



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

46ª reunión

Hong Kong (China), 17-21 de marzo de 2014

PROPUESTAS PARA LAS DISPOSICIONES DE LOS CUADROS 1 Y 2 DE LA NGAA RESPECTO A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS DEL CUADRO 3 QUE TIENEN: (i) LA FUNCIÓN DE "REGULADORES DE LA ACIDEZ" COMO FUNCIÓN TECNOLÓGICA DE SU USO, DISTINTA DE REGULADORES DE LA ACIDEZ; Y (ii) PARA OTROS ADITIVOS ALIMENTARIOS DEL CUADRO 3 CON FUNCIONES DISTINTAS DE "EMULSIONANTE, ESTABILIZADOR, ESPESANTE", "COLORANTE" Y "EDULCORANTE"

Preparado por un Grupo de trabajo por medios electrónicos bajo la dirección de los Estados Unidos de América, con la asistencia de España, India, Irán, Japón, Malasia, México, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, Unión Europea, CEFS, ELC, ICBA, IDF e IGTC

Información general

1. El grupo de trabajo presencial (GTp) sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) de la 45ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) alcanzó un consenso sobre el enfoque horizontal para el uso de los aditivos del Cuadro 3 con función de "reguladores de la acidez" en las categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA.¹ Este GTp examinó entonces las propuestas de disposiciones para los aditivos del Cuadro 3 con función de reguladores de la acidez en el contexto de este enfoque horizontal y recomendó que cuando los reguladores de la acidez no estén justificados en una categoría de alimentos, las disposiciones para los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que tienen otras funciones además de reguladores de la acidez, debían mantenerse en su trámite actual en la NGAA.²

2. La 45ª reunión del CCFA convino en que el GTe sobre la NGAA de la 46ª reunión del CCFA debía preparar propuestas de disposiciones para los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que además de su uso como reguladores de la acidez tienen funciones técnicas diferentes a reguladores de la acidez.³ La 45ª reunión del CCFA encargó también a este GTe la preparación de propuestas sobre las disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA para los aditivos del Cuadro 3 con función técnica distinta a "emulsionante, espesante, estabilizador" (que serían sometidas a debate por el GTp de la 46ª reunión del CCFA como parte del tema 5(a) del programa), o "colorante" y "edulcorante" (que se verán influidas por el debate de la 46ª reunión del CCFA sobre la nota 161 como parte del tema 5(g) del programa).³

Documento de trabajo

3. En el Apéndice 1 de este documento se presentan las propuestas para los proyectos y anteproyectos vigentes de disposiciones en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA para los aditivos alimentarios del Cuadro 3 en su uso en funciones técnicas distintas a "regulador de la acidez", "emulsionante, espesante, estabilizador", "colorante" y "edulcorante". Estas propuestas se presentan en el Apéndice 1 en el formato de las categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3. La naturaleza jerárquica del sistema de clasificación de los alimentos se ha reflejado incorporando en el Anexo las subcategorías afectadas por la inclusión de una categoría de alimentos general. En cada categoría de alimentos se da información sobre las normas para productos correspondientes del Codex y el empleo de aditivos alimentarios en esas normas para productos.

4. Las propuestas (aprobar, aprobar con revisión, suspender, suspender y trasladar a las subcategorías, según corresponda) que se presentan en el Apéndice 1 están basadas en un criterio consensuado teniendo en cuenta la sincronización con las normas para productos correspondientes del Codex y observaciones formuladas por los miembros del GTe. Esas recomendaciones están basadas en un procedimiento de

¹ FA45/CRD 2, Apéndice IV.

² FA 45/CRD 2, Apéndice VI.

³ REP 13/FA, párr. 103.

ponderación de los datos, es decir, se ha dado mayor importancia a las observaciones que contienen justificaciones que a las observaciones sin una justificación precisa.

a) Consideración de las disposiciones para aditivos específicos con función de "emulsionante, espesante, estabilizador":

