ya tienen referencias generales a la NGAA. Con el fin de armonizar el anexo para los mangos en conserva, la sección sobre aditivos alimentarios en el anexo (Sección 3.1 y 3.2) debe ser revisada, como se indica a continuación, en la parte A.

Hay que observar que la Comisión del Codex Alimentarius, en su período de reuniones de 2017, acordó adoptar un anexo sobre la piña en conserva dentro de CXS 319-2015 (véase el apéndice III de REP17/CAC, que se remitía al apéndice II de REP17/PFV). La CAC también revocó la norma existente para la piña en conserva CXS 42-1981 (véase el apéndice V de REP17/CAC). Lamentablemente, las enmiendas a las normas del Codex todavía no han sido aplicadas por completo para su visualización en el sitio web del Codex. No obstante, el trabajo de armonización, a continuación, se ha realizado sobre la base de resultado de la CAC.

El nuevo texto se indica en **negrita/subrayado**. El texto que debe eliminarse se indica ~~tachado~~.

A. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA (CODEX STAN 319-2015)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 3.1 y 3.2 del anexo sobre los mangos en conserva en la *Norma para algunas frutas en conserva* (CXS 319-2015).

3.1 En los alimentos regulados por este anexo es aceptable el uso de antioxidantes, **colorantes** y agentes endurecedores utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)). En los alimentos regulados por este anexo es aceptable el uso de los **antioxidantes y agentes endurecedores** indicados en el Cuadro 3 de la ~~Norma general~~ ***Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)**.

3.2 Colorantes

~~En los mangos en conserva solo está permitido el uso de los colorantes que figuran a continuación.~~

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
160a(i), a(iii), e, f	Carotenoides	200 mg/kg
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	1 000 mg/kg
120	Garmines	200 /kg

B. ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO 1 Y 2 DE LA NGAA

B.1 Se propone enmendar el Cuadro 1 de la NGAA como se indica a continuación:

Acesulfame de potasio: clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes					
SIN 950					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	350 mg/kg	161 y 188 y <u>XS319</u>	2007	Adoptar

Advantame: clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes SIN 969					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	10 mg/kg	<u>XS319</u>	2	Mantener en el Trámite 2

Amaranto: clase funcional: colorantes SIN 123					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	<u>NN</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Extractos de annato, base de norbixina: clase funcional: colorantes SIN 160b(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	185 y <u>NN</u>	4	Mantener en el Trámite 4

Aspartamo: clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes SIN 951					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1 000 mg/kg	161, y 191, <u>XS319</u>	2007	Adoptar

Sal de aspartamo y acesulfamo: clase funcional: edulcorantes SIN 962					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	350 mg/kg	113, y 161, <u>XS319</u>	2009	Adoptar

Azorrubina (carmoisina): clase funcional: colorantes SIN 122					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	<u>NN</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Negro brillante (negro PN): clase funcional: colorantes SIN 151					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	<u>NN</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Azul brillante FCF: clase funcional: colorantes SIN 133					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	161 y <u>NN</u>	2009	Adoptar

Marrón HT: clase funcional: colorantes SIN 155					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	<u>NN</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Caramelo II - caramelo al sulfito: clase funcional: colorantes SIN 150b					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2	Frutas elaboradas	80 000 mg/kg	182 <u>y NN</u>	4	Mantener en el Trámite 4

Caramelo III - caramelo al amoniaco: clase funcional: colorantes SIN 150c					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	<u>NN</u>	2010	Adoptar

Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico: clase funcional: colorantes SIN 150d					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	7 500 mg/kg	<u>NN</u>	2011	Adoptar

Carmines: clase funcional: colorantes SIN 120					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	<u>QQ</u>	2005	Adoptar

Carotenos, beta-, vegetales: clase funcional: colorantes SIN 160a(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1 000 mg/kg	<u>QQ</u>	2005	Adoptar

Carotenoides: clase funcional: colorantes SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	161 <u>y QQ</u>	2010	Adoptar

Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos: clase funcional: colorantes SIN 141(i),(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	100 mg/kg	62 <u>y NN</u>	2005	Adoptar

Curcumina: clase funcional: colorantes SIN 100(i)					
N.º cat. de	Categoría de alimentos	Dosis	Notas	Trámite/año	Recomendación

alimentos		máxima		adoptada	
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	<u>NN</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Ciclamatos: clase funcional: edulcorantes SIN 952(i),(ii), (iv)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1 000 mg/kg	17, y 161 <u>y XS319</u>	2007	Adoptar

Eritrosina: clase funcional: colorantes SIN 127					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	54,y 161 <u>y NN</u>	6	Mantener en el Trámite 6

Verde sólido FCF: clase funcional: colorantes SIN 143					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	<u>NN</u>	1999	Adoptar

Extracto de piel de uva: clase funcional: colorantes SIN 163(ii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1 500 mg/kg	181 <u>y NN</u>	2011	Adoptar

Óxidos de hierro: clase funcional: colorantes SIN 172(i)-(iii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	300 mg/kg	<u>NN</u>	2005	Adoptar

Neotamo: clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes SIN 961					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	33 mg/kg	161 <u>y XS319</u>	2007	Adoptar

Polidimetilsiloxano: clase funcional: antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes SIN 900a					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	10 mg/kg	<u>OO</u>	1999	Adoptar

Ponceau 4R (rojo de cochinilla A): clase funcional: colorantes SIN 124					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación

04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	300 mg/kg	161 <u>y NN</u>	2008	Adoptar
----------	---	-----------	-----------------	------	---------

Amarillo de quinoleína: clase funcional: colorantes SIN 104					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	<u>NN</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Riboflavinas: clase funcional: colorantes SIN 101(i),(ii),(iii)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	300 mg/kg	<u>NN</u>	2005	Adoptar

Sacarinas: clase funcional: Edulcorantes SIN 954(i)-(iv)					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	161 <u>y XS319</u>	2007	Adoptar

Cloruro de estaño: clase funcional: antioxidantes, agentes de retención de color SIN 512					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	20 mg/kg	43 <u>y PP</u>	2001	Adoptar

Glicósidos de esteviol: clase funcional: edulcorantes SIN 960					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	330 mg/kg	26 <u>y XS319</u>	2011	Adoptar

Sucralosa (triclorogalactosacarosa): clase funcional: acentuadores del sabor, edulcorantes SIN 955					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	400 mg/kg	161 <u>y XS319</u>	2007	Adoptar

Tartrazina: clase funcional: colorantes SIN 102					
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año adoptada	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg	<u>NN</u>	7	Mantener en el Trámite 7

Nota NN: excluidos los productos regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015), excepto para el uso en envases especiales de vacaciones para peras en conserva reguladas por la norma.

Nota OO: excluidos los mangos en conserva y las peras en conserva regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015).

Nota PP: excluidas las peras en conserva y piña en conserva reguladas por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015).

Nota QQ: excluidas las peras en conserva (excepto para uso en envases especiales de vacaciones) y piña en conserva reguladas por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015).

Nota XS319: excluidos los productos regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015).

B.2 Se propone enmendar el Cuadro 2 de la NGAA como se indica a continuación:

Categoría de alimentos 04.1.2 Frutas elaboradas					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
Caramelo II - caramelo al sulfito	150b	80 000 mg/kg	4	182 y NN	Mantener en el Trámite 4

Nota NN: excluidos los productos regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015), excepto para uso en envases especiales de vacaciones para peras en conserva reguladas por la norma.

Categoría de alimentos 04.1.2.4 Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
Acesulfame de potasio	950	350 mg/kg	2007	161 y 188 y XS319	Adoptar
Advantame	969	10 mg/kg	2	XS319	Mantener en el Trámite 2
Amaranto	123	200 mg/kg	7	NN	Mantener en el Trámite 7
Extractos de annato, base de norbixina	160b(ii)	200 mg/kg	4	185 y NN	Mantener en el Trámite 4
Aspartamo	951	1 000 mg/kg	2007	161, y 191 y XS319	Adoptar
Sal de aspartamo y acesulfamo	962	350 mg/kg	2009	113, y 161 y XS319	Adoptar
Azorrubina (carmoisina)	122	200 mg/kg	7	NN	Mantener en el Trámite 7
Negro brillante (negro PN)	151	200 mg/kg	7	NN	Mantener en el Trámite 7
Azul brillante FCF	133	200 mg/kg	2009	161 y NN	Adoptar
Marrón HT	155	200 mg/kg	7	NN	Mantener en el Trámite 7
Caramelo III - caramelo al amoníaco	150c	200 mg/kg	2010	NN	Adoptar
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	7 500 mg/kg	2011	NN	Adoptar
Carmines	120	200 mg/kg	2005	QQ	Adoptar
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	1 000 mg/kg	2005	QQ	Adoptar
Carotenoides	160a(i), a(iii),e,f	200 mg/kg	2010	161 y QQ	Adoptar
Clorofilas y Clorofilinas, complejos cúpricos	141(i),(ii)	100 mg/kg	2005	62 y NN	Adoptar
Curcumina	100(i)	200 mg/kg	7	NN	Mantener en el Trámite 7

Categoría de alimentos 04.1.2.4 Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)					
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Trámite/año adoptada	Notas	Recomendación
Ciclamatos	952(i), (ii), (iv)	1 000 mg/kg	2007	17, y 161 y XS319	Adoptar
Eritrosina	127	200 mg/kg	6	54, y 161 y NN	Mantener en el Trámite 6
Verde sólido FCF	143	200 mg/kg	1999	NN	Adoptar
Extracto de piel de uva	163(ii)	1 500 mg/kg	2011	181 y NN	Adoptar
Óxidos de hierro	172(i)-(iii)	300 mg/kg	2005	NN	Adoptar
Neotamo	961	33 mg/kg	2007	161 y XS319	Adoptar
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg	1999	OO	Adoptar
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	124	300 mg/kg	2008	161 y NN	Adoptar
Amarillo de quinoleína	104	200 mg/kg	7	NN	Mantener en el Trámite 7
Riboflavinas	101(i), (ii), (iii)	300 mg/kg	2005	NN	Adoptar
Sacarinas	954(i)-(iv)	200 mg/kg	2007	161 y XS319	Adoptar
Cloruro de estaño	512	20 mg/kg	2001	43 y PP	Adoptar
Glicósidos de esteviol	960	330 mg/kg	2011	26 y XS319	Adoptar
Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	955	400 mg/kg	2007	161 y XS319	Adoptar
Tartrazina	102	200 mg/kg	7	NN	Mantener en el Trámite 7

Nota NN: excluidos los productos regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015), excepto para uso en envases especiales de vacaciones para peras en conserva reguladas por la norma.

Nota OO: excluidos los mangos en conserva y las peras en conserva regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015).

Nota PP: excluidas las peras en conserva y piña en conserva reguladas por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015).

Nota QQ: excluidas las peras en conserva (excepto para uso en envases especiales de vacaciones) y piña en conserva reguladas por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015).

Nota XS319: excluidos los productos regulados por la Norma para algunas frutas en conserva (CXS 319-2015).

C. ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO 3 DE LA NGA

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
260	Ácido acético, glacial	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
503(i)	Carbonato de amonio	Reguladores de la acidez, leudantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
503(ii)	Hidrogenocarbonato de amonio	Reguladores de la acidez, leudantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
527	Hidróxido de amonio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
300	Ácido ascórbico, L-	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
				<u>319-2015 (reguladores de la acidez en general y como antioxidantes en la piña en conserva)</u>
162	Rojo de remolacha	Colorantes	1999	CS 117-1981, <u>CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial de vacaciones solo)</u>
263	Acetato de calcio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 319-2015</u>
302	Ascorbato de calcio	Antioxidantes	1999	CS 117-1981, <u>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</u>
170(i)	Carbonato de calcio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <u>CS 310-2015</u>
509	Cloruro de calcio	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, <u>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</u>
578	Gluconato de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, secuestrantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <u>CS 319-2015</u>
526	Hidróxido de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <u>CS 319-2015</u>
327	Lactato de calcio	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 319-2015</u>
352(ii)	Malato de calcio, DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 319-2015</u>
529	Óxido de calcio	Reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de las harinas	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 319-2015</u>
516	Sulfato de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 319-2015</u>
150a	Caramelo I - caramelo puro	Colorantes	1999	CS 117-1981, <u>CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial de vacaciones solo)</u>
140	Clorofilas	Colorantes	1999	CS 117-1981, <u>CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial de vacaciones solo)</u>
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <u>CS 319-2015</u>
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</u>
424	Curdlan	Agentes endurecedores, gelificantes, estabilizadores, espesantes	2001	CS 117-1981, <u>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</u>
315	Ácido eritórico (ácido isoascórbico)	Antioxidantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <u>CS 319-2015 (mangos en conserva solo)</u>
297	Ácido fumárico	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 319-2015</u>
575	Glucono-delta-lactona	Reguladores de la acidez, leudantes, secuestrantes	1999	CS 89-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <u>CS 319-2015</u>

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
1102	Oxidasa de glucosa	Antioxidantes	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (mangos en conserva solo)
507	Ácido clorhídrico	Reguladores de la acidez	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
322(i)	Lecitina	Antioxidantes, emulsionantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015 (mangos en conserva solo)
160d(iii)	Lycopeno de Blakeslea trispora	Colorantes	2012	CS 117-1981, CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial de vacaciones solo)
160d(i)	Lycopeno, sintético	Colorantes	2012	CS 117-1981, CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial de vacaciones solo)
160d(ii)	Lycopeno, tomate	Colorantes	2012	CS 117-1981, CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial de vacaciones solo)
504(i)	Carbonato de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
511	Cloruro de magnesio	Agentes de retención del color, agentes endurecedores, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (mangos en conserva solo)
580	Gluconato de magnesio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, acentuadores del sabor	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
528	Hidróxido de magnesio	Reguladores de la acidez, agentes de retención del color	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
504(ii)	Carbonato ácido de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sustancias inertes, agentes de retención del color	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 309R-2011, CS 319-2015
329	Lactato de magnesio, DL-	Reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de las harinas	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
530	Óxido de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
518	Sulfato de magnesio	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor	2009	CS 117-1981, CS 319-2015 (mangos en conserva solo)
296	Ácido málico, DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
942	Óxido nitroso	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (mangos en conserva solo)
261(i)	Acetato de potasio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
501(i)	Carbonato de potasio	Reguladores de la acidez, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
508	Cloruro de potasio	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 319-2015 (mangos en conserva solo)
332(i)	Citrato diácido de potasio	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
577	Gluconato de potasio	Reguladores de la acidez, secuestrantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	Reguladores de la acidez, leudantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
525	Hidróxido de potasio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
326	Lactato de potasio	Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
515(i)	Sulfato de potasio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
262(i)	Acetato de sodio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
301	Ascorbato de sodio	Antioxidantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 319-2015 (mangos en conserva solo)
500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015 (mangos en conserva solo)
331(i)	Citrato diácido de sodio	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
350(ii)	Malato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, humectantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
365	Fumarato de sodio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, humectantes	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
514(ii)	Hidrogensulfato de sodio	Reguladores de la acidez	2012	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
524	Hidróxido de sodio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
325	Lactato de sodio	Reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 309R-2011, CS 319-2015
514(i)	Sulfato de sodio	Reguladores de la acidez	2001	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
171	Dióxido de titanio	Colorantes	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial de vacaciones solo)
380	Citrato de triamonio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011,

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
				CS 13-1981, CS 57-1981, <u>CS 319-2015</u>
333(iii)	Citrato tricálcico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <u>CS 319-2015</u>
332(ii)	Citrato tripotásico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, <u>CS 319-2015</u>
331(iii)	Citrato trisódico	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 319-2015</u>

Sección 2 del anexo al Cuadro 3

Se propone enmendar la Sección 2 del anexo al Cuadro 3 del modo siguiente:

Referencias a las normas sobre productos para aditivos del Cuadro 3 de la NGAA

04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)
	El uso de los reguladores de la acidez que figuran en el Cuadro 3 es aceptable en los alimentos regulados por la norma. El uso de los antioxidantes y agentes endurecedores que figuran en el Cuadro 3 es aceptable en los mangos en conserva regulados por la norma. El uso de los colorantes que figuran en el Cuadro 3 es aceptable en las peras en conserva en envase especial de vacaciones reguladas por la norma. En la piña en conserva regulada por la norma solo es aceptable el uso de determinados antiespumantes y antioxidantes del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
Norma del Codex	Algunas frutas en conserva (CXS 319-2015)

Apéndice 5

ENFOQUE REVISADO PARA INCORPORAR LAS NORMAS SOBRE PRODUCTOS PERTINENTES EN EL CUADRO 3 DE LA NGAA

Información general

Uno de los trabajos asignados al GTe sobre la armonización para la CCFA50 fue que propusiera un enfoque revisado para incorporar las normas sobre productos pertinentes en el Cuadro 3 de la NGAA. Actualmente, para las normas sobre productos a que son aplicables disposiciones del Cuadro 3 (es decir, la norma sobre productos no se corresponde con una categoría de alimentos que figura en el anexo del Cuadro 3), deben revisarse dos secciones del Cuadro 3 para armonizar la norma sobre productos con el Cuadro 3 de la NGAA: el cuerpo principal del Cuadro 3 y la sección del Cuadro 3 "Referencias a normas sobre productos para aditivos de la NGAA". Existen cuatro tipos de restricciones para el uso de aditivos del Cuadro 3 que podrían incorporarse en el listado de normas sobre productos en "Referencias a normas sobre productos para aditivos de la NGAA":

1. Todos los aditivos del Cuadro 3 están permitidos en la norma sobre productos
2. Solo los aditivos del Cuadro 3 de una determinada clase funcional (por ejemplo, colorantes) están permitidos en la norma sobre productos
3. En la norma sobre productos solo están permitidos aditivos del Cuadro 3 específicos
4. En la norma sobre productos no está permitido ningún aditivo del Cuadro 3