El GTe sobre la NGAA de la 45ª reunión del CCFA preparó recomendaciones para las disposiciones sobre aditivos alimentarios de los Cuadros 1 y 2 que figuran en el Cuadro 3 con la función de "emulsionante, estabilizador, espesante".⁴ Sin embargo, ese GTe examinó únicamente las disposiciones de los aditivos que figuran en el Apéndice X de REP11/FA.⁵ Durante la compilación de las disposiciones para su debate por el GTe de la 46ª reunión del CCFA, se observó que el GTe sobre la NGAA de la 45ª reunión del CCFA no había examinado los proyectos y anteproyectos de disposiciones vigentes en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA para varios aditivos del Cuadro 3 que tienen función de "emulsionante, estabilizador, espesante". Esas disposiciones no se examinaron porque esos aditivos (bromelina (SIN 1101(iii)), glicerol (SIN 422), lactato de potasio (SIN 326), pullulan (SIN 1204), lactato de sodio (SIN 325) y talco (SIN 553(iii)) no figuraban en el Apéndice X de REP11/FA. En el presente documento se han incorporado esas disposiciones del Apéndice 1 con la recomendación de que el GTP siga el enfoque horizontal convenido por la 45ª reunión del CCFA para la utilización de emulsionantes, estabilizadores y espesantes en esa categoría de alimentos, tenga en cuenta el debate del GTP de la 46ª reunión del CCFA sobre los temas 5(a) y 5(d) del programa o para la categoría de alimentos 14.2.3.2 (Vinos de uva espumosos y semiespumosos), que la disposición sea examinada por un GTe aparte.

b) Consideración de disposiciones para el uso de aditivos específicos como reguladores de la acidez

La 45ª reunión del CCFA tomó decisiones sobre la mayoría de los proyectos y anteproyectos vigentes de disposiciones en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA para el uso de aditivos del Cuadro 3 como reguladores de la acidez.⁶ Sin embargo, durante la compilación de las disposiciones para su debate por el GTe de la 46ª reunión del CCFA, se determinó que varias disposiciones para el uso de aditivos específicos como reguladores de la acidez no habían sido examinadas por la 45ª reunión del CCFA o la decisión de la 45ª reunión del CCFA no concordaba con las normas para productos vigentes del Codex. En el Apéndice 2 de este documento se han compilado las recomendaciones para estas disposiciones sobre el uso de los aditivos como reguladores de la acidez. En concreto:

- Subcategorías de la categoría de alimentos 09.2 (Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos): la 45ª reunión del CCFA alcanzó el consenso de que pese a que el uso de reguladores de la acidez en la categoría de alimentos 09.2 no estaba generalmente justificado, el empleo de reguladores de la acidez en varias de sus subcategorías esté generalmente justificado.¹ Debido al carácter jerárquico del sistema de clasificación de los alimentos, la 45ª reunión del CCFA examinó entonces si las disposiciones para aditivos con función de regulador de la acidez de la categoría de alimentos 09.2 solamente debían adoptarse en las subcategorías correspondientes a la categoría de alimentos 09.2 en que los reguladores de la acidez estaban justificados. La 45ª reunión del CCFA también mantuvo las disposiciones en la categoría de alimentos 09.2 para aditivos con efectos funcionales además de regulador de la acidez, a fin de considerar dichos efectos funcionales adicionales en la categoría de alimentos general (09.2). En sí, la 45ª reunión del CCFA no consideró el uso de esos aditivos alimentarios como reguladores de la acidez en las subcategorías correspondientes a la categoría de alimentos 09.2. El GTe de la 46ª reunión del CCFA solicitó observaciones sobre el uso de esos aditivos en funciones tecnológicas distintas a reguladores de la acidez tanto en la categoría de alimentos 09.2 como en sus subcategorías. En el caso de los aditivos alimentarios en que no se proporcionó información sobre un uso distinto a regulador de la acidez, el GTe consideró el uso de dichos aditivos alimentarios como reguladores de la acidez en las subcategorías de la categoría de alimentos 09.2. En el Apéndice 2 de este documento se han compilado las recomendaciones sobre el uso de esos aditivos como reguladores de la acidez en las subcategorías de la categoría de alimentos 09.2.
- Omisión de ácido cítrico (SIN 330) y ácido láctico, L-, D- y DL- (SIN 270) de las categorías de alimentos 13.1.1 (Fórmulas (preparados) para lactantes) y 13.1.3 (Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes): el GTe sobre la NGAA de la 45ª reunión del CCFA señaló que tanto el ácido cítrico como el ácido láctico figuran en las normas para productos del Codex correspondientes a las categorías de alimentos 13.1.1 y 13.1.3, y recomendó que las disposiciones para estos aditivos alimentarios en las categorías de alimentos que actualmente se encuentran en el

⁴ CX/FA 13/45/7.