Cabe señalar que una sola norma sobre productos puede mostrar tanto la restricción 2 como la restricción 3. A continuación se muestran ejemplos de la restricción número 2 y la restricción número 3:

Ejemplo de restricción 2:

Categoría de alimentos 12.5	Sopas y caldos
	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes (solamente en productos deshidratados), antiéspumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, sustancias conservadoras, estabilizadores, edulcorantes y espesantes incluidos en el Cuadro 3 cuyo uso es aceptable en los alimentos regulados por la norma.
Norma del Codex	"Bouillons" y consomés (CXS 117-1981)

Ejemplo de restricción 3:

Categoría de alimentos 04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))
	En los alimentos regulados por esta norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
Norma del Codex	Concentrados de tomate elaborados (CXS 57-1981)

En la práctica actual, las normas sobre productos que presentan la restricción 2 y/o la restricción 3 son las que se indican en la columna 5 del Cuadro 3 con el título "Aceptable, incluidos los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos" para mostrar que el aditivo puede ser utilizado en la norma correspondiente. Como ejemplo, a continuación se indica la entrada actual de sorbitol (SIN 420(i)) en el Cuadro 3:

N.º SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable, incluidos los alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos

420(i)	Sorbitol	Incrementadores del volumen, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981
--------	----------	--	------	--------------------------------------

Pese a que este enfoque puede proporcionar la mayor cantidad de información, a medida que se armonicen más normas sobre productos con la NGAA, la lista en la columna 5 del Cuadro 3 será tan larga que puede no ser práctica. Por ejemplo, en el Cuadro 3 hay actualmente más de 150 disposiciones en que figura CS 117-1981, una norma sobre productos que permite el uso de aditivos del Cuadro 3 con clases funcionales específicas (restricción 2). En CX/FA 17/49/7 (apéndice 2, parte 2) se hizo una propuesta que se sometió a debate en FA/49 CRD2 (recomendación 6 y apéndice 7) que en la columna 5 del Cuadro 3 solo se incluirían normas sobre productos que permitan aditivos específicos del Cuadro 3 (restricción 3 anterior). Las normas sobre productos que permiten todos los aditivos del Cuadro 3 (restricción 1) o todos los aditivos del Cuadro 3 de una determinada clase funcional (restricción 2) dejarían de incluirse en la columna 5 del Cuadro 3. En su lugar, se remitiría a los usuarios del Cuadro 3 (mediante una nota en la columna 5) a la sección "Referencias a normas sobre productos para 3 aditivos del Cuadro 3 de la NGAA" para encontrar información sobre normas sobre productos que permiten todos los aditivos del Cuadro 3 o aditivos del Cuadro 3 de una determinada clase funcional.

Propuesta

1. En la columna 5 del Cuadro 3 de la NGAA solo deben insertarse las normas sobre productos que permitan aditivos específicos del Cuadro 3. Las normas sobre productos que permitan todos los aditivos del Cuadro 3 o todos los aditivos del Cuadro 3 de una determinada clase funcional no deben indicarse en la columna 5 del Cuadro 3.
2. El título de la columna 5 del Cuadro 3 debe cambiarse por "autorización específica en las siguientes normas sobre productos".
3. Al título de la columna 5 del Cuadro 3 debe añadirse una nota que diga: "En esta columna solo figuran las normas sobre productos que permiten aditivos específicos del Cuadro 3. Si una norma sobre productos permite aditivos del Cuadro 3 de forma general o con base en la clase funcional, esa información figura en la sección del Cuadro 3 "Referencias a normas sobre productos para aditivos del Cuadro 3 de la NGAA".
4. La columna 5 del Cuadro 3 de la NGAA debe revisarse para eliminar las normas sobre productos que permiten todos los aditivos del Cuadro 3 o todos los aditivos del Cuadro 3 de una determinada clase funcional.

Si las sugerencias en la propuesta anterior se llevaran a cabo, el actual Cuadro 3 de la NGAA sería como se indica a continuación. Bajo este Cuadro 3 revisado se ha incluido también directamente texto explicativo adicional del nuevo enfoque.

Cuadro 3 revisado teniendo en cuenta los cambios realizados en la propuesta

Las supresiones propuestas al Cuadro 3 se muestran tachadas.

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Autorización específica en las siguientes normas sobre productos³
260	Ácido acético, glacial	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011
1422	Adipato acetilado de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011
1451	Almidón oxidado acetilado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	2005	CS 117-1984, CS 309R-2011
1401	Almidón tratado con ácido	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 309R-2011
406	Agar	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1984, CS 309R-2011
400	Ácido alginico	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 309R-2011
1402	Almidón tratado con álcali	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 309R-2011
1100(i)	Alfa-amilasa de <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
1100 (iv)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus megaterium</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
1100(ii)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
1100(v)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
1100(iii)	Alfa-amilasa de <i>Bacillus subtilis</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
403	Alginato de amonio	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011
503(i)	Carbonato de amonio	Reguladores de la acidez, leudantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
510	Cloruro de amonio	Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
503(ii)	Hidrogenocarbonato de amonio	Reguladores de la acidez, leudantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
527	Hidróxido de amonio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS

³ En esta columna figuran solamente normas sobre productos que permiten aditivos específicos del Cuadro 3. Si una norma sobre productos permite aditivos del Cuadro 3 de forma general o con base en la clase funcional, esa información figura en la sección del Cuadro 3 "Referencias a normas sobre productos para aditivos del Cuadro 3 de la NGAA".

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Autorización específica en las siguientes normas sobre productos ³
				87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
300	Ácido ascórbico, L-	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1984, CS 309R-2011 , CS 13-1981, CS 57-1981
162	Rojo de remolacha	Colorantes	1999	CS 117-1984
1403	Almidón blanqueado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984 , CS 105-1981, CS 309R-2011
1101(iii)	Bromelina	Acentuadores del sabor, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores	1999	CS 117-1984
629	Guanilato de calcio, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984
633	Inosinato de calcio, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984
634	Ribonucleótidos de calcio, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984
263	Acetato de calcio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, estabilizadores	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011
404	Alginato de calcio	Antiespumantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984
302	Ascorbato de calcio	Antioxidantes	1999	CS 117-1984
170(i)	Carbonato de calcio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores	1999	CS 117-1984 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
509	Cloruro de calcio	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984
623	Glutamato de calcio, di-L-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984
578	Gluconato de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, secuestrantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011 , CS 13-1981, CS 57-1981
526	Hidróxido de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
327	Lactato de calcio	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011
352(ii)	Malato de calcio, DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011
529	Óxido de calcio	Reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de las harinas	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011
282	Propionato de calcio	Sustancias conservadoras	1999	CS 117-1984
552	Silicato de calcio	Antiaglutinantes	1999	CS 117-1984 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981
516	Sulfato de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011
150a	Caramelo I - caramelo puro	Colorantes	1999	CS 117-1984
1100(vi)	Carbohidrasa de Bacillus licheniformis	Agente de tratamiento de las harinas	1999	

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Autorización específica en las siguientes normas sobre productos³
290	Dióxido de carbono	Gasificantes, espumantes, gases de envasado, conservantes, propulsores	1999	CS 117-1984
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984 , CS 105-1981, CS 309R-2011
407	Carragenina	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1984 , CS 105-1981, CS 309R-2011
427	Goma de acacia	Emulsionantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	2012	CS 117-1984 , CS 309R-2011
140	Clorofilas	Colorantes	1999	CS 117-1984
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes	1999	CS 117-1984 , CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011 , CS 13-1981, CS 57-1981
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1984 , CS 309R-2011
468	Carboximetilcelulosa sódica entrelazada (goma de celulosa entrelazada)	Estabilizadores, espesantes	2005	CS 117-1984
424	Curdlan	Agentes endurecedores, gelificantes, estabilizadores, espesantes	2001	CS 117-1984
457	Ciclodextrin, alfa-	Estabilizadores, espesantes	2005	CS 117-1984
458	Ciclodextrin, gamma	Estabilizadores, espesantes	2001	CS 117-1984
1504(i)	Ciclotetraglucosa	Sustancias inertes, agentes de glaseado	2015	
1504(ii)	Jarabe de ciclotetraglucosa	Sustancias inertes	2015	
1400	Dextrinas, almidón tostado	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984 , CS 105-1981, CS 309R-2011
628	Guanilato dipotásico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984
627	Guanilato disódico 5'	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1984
631	Inosinato disódico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1984
635	Ribonucleótidos de sodio, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984
1412	Fosfato de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984 , CS 309R-2011
315	Ácido eritóbico (ácido isoascórbico)	Antioxidantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1984
968	Eritritol	Acentuadores del sabor, humectantes, edulcorantes	2001	CS 117-1984
462	Etilcelulosa	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, agentes de glaseado, espesantes	1999	CS 117-1984
467	Etilhidroxietilcelulosa	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984 , CS 309R-2011
297	Ácido fumárico	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1984 , CS 309R-2011
418	Goma gellan	Estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984 , CS 105-1981, CS 309R-2011
575	Glucono-delta-lactona	Reguladores de la acidez, leudantes, secuestrantes	1999	CS 89-1981, CS 98-1981, CS 117-1984 , CS 309R-2011 , CS 13-1981, CS 57-1981

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Autorización específica en las siguientes normas sobre productos ³
1102	Oxidasa de glucosa	Antioxidantes	1999	CS 117-1984
620	Ácido glutámico, L(+)-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984
422	Glicerol	Humectantes, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 87-1981
626	Ácido guanílico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984
412	Goma guar	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 309R-2014
414	Goma arábica (goma de acacia)	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 309R-2014
507	Ácido clorhídrico	Reguladores de la acidez	1999	CS 98-1981, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
463	Celulosa hidroxipropílica	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 309R-2014
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
1440	Almidón hidroxipropílico	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
630	Ácido inosínico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984
953	Isomaltol (isomaltosa hidrogenada)	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, agentes de glaseado, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 117-1984 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo); CS 105-1981, CS 87-1981
416	Goma karaya	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 309R-2014
425	Harina konjac	Sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
966	Lactitol	Emulsionantes, edulcorantes, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 309R-2014
322(i)	Lecitina	Antioxidantes, emulsionantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2014
1104	Lipasas	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984
160d(iii)	Licopeno de Blakeslea trispora	Colorantes	2012	CS 117-1984
160d(i)	Licopeno, sintético	Colorantes	2012	CS 117-1984
160d(ii)	Licopeno, tomate	Colorantes	2012	CS 117-1984
504(i)	Carbonato de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo); CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2014
511	Cloruro de magnesio	Agentes de retención del color, agentes endurecedores, estabilizadores	1999	CS 117-1984
625	Glutamato de magnesio, di-L-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984
580	Gluconato de magnesio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Autorización específica en las siguientes normas sobre productos ³
528	Hidróxido de magnesio	Reguladores de la acidez, agentes de retención del color	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
504(ii)	Carbonato ácido de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sustancias inertes, agentes de retención del color	1999	CS 117-1984(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 309R-2011
329	Lactato de magnesio, DL-	Reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de las harinas	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011
530	Óxido de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes	1999	CS 117-1984(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	Antiaglutinantes	1999	CS 117-1984(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981
470(iii)	Estearato de magnesio	Antiaglutinantes, emulsionantes, espesantes	2016	CS 117-1984(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 309R-2011
518	Sulfato de magnesio	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor	2009	CS 117-1984
296	Ácido málico, DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011
965(i)	Maltitol	Incrementadores del volumen, emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 309R-2011
965(ii)	Jarabe de maltitol	Incrementadores del volumen, emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 309R-2011
421	Manitol	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 117-1984 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981
461	Metilcelulosa	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011
465	Metiletilcelulosa	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 309R-2011
471	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	Antiespumantes, emulsionantes, estabilizadores	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011
624	Glutamato monoamómico, L-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984
622	Glutamato de monopotasio, L-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984
621	Glutamato monosódico, L-	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1984
1410	Fosfato de monoalmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2011
941	Nitrógeno	Espumantes, gases de envasado, propulsores	1999	CS 117-1984
942	Óxido nitroso	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores	1999	CS 117-1984
1404	Almidón oxidado	Emulsionantes, estabilizadores,	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Autorización específica en las siguientes normas sobre productos ³
		espesantes		309R-2014
1101(ii)	Papaína	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984
440	Pectinas	Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 87-1981, CS 309R-2014
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
1200	Polidextrosas	Incrementadores del volumen, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 87-1981, CS 105-1981
964	Jarabe de poliglicitol	Edulcorantes	2001	CS 117-1984
1202	Polivinilpirrolidona insoluble	Agentes de retención del color, estabilizadores	1999	CS 117-1984
632	Inosinato de potasio, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1984
261(i)	Acetato de potasio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
402	Alginato de potasio	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1984, CS 309R-2014
501(i)	Carbonato de potasio	Reguladores de la acidez, estabilizadores	1999	CS 117-1984, CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 309R-2014
508	Cloruro de potasio	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1984
332(i)	Citrato diácido de potasio	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
577	Gluconato de potasio	Reguladores de la acidez, secuestrantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	Reguladores de la acidez, leudantes, estabilizadores	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2014
525	Hidróxido de potasio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2014
326	Lactato de potasio	Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
283	Propionato de potasio	Sustancias conservadoras	1999	CS 117-1984
515(i)	Sulfato de potasio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
460(ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984(antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 309R-2014
407a	Alga eucheama elaborada (AEE)	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	2001	CS 117-1984, CS 309R-2014
280	Ácido propiónico	Sustancias conservadoras	1999	CS 117-1984
1101(i)	Proteasa de <i>Aspergillus oryzae</i> , var.	Acentuadores del sabor, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores	1999	CS 117-1984
1204	Pullulan	Agentes de glaseado, espesantes	2009	CS 117-1984
470(i)	Sal mirística, palmítica y	Antiaglutinantes,	1999	CS 117-1984(antiaglutinantes

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Autorización específica en las siguientes normas sobre productos ³
	ácidos esteáricos con amoníaco, calcio, potasio y sodio	emulsionantes, estabilizadores		en productos deshidratados solo), CS 309R-2014
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores	1999	CS 117-1984 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 309R-2014
551	Dióxido de silicio amorfo	Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes	1999	CS 117-1984 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981
262(i)	Acetato de sodio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
401	Alginato de sodio	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1984, CS 309R-2014
301	Ascorbato de sodio	Antioxidantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1984
500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2014
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 309R-2014
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (goma de celulosa hidrolizada mediante enzimas)	Estabilizadores, espesantes	2001	CS 117-1984
331(i)	Citrato diácido de sodio	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1984, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
350(ii)	Malato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, humectantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
316	Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	Antioxidantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1984
365	Fumarato de sodio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
576	Gluconato de sodio	Secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2014
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, humectantes	1999	CS 98-1981, CS 309R-2014
514(ii)	Hidrogensulfato de sodio	Reguladores de la acidez	2012	CS 117-1984, CS 309R-2014
524	Hidróxido de sodio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2014
325	Lactato de sodio	Reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, sales emulsionantes,	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Autorización específica en las siguientes normas sobre productos ³
		humectantes, espesantes		
281	Propionato de sodio	Sustancias conservadoras	1999	CS 117-1984
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes	1999	CS 117-1984 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 309R-2014
514(i)	Sulfato de sodio	Reguladores de la acidez	2001	CS 117-1984, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
420(i)	Sorbitol	Incrementadores del volumen, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 87-1981, CS 105-1981
420(ii)	Jarabe de sorbitol	Incrementadores del volumen, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 87-1981, CS 105-1981
1420	Acetato de almidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
1450	Octenil succinato sódico de almidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
1405	Almidones tratados con enzimas	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 309R-2014
553(iii)	Talco	Antiaglutinantes, agentes de glaseado, espesantes	1999	CS 117-1984 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981
417	Goma tara	Agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981
957	Taumatina	Acentuadores del sabor, edulcorantes	1999	CS 117-1984, CS 87-1981, CS 105-1981
171	Dióxido de titanio	Colorantes	1999	CS 117-1984
413	Goma tragacanto	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 309R-2014
1518	Triacetina	Sustancias inertes, emulsionantes, humectantes	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014
380	Citrato de triamonio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
333(iii)	Citrato tricálcico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
332(ii)	Citrato tripotásico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1984, CS 309R-2014, CS 13-1981, CS 57-1981
331(iii)	Citrato trisódico	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 13-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1984, CS 309R-2014
415	Goma xantana	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 105-1981, CS 309R-2014
967	Xilitol	Emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 117-1984, CS 87-1981, CS 105-1981, CS 309R-2014

Nota explicativa: determinación del uso de aditivos del Cuadro 3 en los alimentos regulados por normas sobre productos con base en el enfoque revisado

Si una norma sobre productos incluye el uso de alimentos de las categorías de alimentos que figuran en el anexo al Cuadro 3, entonces, el Cuadro 3 no es aplicable a la norma sobre productos. Todos los aditivos alimentarios autorizados en los alimentos regulados por las categorías de alimentos que figuran en el anexo al Cuadro 3 deben figurar en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA. Si una norma sobre productos incluye una categoría de alimentos que no figure en el anexo al Cuadro 3, entonces el usuario debe remitirse a la sección del Cuadro 3 "Referencias a normas sobre productos para aditivos del Cuadro 3 de la NGAA". Si la sección específica a la norma sobre productos indica que está permitido el uso de todos los aditivos del Cuadro 3 en los alimentos regulados por la norma, entonces cualquier aditivo alimentario que figure en el Cuadro 3 puede utilizarse en los alimentos regulados por la norma. Si el texto indica que solo pueden utilizarse los aditivos del Cuadro 3 con clases funcionales específicas (por ejemplo, reguladores de la

acidez), entonces cualquier aditivo del Cuadro 3 que contenga la clase funcional anotada en la columna 3 del Cuadro 3 podrá utilizarse en los alimentos regulados por la norma sobre productos. Si el texto indica que en los alimentos regulados por la norma sobre productos "solo está permitido el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3)", entonces el usuario puede remitirse a la columna 5 del Cuadro 3 donde estará el número de la norma sobre productos para esos aditivos alimentarios en particular del Cuadro 3 cuyo uso está permitido en la norma sobre productos.