⁵ CX/FA 13/45/7, párr. 1.

⁶ REP 13/FA párrs. 69 - 74.

procedimiento de trámites se remitan al Trámite 8 para su aprobación. Pese a ello, estas disposiciones se omitieron inadvertidamente de los informes del GTp de la 45ª reunión del CCFA.⁷ Por consiguiente, esas disposiciones no fueron examinadas por la 45ª reunión del CCFA y permanecen en el procedimiento de trámites de la NGAA. En el Apéndice 2 de este documento se recomienda que esas disposiciones se remitan al Trámite 8 para su aprobación.

- Error de comparación de la categoría de alimentos 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños) con las normas para productos correspondientes del Codex (disposiciones para lactato de sodio (SIN 325) y citrato tricálcico (SIN 333(iii)): el GTp sobre la NGAA de la 45ª reunión del CCFA intentó sincronizar las disposiciones para reguladores de la acidez de la categoría de alimentos 13.2 con las normas para productos correspondientes.⁸ La 45ª reunión del CCFA estuvo de acuerdo con esa propuesta de sincronización, incluida la suspensión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios para lactato de sodio y citrato tricálcico en la categoría de alimentos 13.2.⁹ Durante la compilación de disposiciones para su debate por el GTE de la 46ª reunión del CCFA, se observó que las disposiciones para el lactato de sodio y citrato tricálcico están de hecho incluidas en una de las normas para productos correspondiente a la categoría de alimentos 13.2 (es decir, Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981)). Esas disposiciones figuran como tales en el Apéndice 2 del presente documento con la recomendación de que sean aprobadas en el Trámite 8 de la NGAA de acuerdo con la norma para productos correspondiente del Codex.

5. En la preparación de este documento se han utilizado las convenciones siguientes:

- Las subcategorías que no figuran en el Anexo del Cuadro 3 pero que son afectadas por la lista de la categoría de alimentos general en el Anexo del Cuadro 3 se han indicado subrayando el número de la categoría de alimentos de la subcategoría afectada.
- Cuando la recomendación es trasladar una disposición sobre aditivos alimentarios de una categoría de alimentos general a una subcategoría, la disposición original en la categoría de alimentos general se ha indicado ~~tachada~~ y la nueva disposición en la subcategoría **en negrita** sin indicación del trámite en la columna de "trámite/aprobado".
- En el Apéndice 2, las disposiciones para lactato de sodio y citrato tricálcico que se reintroducen y actualmente no están en el procedimiento de trámites en la NGAA se han indicado **subrayadas y en negrita** sin indicación del trámite en la columna de "trámite/aprobado".

⁷ FA 45/CRD 2, Apéndice I, Parte B.

⁸ REP 13/FA, párr. 72.

⁹ REP 13/FA párrs. 73-74.

Apéndice 1: aditivos alimentarios del Cuadro 3 con uso distinto a "regulador de la acidez", "colorante" y "edulcorante"**Categoría de alimentos N.º 01.1.1 (Leche y suero de mantequilla (naturales))**

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite /Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59 ¹⁰	7	Gasificante, gases de envasado, conservante, propulsor.	Considerar como parte del debate del tema 5(d) del programa.	España, Malasia, México, Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la aprobación de la disposición. India: en la India no está permitido en esta categoría de alimentos. Rusia: se necesita justificación técnica. Sudáfrica, IDF: no apoyan la función de conservante en esta categoría de alimentos.
NITRÓGENO	941	BPF	59	7	Gas de envasado, propulsor.		España, Malasia, México, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE, IDF: apoyan la adopción de la disposición. India: en la India no está permitido en esta categoría de alimentos.
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Considerar como parte del debate del tema 5(d) del programa.	España, Malasia, México, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE: apoyan la aprobación con la nota 59. India: en la India el óxido nitroso no está permitido en los alimentos. IDF: la función de antioxidante en esta categoría de alimentos no se apoya.

Categoría de alimentos N.º 01.1.1.2 (Suero de mantequilla (natural))

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite /Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GLICEROL	422	BPF		7	Humectante, espesante.	Considerar como parte del debate sobre emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) resultante del tema 5(d) del programa.	México, USA: está permitido en todos los alimentos según BPF. Rusia: se necesita justificación técnica.

¹⁰ Nota 59: como gas de envasado.