Apéndice 6

DIRECTRICES PARA LOS COMITÉS DE PRODUCTOS PARA LA ARMONIZACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOSInformación general

1. Desde la CCFA42⁴ en 2010, el CCFA está trabajando para conseguir una armonización total entre la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) (NGAA) y las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas sobre productos del Codex.
2. El objetivo del trabajo de armonización es armonizar sistemáticamente las disposiciones sobre aditivos de las normas sobre productos con las de la NGAA, con el principio general que la NGAA sea el único punto de referencia para aditivos alimentarios en el Codex Alimentarius y, por consiguiente, debe tener en cuenta toda disposición sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos.
3. La NGAA ha sido armonizada con un número de normas sobre productos, pero todavía existe una gran acumulación de normas sobre productos a la espera de que se tengan en cuenta para la armonización. Debates recientes en el CCFA sobre la reducción de la acumulación se han centrado en enfoques para hacer más eficiente la armonización de las normas sobre productos para los comités aplazados y aclarar el papel de los comités de productos activos en el proceso de armonización.

Papel de los comités de productos en la armonización

4. La CCFA48 confirmó que los comités⁵ de productos activos, incluido el CCNFSDU, CCFFV, CCFO, CCPFV y CCCSH, son primordialmente los responsables de avanzar en el trabajo de armonización de los aditivos alimentarios de los productos dentro de su mandato. Sin embargo, se reconoció que los comités de productos solo tienen una experiencia limitada en esta actividad. En consecuencia, la CCFA49 pidió al GTE⁶ sobre la armonización que finalizara para los comités de productos las directrices para la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos con la NGAA.
5. La experiencia reciente con el trabajo de armonización que fue remitido al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) es que los comités de productos tienen solo competencia limitada para realizar este trabajo. Pese a que proporcionar directrices a los comités de productos ayudaría, puede ser poco realista esperar que los comités de productos realicen todo el trabajo de armonización de las normas sobre productos de que son responsables. Por otra parte, son los comités de productos los que conocen la función tecnológica de los aditivos necesarios para los productos normalizados y si es conveniente incorporar aditivos alimentarios específicos o permitir todos los aditivos de una clase funcional pertinente en estos productos.
6. Además de los comités de productos *activos (con reuniones presenciales)*, hay también comités de productos suspendidos y comités de productos activos (que trabajan solo por correspondencia). La función de estos otros comités de productos puede clasificarse de la siguiente manera:
 - (i) Comités suspendidos: el GTE sobre la armonización hace recomendaciones al CCFA para la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos de los comités de productos aplazados.
 - (iii) Comités de productos activos (*que trabajan solo por correspondencia*): los comités de productos que trabajan solo por correspondencia trabajan sobre una labor específica (por ejemplo, el desarrollo de una norma).
7. Este documento de directrices está escrito principalmente para comités de productos activos (*con reuniones presenciales*). No obstante, se reconoce que otros, como las asociaciones del sector que ayudan a la armonización, pueden considerar que el documento es una útil referencia.
8. Este Documento de directrices establece unas expectativas mínimas para los comités de productos activos (*con reuniones presenciales*), pero proporciona también orientación más completa para los comités de productos que pueden hacer alguna o la totalidad de la armonización real utilizando el árbol de decisiones desarrollado por el CCFA.
9. Con independencia de la magnitud de la actividad de armonización realizada asumida por los comités de productos, el objetivo general es avanzar para que la NGAA sea la única fuente autorizada de disposiciones sobre aditivos alimentarios del Codex.

⁴ CX/FA 10/42/17 y ALINORM 10/33/12, párrs. 151-164.

⁵ La referencia a "comités de productos" incluye también los "comités de asuntos generales", como el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, que desarrollan normas sobre productos.

⁶ REP17/FA párrs. 53 y párr. 55(ii), punto d.

Actualización de disposiciones sobre aditivos alimentarios - Requisitos *mínimos* para la armonización

10. Las expectativas mínimas de los comités de productos activos (*con reuniones presenciales*) es actualizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en la(s) norma(s) sobre productos de que son responsables. También se reconoce que los comités del Codex sobre productos tienen la responsabilidad⁷ y los conocimientos necesarios para evaluar y justificar la necesidad tecnológica para la utilización de aditivos en los alimentos regulados por una norma sobre productos.

11. La actualización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios, que deben realizar los comités de productos (*con reuniones presenciales*), supone los siguientes pasos:

Nombre de los aditivos alimentarios

(i) La comprobación y, en caso necesario, la corrección de los nombres de cada aditivo alimentario.

Números del SIN

(ii) La comprobación de los números del sistema internacional de numeración (SIN) asociados a cada aditivo alimentario. Esto puede requerir la modificación o la inclusión de número del SIN.

Necesidad tecnológica

(iii) La confirmación y, en caso necesario, la aclaración de la(s) función(es) tecnológica(s) realizada(s) por cada aditivo alimentario. Esto contribuirá a la comprensión de la naturaleza y la finalidad de las disposiciones.

Categorías de alimentos

(iv) Proporcionar asesoramiento sobre las categorías de alimentos específicas para las cuales el uso del aditivo es necesario en el contexto del ámbito de aplicación de cada norma sobre productos.

12. Cuando el comité de productos ha realizado solo el *mínimo* requerido, de conformidad con los pasos anteriores, entonces el CCFA procedería a realizar el ejercicio de armonización con base en la información actualizada.

Actividad de armonización adicional que puede ser realizada

13. Se anima a los comités de productos (*con reuniones presenciales*) a considerar la posibilidad de realizar algún trabajo o todo el trabajo detallado de armonización utilizando el árbol de decisiones desarrollado por el CCFA. En el anexo 1-3 se proporcionan directrices y principios detallados para llevar a cabo la armonización, con el fin de ayudar a los comités de productos que deseen ir más allá del ejercicio de actualización para realizar el trabajo de armonización detallado.

Recursos disponibles para ayudar a los comités de productos

14. Una base de datos de especificaciones sobre aditivos alimentarios con el estado actual de su IDA, el año de su evaluación más reciente por el JECFA, sus números del SIN asignados, etc. está disponible en inglés en el sitio web del JECFA en la FAO <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>. La base de datos tiene una página de consulta e información general en inglés, francés, español, árabe y chino.

15. La FAO también aloja una base de datos sobre la NGAA con posibilidad de búsqueda a través del sitio web del Codex Alimentarius <http://www.fao.org/gsfaonline/index.html>. La base de datos tiene una página de consulta y pueden realizarse búsquedas en inglés, francés y español.

16. El sistema de clasificación de alimentos para aditivos alimentarios es jerárquico y se encuentra en el anexo B de la NGAA (CXS 192-1995) y también es accesible a través de la base de datos sobre la NGAA indicada anteriormente.

Documentos adjuntos:

1. Principios y directrices detalladas para armonizar disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex sobre productos con la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA).
2. Árbol de decisiones para el enfoque recomendado para la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas sobre productos.
3. Principios de aplicación práctica para el trabajo de armonización.

⁷ CXS 192-1995, párr. 1.2

Anexo 1 (del apéndice 6)**Principios y directrices detallados para armonizar disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex sobre productos con la Norma general para los aditivos alimentarios****Ámbito de aplicación**

Estas directrices proporcionan los principios y el enfoque general para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex sobre productos con la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA). La intención es que estas directrices faciliten el trabajo de armonización por los comités de productos que deseen ir más allá del ejercicio de actualización para realizar el trabajo de armonización detallado. Se reconoce que puede necesitarse asistencia del CCFA.

Enfoque general

De acuerdo con el principio que la NGAA es la única referencia autorizada para el uso de aditivos alimentarios, los resultados de la armonización en la supresión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas de productos del Codex y al mismo tiempo garantizar que se reflejan mediante la adición o modificación de las disposiciones vigentes en la NGAA. Tales enmiendas a la NGAA se hacen a la lista de aditivos alimentarios (Cuadro 1) y la lista de categorías de alimentos correspondientes (Cuadro 2) y, si procede, a la lista de los aditivos cuyo uso está permitido con arreglo a las buenas prácticas de fabricación (BPF)⁸ (Cuadro 3). Esta labor requiere la comprobación cruzada de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex sobre productos con las de la NGAA y realizar las enmiendas apropiadas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, generalmente mediante la adición de notas apropiadas.

Para ayudar en este trabajo se ha elaborado un árbol de decisiones y principios de aplicación práctica.

Además de hacer las revisiones a la NGAA, las secciones actuales (generalmente la sección 4) de las normas sobre productos del Codex relativas a los aditivos alimentarios son modificadas, generalmente eliminando las disposiciones sobre aditivos alimentarios específicas y añadiendo texto que explica dónde pueden encontrarse en la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios adecuadas para los productos regulados por la norma del Codex sobre productos.

Principios en que se sustenta la labor de armonización

El principio fundamental para realizar el trabajo de armonización es que la NGAA “debe ser el único punto de referencia autorizado para aditivos alimentarios”⁹ y, por lo tanto, debe tener en cuenta toda disposición sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos del Codex.

A continuación, se indican principios secundarios en que se sustenta el trabajo de armonización:

Es necesario que el aditivo alimentario esté justificado tecnológicamente y su uso sea inocuo.

Se reconoce que las normas sobre productos del Codex tuvieron razones técnicas legítimas para tener un conjunto reducido de disposiciones sobre aditivos alimentarios, pero también se reconoce que, cuando sea posible, las disposiciones de la NGAA deben utilizarse automáticamente.

Debe utilizarse un enfoque del árbol de decisiones para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex sobre productos con la NGAA.

El árbol de decisiones es un instrumento para que el CCFA armonice las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex sobre productos con la NGAA. Pese a ello se reconoce que puede haber casos en que los resultados de su aplicación no estén en consonancia con la intención del comité sobre productos, o no estén en consonancia con los principios generales para la incorporación en la NGAA. En dichos casos, las entradas se considerarán caso por caso.

Si una norma del Codex sobre productos incluye aditivos específicos del Cuadro 3 con una determinada clase funcional, solo esos aditivos específicos se incluyen en el Cuadro 3 de la NGAA. No es conveniente ampliar automáticamente los aditivos con la clase funcional para incluir todos los aditivos del Cuadro 3, ya que el comité de productos puede haber tenido una justificación tecnológica para limitar el uso de aditivos del Cuadro 3 que figuran en la norma sobre productos del Codex.

Cuando esté claro que la intención del comité sobre productos pertinente era incorporar todos los aditivos alimentarios pertenecientes a una clase funcional determinada, es conveniente incluir todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que pertenezcan a esa clase funcional. Este enfoque concuerda con el Manual de procedimiento del Codex con respecto al formato de la Sección sobre aditivos alimentarios³ de las normas

⁸ Las BPF se definen en la Sección 3.3 del Preámbulo de la NGAA.

⁹ Sección 1.2 del Preámbulo de la NGAA.

sobre productos del Codex. Es decir, es conveniente hacer una referencia a la clase funcional asociada y la categoría de alimentos de la NGAA, salvo si está justificada tecnológicamente una lista de aditivos específicos para un producto que sea el tema de la norma sobre productos del Codex.

Si una norma sobre productos recae bajo una categoría de alimentos de la NGAA que figure en el anexo al Cuadro 3, entonces el Cuadro 3 no es aplicable a la norma sobre productos, y cualquier aditivo del Cuadro 3 que figure en la norma debe incorporarse en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Comprensión de la NGAA a efectos de armonización

En esta sección se explica el formato de la NGAA (véase la sección 6 del Preámbulo de la NGAA). La NGAA contiene tres cuadros que se modifican debido al trabajo de armonización.

El Cuadro 1 (*Aditivos cuyo uso se permite en condiciones especificadas para ciertas categorías de alimentos o determinados productos alimenticios*) es una lista alfabética de los aditivos alimentarios, que contiene el número del Sistema internacional de numeración (SIN) y la clase funcional. En cada entrada de un aditivo alimentario se indican las categorías de alimentos individuales que tienen una disposición sobre ese aditivo alimentario. En cada disposición se especifican la dosis máxima de uso, cualquier nota vinculada a la disposición, el trámite y el año de adopción.

El Cuadro 2 (*Alimentos o categorías de alimentos en los que se permite el uso de aditivos*) es una lista numérica de las categorías de alimentos. En cada categoría de alimentos figuran por orden alfabético los aditivos alimentarios que tienen disposiciones para la categoría de alimentos. También se indican el número del SIN del aditivo alimentario y la dosis máxima de uso, notas, el trámite y el año de adopción. La información del Cuadro 2 es la misma que en el Cuadro 1, pero en un formato diferente.

El Cuadro 3 (*Aditivos cuyo uso se permite en los alimentos en general, salvo indicación en contrario, de conformidad con las buenas prácticas de fabricación*) contiene una lista de aditivos alimentarios que pueden utilizarse en los alimentos en general según BPF salvo que se excluya específicamente. El anexo al Cuadro 3 proporciona una lista de las categorías de alimentos específicas o alimentos individuales que están excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3, en cuyo caso la disposición figura en los Cuadros 1 y 2. El Cuadro 3 indica los aditivos alimentarios por orden alfabético, junto con su número del SIN, la clase funcional, el año de adopción y algunas normas sobre productos del Codex específicas en que son aceptables.

En el trabajo de armonización es necesario abordar los requisitos de los tres cuadros y hacer las modificaciones que corresponda en cada uno de ellos.

Enfoque específico: cuestiones que deben abordarse

En cada aditivo alimentario de la norma sobre productos del Codex es necesario abordar algunas cuestiones generales antes de poder añadirlo a la NGAA. Estas cuestiones han sido contestadas en sentido positivo para los aditivos que figuran en la NGAA. Estas cuestiones se definen en la sección 3 del Preámbulo de la NGAA. También están resumidas en las *Directrices sobre la inclusión de disposiciones específicas en las normas y textos afines del Codex: Procedimientos para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para los aditivos alimentarios* del Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius¹⁰: En resumen, las cuestiones son:

¿Ha terminado el JECFA una evaluación de la inocuidad (es decir, se ha asignado una ingesta diaria aceptable (IDA) completa y concluyó que el aditivo alimentario es seguro para el objetivo propuesto)?

¿Existe una especificación del JECFA para el aditivo alimentario?

¿Ha aceptado el comité de productos del Codex la necesidad/justificación tecnológica para el uso del aditivo alimentario? Y ¿cumple con una o varias de las necesidades/justificaciones que figuran en la sección 3.2 (a)-(d) del Preámbulo de la NGAA?

¿Tiene el aditivo alimentario un nombre, número del SIN y clase funcional en los *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989)?

¿Ha aceptado el comité de productos el uso de la clase funcional del aditivo alimentario para la categoría de alimentos de la NGAA?

Otra cuestión que debe examinarse es si la norma sobre productos del Codex tiene una relación 1:1 con la categoría de alimentos pertinente de la NGAA. Una relación 1:1 significa que todos los alimentos que cumplan con una norma sobre productos del Codex son los únicos alimentos que figuran en la categoría de alimentos pertinente de la NGAA. Por ejemplo, existe una relación 1:1 entre CXS 87-1981 y la categoría de alimentos 05.1.4 de la NGAA; todos los productos comprendidos en 05.1.4 cumplen con CXS 87-1981. Los

¹⁰ Páginas 64-72 de la 25.ª edición del *Manual de procedimiento*, 2016

comités de productos pueden necesitar abordar si existe una relación 1:1 entre la norma de productos del Codex y la categoría de alimentos de la NGAA, ya que tienen la mejor comprensión de la norma sobre productos del Codex pertinente y los alimentos comprendidos en la norma sobre productos.

Sin embargo, hay otras categorías de alimentos de la NGAA que no tienen una correspondencia de 1:1 con una norma sobre productos del Codex. Los alimentos que cumplen con una norma sobre productos del Codex se denominan “alimentos normalizados”. En la categoría de alimentos de la NGAA pueden figurar otros alimentos que no cumplen con una norma sobre productos del Codex. Estos alimentos se denominan “alimentos no normalizados”. Las categorías de alimentos en que no hay una relación 1:1 entre la norma sobre productos del Codex y la categoría de alimentos de la NGAA contienen tanto alimentos normalizados como alimentos no normalizados.

En el anexo B de la NGAA, en concreto en la Parte II (descriptores de las categorías de alimentos) se ofrece información sobre el sistema de clasificación de alimentos de la NGAA. El anexo C de la NGAA (*Referencias a las normas para productos del Codex y al Sistema de categorías de alimentos utilizados para la elaboración de la NGAA*) proporciona una lista de normas sobre productos del Codex y el número de la categoría de alimentos correspondiente de la NGAA, por lo que es un recurso muy valioso para ayudar en este trabajo.

Si una relación 1:1 entre una norma sobre productos del Codex y una categoría de alimentos de la NGAA determinará cómo se logra la armonización, especialmente si se necesitan notas específicas para las disposiciones de la NGAA para abordar el problema de los alimentos no normalizados.