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite /Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	Z	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.	Suspender, trasladar a la cat. 01.2.2 (no hay norma para productos correspondiente). Otras subcategorías corresponden a Codex Stan 243-2003 que solamente permite gasificantes en bebidas a base de leche fermentada, que es la cat. 01.1.2. La cat. 01.1.2 no está en el Anexo del Cuadro 3, por tanto el dióxido de carbono ya está permitido allí.	España, India, Irán, México, Noruega, Rusia, UE: apoyan la propuesta. IDF: apoya la propuesta. En la norma para productos el dióxido de carbono se utiliza sólo como gasificante para bebidas a base de leche fermentada (tanto naturales como aromatizadas), independientemente de que sean sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación.
NITRÓGENO	944	BPF	59	Z	Gas de envasado, propulsor.	Suspender, trasladar a la cat. 01.2.1.2; Codex Stan 243-2003 no permite gases de envasado en otras subcategorías.	España, India, Noruega, Rusia, UE: apoyan la propuesta.

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

Normas para productos correspondientes: 243-2003: permite distintos aditivos en varios alimentos.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite /Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		Z	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Suspender, trasladar a la cat. 01.2.1.2; Codex Stan 243-2003 no permite gases de envasado en otras subcategorías.	España, India, Irán, México, Noruega: apoyan la propuesta. Rusia: se necesita justificación técnica. IDF: apoya la propuesta con adición de la nota 59.

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GLICEROL	422	BPF		7	Humectante, espesante.	Aprobar; la 45ª reunión del CCFA determinó que emulsionantes, estabilizadores y espesantes (EEE) están justificados horizontalmente en esta categoría de alimentos.	España, Malasia: apoyan la propuesta. Las recomendaciones del GTp (FA45/CRD 2 Apéndice V) deben tenerse en cuenta. México, USA: permitido en los alimentos en general según BPF. Rusia: se necesita justificación técnica.
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59		Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.	Trasladado de la cat. 01.2; aprobar según BPF con la nota 59 "como gas de envasado"; corresponde a CODEX STAN 243-2003	España, Irán, India, Malasia, México, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE, IDF: apoyan la propuesta.
NITRÓGENO	941	BPF	59		Gas de envasado, propulsor.		
ÓXIDO NITROSO	942	BPF			Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.		

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

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GLICEROL	422	BPF		7	Humectante, espesante.	Aprobar; la 45ª reunión del CCFA determinó que emulsionantes, estabilizadores y espesantes (EEE) están justificados horizontalmente en esta categoría de alimentos.	España: apoya la propuesta. Las recomendaciones del GTp (FA45/CRD 2 Apéndice V) deben tenerse en cuenta. Rusia: se necesita justificación técnica. USA: permitido en los alimentos en general según BPF.
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59		Gasificante,	Aprobar según figura en	España, México, Noruega, UE: apoyan la propuesta.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					gas de envasado, conservante, propulsor.	la lista; trasladado de la categoría general 01.2; no hay normas para productos correspondientes.	
NITRÓGENO	941	BPF	59		Gas de envasado, propulsor.		

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

Normas para productos correspondientes: 288-1976: no permite gases de envasado ni propulsores en los alimentos correspondientes a esta categoría de alimentos.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	7	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.	Suspender, CODEX STAN 288-1976 solamente permite gases de envasado y propulsores en la nata (crema) batida y nata (crema) envasada bajo presión (que se bate al sacarla del envase), que están regulados por la cat. 01.4.2	España, Irán, Japón, Malasia, México, Noruega, Reino Unido, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta.
NITRÓGENO	941	BPF	59	7	Gas de envasado, propulsor.		España, Irán, Japón, Malasia, Noruega, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta.
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.		

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

Normas para productos correspondientes: 28 288-1976: permite gases de envasado y propulsores en nata (crema) batida y nata envasada bajo presión (que se bate al sacarla del envase).

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	7	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.	Adoptar con la nota 59 "como gas de envasado" y la nueva nota "sólo para utilizar en nata (crema) batida y nata (crema) envasada bajo presión"; corresponde a CODEX	España, Irán, Japón, Malasia, México, Noruega, Reino Unido, Sudáfrica, UE, IDF: apoyan la propuesta.
NITRÓGENO	941	BPF	59	7	Gas de envasado, propulsor.		Rusia: no está de acuerdo con la nota. Aprobar según BPF.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	STAN 288-1976.	