Enfoque específico: resumen del proceso que hay que realizar

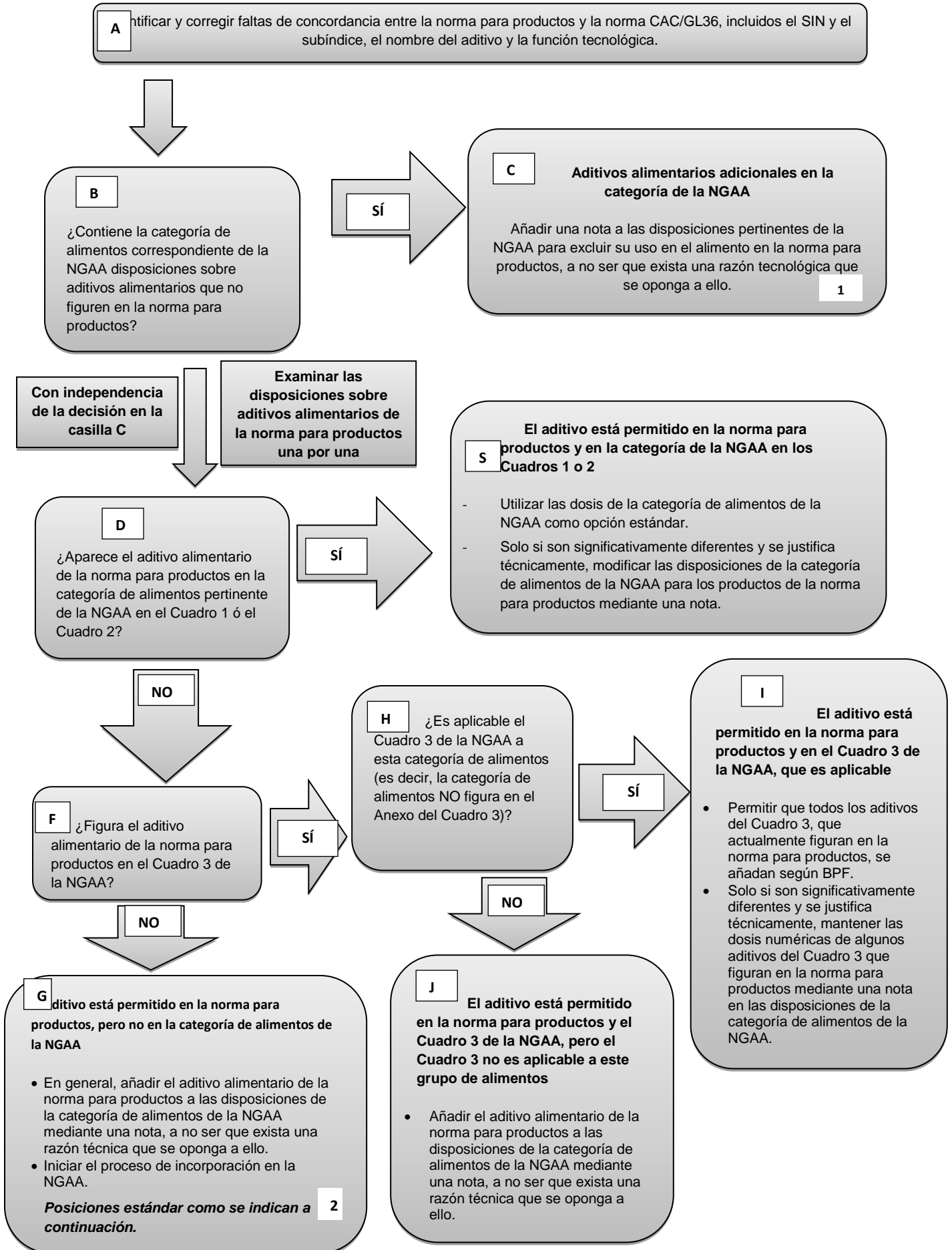
Para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos del Codex y la NGAA lo más fácil es revisar primero el Cuadro 2 de la NGAA y, a continuación, asegurarse de que se realizan los mismos cambios en el Cuadro 1. Ello se debe a que el Cuadro 2 está organizado por categorías de alimentos que están vinculadas directamente con las normas sobre productos del Codex. Si la norma sobre productos del Codex contiene aditivos del Cuadro 3, también es necesario hacer todo cambio pertinente al Cuadro 3.

El árbol de decisiones (anexo 2) y los principios de aplicación práctica (anexo 3) se utilizan para decidir el enfoque apropiado para incluir cada disposición sobre un aditivo alimentario de una norma sobre productos del Codex en la NGAA.

El resultado del trabajo de armonización lleva a la formulación de cambios recomendados que deben hacerse en las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos del Codex, en el Cuadro 1 y el Cuadro 2 y, si es necesario, en el Cuadro 3 de la NGAA.

Ejemplos de documentos que informan sobre el trabajo de armonización se proporcionan en el programa de las reuniones del CCFA (por ejemplo, el tema 4b del programa, CX/FA 17/49/6 de la CCFA49) y los cambios que se proponen para su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) se proporcionan en el informe de la reunión del CCFA (por ejemplo, REP17/FA, párrs. 45-55 y los apéndices pertinentes de la CCFA49).

ÁRBOL DE DECISIONES PARA EL ENFOQUE RECOMENDADO A FIN DE ARMONIZAR LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA Y DE LAS NORMAS SOBRE PRODUCTOS



1. **C:** la justificación tecnológica será determinada por el comité sobre productos pertinente, cuando exista un comité sobre productos activo, o por el CCFA, cuando el comité sobre productos pertinente haya sido aplazado/abolido.
2. **G1:** aditivo del Cuadro 1 para otras categorías de alimentos de la NGAA. Añadir el aditivo alimentario de la norma para productos a las disposiciones de la categoría de alimentos de la NGAA mediante una nota. Iniciar el proceso de incorporación en la NGAA.
2. **G2:** el aditivo no tiene ninguna disposición en la NGAA, si bien ha sido evaluado por el JECFA y ha sido incorporado en la norma CAC/GL 36-1989. Añadir a la NGAA, pero solamente para los productos de la norma para productos pertinente. Iniciar el proceso de incorporación en la NGAA.
2. **G3:** el aditivo no figura en la NGAA. Eliminar de las normas para productos.
3. Manual de procedimiento del Codex (21.^a ed., 2013) Sección II, Elaboración de normas y textos afines, Formato de las normas del Codex sobre productos, págs. 55-56.

Para la aplicación del árbol de decisiones es preferible considerar tanto las disposiciones aprobadas de la NGAA (Trámite 8) como los proyectos y anteproyectos de disposiciones de la NGAA. Esto garantizaría que todas las disposiciones de la categoría de alimentos pertinente para la norma sobre productos se consideren juntas de forma consecuyente. En el proyecto de disposición de la NGAA podría aplicarse una nota apropiada para indicar la pertinencia para la norma sobre productos, hasta el momento en que el Comité haya sometido a debate el proyecto de disposición de la NGAA.

Principios establecidos que han guiado la dirección y desarrollo del árbol de decisiones

- Es necesario que el aditivo alimentario esté justificado técnicamente y su uso sea inocuo.
- La NGAA se desarrolla para que sea el único punto de referencia para aditivos alimentarios dentro del Codex Alimentarius y, por tanto, debe tener en cuenta toda disposición sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos.
- Se reconoce que las normas sobre productos tienen legítimas razones técnicas para tener un conjunto reducido de disposiciones sobre aditivos, pero también se reconoce que, cuando sea posible, las disposiciones de la NGAA deben utilizarse automáticamente.
- Se ha convenido que se utilice un modelo de árbol de decisiones para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con la NGAA.
- El árbol de decisiones es un instrumento para que el CCFA armonice las normas sobre productos con la NGAA. Pese a ello se reconoce que puede haber casos en que los resultados de su aplicación no estén en consonancia con la intención del comité sobre productos, o no estén en consonancia con los principios generales para la incorporación en la NGAA. En dichos casos, las incorporaciones se considerarán caso por caso.
- No se considera conveniente permitir añadir automáticamente todos los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA a las normas sobre productos, sino permitir que todos los aditivos del Cuadro 3 que figuran actualmente en una norma sobre productos particular se añadan según BPF a la NGAA a no ser que esté justificado técnicamente restringir su uso para ese producto.
- Cuando esté claro que la intención del comité de productos pertinente era incorporar todos los aditivos alimentarios pertenecientes a una clase funcional determinada, será conveniente permitir todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que pertenezcan a esa clase. Este enfoque concuerda con el Manual de procedimiento del Codex con respecto al formato de la Sección sobre aditivos alimentarios³ de las normas sobre productos. Es decir, es conveniente hacer una referencia a la clase funcional asociada y la categoría de alimentos de la NGAA, salvo si está justificada técnicamente una lista de aditivos específicos para un producto que sea el tema de la norma para productos.
- Para los aditivos alimentarios del Cuadro 3 existen dos tipos de restricciones en las normas sobre productos. Estas restricciones se describen en el Cuadro 3 de la NGAA y en la sección 2 del anexo al Cuadro 3 de la NGAA.

A. El primer tipo de restricción es la restricción a una clase funcional determinada. En este caso todos los aditivos del Cuadro 3 con esa clase funcional son aceptables. A continuación, se muestra un ejemplo de la entrada de una categoría de alimentos particular y la norma sobre productos en la sección 2 del anexo al Cuadro 3.

12.5	Sopas y caldos
	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes (solamente en productos deshidratados), antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, sustancias conservadoras, estabilizadores, edulcorantes y espesantes incluidos en el Cuadro 3 cuyo uso es aceptable en los alimentos regulados por la norma.
Norma del Codex	"Bouillons" y consomés (CXS 117-1981)

B. El segundo tipo de restricción es cuando la norma sobre productos contiene aditivos alimentarios individuales y, por lo tanto, solo es aceptable el uso de determinados aditivos del Cuadro 3 con esa clase funcional. A continuación, se muestra un ejemplo de la entrada en la sección 2 del Anexo al Cuadro 3.