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

Normas para productos correspondientes: 019-1981 y 210-1999: permiten antioxidantes, sinergistas antioxidantes y antiespumantes específicos; 210-1999: no permite aditivos en los aceites vírgenes o aceites prensados en frío; 033-1981: no permite aditivos alimentarios (salvo tocoferoles).

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	200		7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas.	Aprobar según BPF con la nueva nota "para cocinar y/o freír o para la preparación de salsa "gravy".	Noruega, Reino Unido, Sudáfrica, UE, ELC: apoyan la propuesta. España, India: aprobar con la nota "excluyendo los aceites vírgenes y prensados en frío, y productos regulados por la Norma para los aceites de oliva y los aceites de orujo de aceituna (CODEX STAN 33-1981)". México: aprobar según BPF. Japón, Malasia: suspender, el aditivo no está permitido en las normas para productos correspondientes. ELC: en la Unión Europea el uso de antioxidantes está permitido según BPF en grasas y aceites para cocinar/freír o para preparar salsa "gravy"; se utiliza más en la salsa "gravy" que en las grasas/aceites debido a la naturaleza hidrofílica de las sustancias.
ÁCIDO CÍTRICO	330	100	15 ¹¹	7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante.	Aprobar según BPF con la nota "excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío, y los productos regulados por la Norma para los aceites de oliva y los aceites de orujo de aceituna (CODEX STAN 33-1981)"; corresponde a CODEX STAN 19-1981 y	España, Irán, Japón, Malasia, Reino Unido, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta. México: aprobar según BPF. Rusia: no está de acuerdo con la nota. Aprobar según BPF.

¹¹ **Nota 15:** tomando como base las grasas o los aceites.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						210-1999.	
NITRÓGENO	941	BPF	59	7	Gas de envasado, propulsor.	Suspender, no está permitido en las normas para productos correspondientes.	España, India, Japón, Malasia, Noruega, Reino Unido, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta de suspensión. Rusia: aprobar según BPF.
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.		
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPF		7	Antioxidante.		España, India, Japón, Malasia, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta de suspensión. México: aprobar según BPF. ELC: puede realizar la misma función que el ácido ascórbico en la cocción/al freír/la preparación de salsa "gravy". Las sales de ácido ascórbico no están permitidas en la Unión Europea.
ASCORBATO DE SODIO	301	200		7	Antioxidante.		
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	100		7	Antioxidante.		

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

Normas para productos correspondientes: 019-1981: permite antioxidantes, sinergistas antioxidantes y antiespumantes específicos; 210-1999 permite antioxidantes y sinergistas antioxidantes específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO, GLACIAL	260	5000		7	Regulador de la acidez, conservante.	Suspender; no está permitido en las normas para productos correspondientes.	España, India, Japón, Malasia, México, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta de suspensión.
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	200		7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas.	Aprobar según BPF con la nueva nota "para cocinar y/o freír o la preparación de salsa "gravy".	Noruega, Reino Unido, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta. India: aprobar con la nota 242 "para uso como antioxidante". España: podría apoyarlo si se aplican las restricciones de la norma para productos. México: en México está permitido en todos los

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
							alimentos según BPF. Japón, Malasia: suspender, el aditivo no está permitido en las normas para productos correspondientes. ELC: en la Unión Europea el uso de antioxidantes está permitido según BPF en grasas y aceites para cocinar/freír o para preparar salsa "gravy"; se utiliza más en la salsa "gravy" que en las grasas/aceites debido a la naturaleza hidrofílica de las sustancias.
ASCORBATO DE CALCIO	302	BPF		7	Antioxidante.	Suspender; no está permitido en las normas para productos correspondientes.	España, India, Japón, Malasia, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta de suspensión.
LACTATO DE CALCIO	327	BPF		7	Regulador de la acidez, endurecedor, agente de tratamiento de las harinas.		España, India, Japón, Malasia, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta de suspensión. México: en México está permitido en todos los alimentos según BPF.
ÁCIDO CÍTRICO	330	100	15	7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante.	Aprobar según BPF; corresponde a CODEX STAN 19-1981 y 210-199	España, India, Japón, Malasia, México, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE, USA: apoyan la propuesta.
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	100		7	Antioxidante.	Suspender; no está permitido en las normas para productos correspondientes.	España, India, Japón, Malasia, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta de suspensión. México: en México está permitido en todos los alimentos según BPF.
GLUCONO-DELTA-LACTONA	575	BPF		7	Regulador de la acidez, leudante, secuestrante.		España, India, Japón, Malasia, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta de suspensión.
NITRÓGENO	941	BPF	59	7	Gas de envasado, propulsor.		
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.		