08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes
	En los alimentos regulados por estas normas solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
Norma del Codex	<i>Jamón curado cocido</i> (CXS 96-1981) y <i>Espaldilla de cerdo curada cocida</i> (CXS 97-1981)

Para aquellas normas sobre productos en que está permitido el uso de todos los aditivos del Cuadro 3 de una clase funcional determinada y sólo determinados aditivos del Cuadro 3 de otra clase funcional, es conveniente una combinación de las opciones A y B anteriores.

Anexo 3 (del apéndice 6)**Principios de aplicación práctica para el trabajo de armonización**

La referencia general a la NGAA que se incluya en la norma sobre productos (tal como se indica en el Manual de procedimiento¹¹) debe tener en cuenta el hecho de que existen limitaciones debido al listado de aditivos específicos que figuran en la norma sobre productos. Por lo tanto, al aplicar las disposiciones de la norma sobre productos a la NGAA para la armonización:

Solo se añade una nueva disposición de un aditivo a la NGAA si en la norma sobre productos hay una disposición sobre dicho aditivo, pero en la actualidad no hay una disposición sobre ese aditivo en la categoría de alimentos correspondiente de la NGAA. Según la casilla G del árbol de decisiones, una disposición se añade mediante el uso de una nota para limitar el uso de productos regulados por la norma sobre productos a no ser que exista una razón técnica que se oponga a ello (es decir, pruebas que justifiquen la necesidad de productos no normalizados).

Para la armonización con las normas sobre productos en este momento solo se tendrán en cuenta disposiciones sobre aditivos de la NGAA adoptadas. No obstante, los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos de la NGAA pueden tenerse en cuenta si:

- La norma sobre productos es revisada para incluir solo una referencia general a la NGAA y el uso de esos aditivos enumerados en los alimentos normalizados no se registrase en otros sitios.

- La disposición sobre aditivos alimentarios de la NGAA debe ser revisada para incluir la(s) nota(s) conveniente(s) para describir el uso del aditivo en la(s) norma(s) sobre productos pertinente(s) (por ejemplo, para excluir productos alimenticios regulados por la norma sobre productos pertinente, indicar una dosis de uso diferente en los productos alimenticios regulados por la norma sobre productos pertinente). Ello se debe a lo siguiente: algunas categorías de alimentos de la NGAA que incluyen la(s) norma(s) sobre productos pertinente(s) incluyen también productos alimenticios no normalizados. Por lo tanto, el CCFA todavía debe debatir el uso de estos aditivos alimentarios en los alimentos no normalizados. Como tales, estos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios se mantienen en su trámite actual. La(s) nueva(s) nota(s) asociada(s) con estos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios aborda(n) la armonización con la(s) norma(s) sobre productos pertinente(s), y se mantendrá(n) cuando el CCFA someta a debate las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el futuro.

Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos de la NGAA deben estar claramente etiquetados como tales en los informes, ya que no se pueden incluir en ningún documento final que contenga cambios propuestos a la NGAA (véase el párrafo final).

Una nota apropiada se asocia con la disposición sobre aditivos de la NGAA correspondiente para incluir una limitación de la norma sobre productos. Por ejemplo, las notas "XS ##" se utilizan para indicar la exclusión de la norma sobre productos de la disposición de la NGAA (es decir, existe una disposición en la NGAA para el aditivo, pero el aditivo no aparece en la norma sobre productos).

Las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos se eliminan cuando han sido armonizadas con la categoría de alimentos correspondiente en la NGAA (Cuadro 2 y las posteriores modificaciones del Cuadro 1 (y el Cuadro 3 si es necesario)). El texto de reemplazo en la sección sobre aditivos alimentarios de la norma sobre productos es el que figura en Aditivos Alimentarios, en la Sección II (elaboración de textos del Codex); formato de las normas del Codex sobre productos en el *Manual de procedimiento*³. El texto es:

"[Clase funcional del aditivo alimentario] utilizado de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios en la categoría de alimentos x.x.x.x [nombre de la categoría de alimentos] o incluido en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma."

- En algunos casos, dependiendo de la norma sobre productos en particular que se armoniza con la NGAA, puede ser necesario modificar el texto de referencia general a la NGAA proporcionado en el Manual de procedimiento. A continuación, se muestran dos ejemplos de texto modificado: En la *Norma para el chocolate y productos de chocolate* (CXS 87-1981), el texto relativo al Cuadro 3 se ha cambiado para indicar que solo se permiten determinados aditivos del Cuadro 3. En la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CXS 166-1989) no se necesitaba texto del Cuadro 3 (porque la norma recaía bajo una categoría de alimentos en el anexo al Cuadro 3), y el texto del Cuadro 1 y 2 fue ampliado para tener en cuenta el uso diferente de aditivos en los distintos tipos de alimentos regulados por la norma.

¹¹ Formato de las normas del Codex sobre productos, sección *Aditivos alimentarios*; por ejemplo, en la página 58-60 del *Manual de procedimiento* de la Comisión del Codex Alimentarius, 25.ª edición, 2016

- **Norma para el chocolate y los productos de chocolate CXS (87-1981):**

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, colorantes (únicamente con fines de decoración), emulsionantes, agentes de glaseado y edulcorantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 05.1.4 (Chocolate y productos de chocolate) y sus categorías de alimentos generales. En los alimentos regulados por esta norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).

- **Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CXS 166-1989):**

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de antioxidantes y humectantes (para uso en todos los productos regulados por CXS 166-1989); reguladores de la acidez y espesantes (solo para carne de pescado picada); y colorantes, emulsionantes, potenciadores del sabor, leudantes y espesantes (para empanados o mezclas para rebozar) utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos (09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías generales.

Si una norma sobre productos incluye un aditivo individual que figura en un aditivo de "grupo" en la NGAA (por ejemplo, los sulfitos, ésteres de ascorbilo), y se espera que los aditivos individuales en el grupo que tienen la(s) misma(s) clase(s) funcional(es) que los aditivos que figuran en la norma sobre productos correspondiente sean apropiados para el uso especificado en la norma sobre productos pertinente, entonces la armonización debe incluir todos los aditivos individuales con la(s) clase(s) funcional(es) adecuada(s) en el grupo.

Para los aditivos alimentarios del Cuadro 3 existen tres tipos de restricciones en las normas sobre productos. Estas restricciones se describen en el Cuadro 3 de la NGAA y en la sección 2 del anexo al Cuadro 3 de la NGAA.

A. El primer tipo de restricción es la restricción a una clase funcional determinada. En este caso son aceptables todos los aditivos del Cuadro 3 con esa clase funcional. A continuación, se muestra un ejemplo de la entrada de una categoría de alimentos particular y la norma sobre productos en la sección 2 del anexo al Cuadro 3.

12.5	Sopas y caldos
	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes (solamente en productos deshidratados), antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, sustancias conservadoras, estabilizadores, edulcorantes y espesantes incluidos en el Cuadro 3 cuyo uso es aceptable en los alimentos regulados por la norma.
Normas del Codex	"Bouillons" y consomés (CXS 117-1981)

B. El segundo tipo de restricción es cuando la norma sobre productos contiene aditivos alimentarios individuales y, por lo tanto, es aceptable solo el uso de determinados aditivos del Cuadro 3 con esa clase funcional. A continuación, se muestra un ejemplo de la entrada en la sección 2 del anexo al Cuadro 3.

08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes
	En los alimentos regulados por estas normas solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
Normas del Codex	<i>Jamón curado cocido</i> (CXS 96-1981) y <i>Espaldilla de cerdo curada cocida</i> (CXS 97-1981)

C. Para aquellas normas sobre productos en que está permitido el uso de todos los aditivos del Cuadro 3 de una clase funcional determinada y sólo determinados aditivos del Cuadro 3 de otra clase funcional, es conveniente una combinación de las opciones A y B anteriores. A continuación, se muestra un ejemplo de la entrada en la sección 2 del Anexo al Cuadro 3.

04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización
	En los alimentos regulados por las normas es aceptable el uso de todos los agentes endurecedores que figuran en el Cuadro 3 y determinados aditivos del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
Normas del Codex	Tomates en conserva (CXS 13-1981)

Las recomendaciones de armonización deben ser modificar las disposiciones en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, en lugar de *añadir* disposiciones (esto último solo es aplicable a la situación descrita en el primer punto grueso). En la NGAA solo puede haber una disposición sobre un aditivo para una categoría de alimentos dada. Por lo tanto, las recomendaciones son enmendar (revisar) las disposiciones existentes de la NGAA para tener en cuenta las disposiciones de la norma sobre productos. Así las recomendaciones con las revisiones propuestas a la NGAA se presentan en un solo cuadro, con los mismos datos en cada uno en el formato (y las mismas notas) del Cuadro 1 y el Cuadro 2, y solo de disposiciones adoptadas. Esta presentación eliminaría cualquier confusión o mala interpretación con respecto a la disposición final en la NGAA.

El nuevo texto se indica en **negrita/subrayado**. El texto que debe eliminarse se indica ~~tachado~~.