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta	
ACETATOS DE POTASIO	261	BPF		7	Regulador de la acidez, conservante.			
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPF		7	Antioxidante.			
LACTATO DE POTASIO	326	BPF		7	Regulador de la acidez, antioxidante, emulsionante, humectante.	Considerar como parte del debate de emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE). Nota: los EEE <u>no</u> están justificados en esta categoría de alimentos.	Malasia: suspender. España: no está permitido en las normas para productos. El uso general de emulsionantes en esta categoría de alimentos no está permitido (véase FA45/CRD 2, Apéndice V). Rusia: el uso de regulador de la acidez debería ser según BPF. Se necesita justificación técnica para antioxidante, emulsionante y humectante.	
ACETATO DE SODIO	262(i)	5000		7	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante.	Suspender; no está permitido en las normas para productos correspondientes.	España, India, Japón, Malasia, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta de suspensión. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en grasas y aceites como aromatizante y adyuvante hasta 5000 mg/kg.	
ASCORBATO DE SODIO	301	200		7	Antioxidante.		España, Japón, Malasia, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta de suspensión. México: en México está permitido en todos los alimentos según BPF. ELC: puede realizar la misma función que el ácido ascórbico para cocinar/freír/preparación de salsa "gravy". Las sales de ácido ascórbico no están permitidas en la Unión Europea.	
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		7	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante.		España, India, Japón, Malasia, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta de suspensión.	
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	100		7	Antioxidante.		España, India, Japón, Malasia, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta de suspensión. México: en México está permitido en todos los alimentos según BPF.	
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	1000		7	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante.		España, India, Japón, Malasia, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta de suspensión.	
LACTATO DE SODIO	325	BPF		7	Regulador de la acidez,		Considerar como parte del debate de emulsionantes,	Malasia: suspender. México: en México está permitido en todos los

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, humectante, espesante.	estabilizantes y espesantes (EEE). Nota: los EEE <u>no</u> están justificados en esta categoría de alimentos.	alimentos según BPF. España: no está permitido en las normas para productos. El uso general de emulsionantes en esta categoría de alimentos no está justificado (véase FA45/CRD 2, Apéndice V). Rusia: el uso como regulador de la acidez debería ser según BPF. Se necesita justificación técnica para antioxidante, emulsionante y humectante.
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	BPF		7	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante.	Suspender; no está permitido en las normas para productos correspondientes.	España, India, Japón, Malasia, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta de suspensión.

Categoría de alimentos N.º 04.1.1 (Frutas frescas)

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ASCORBATO DE CALCIO	302	BPF		7	Antioxidante.	Suspender, trasladar a subcategorías según corresponda.	España, India, Noruega, Rusia, UE: apoyan la propuesta. México: los reglamentos mexicanos prohíben el uso de aditivos en la fruta fresca.
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	7	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.		
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	BPF		7	Antioxidante.		
NITRÓGENO	944	BPF	59	7	Gas de envasado, propulsor.		
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPF		7	Antioxidante.		
PULLULAN	1204	30000		4	Agente de glaseado, espesante.	Considerar como parte del debate sobre emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE). Nota:	USA: en los Estados Unidos de América está permitido utilizar pullulan en los alimentos en general según BPF. No obstante, el CCFA ha determinado que en general los EEE no están justificados en esta categoría de alimentos (REP 13 FA, párr. 80).

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						los EEE <u>no</u> están justificados en esta categoría de alimentos.	
ASCORBATO DE SODIO	304	BPF		7	Antioxidante.	Suspender, trasladar a subcategorías según corresponda.	España, India, Noruega, Rusia, UE: apoyan la propuesta.

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

Normas para productos correspondientes: 143-1985; 182-1993; 183-1993; 184-1993; 187-1993; 196-1995; 204-1997; 205-1997; 213-1999; 214-1999; 215-1999; 216-1999; 217-1999; 219-1999; 220-1999; 226-2001; 237-2003; 245-2004; 246-2005; 255-2007; 299-2010 y 305R-2011: en estas normas no está permitido ningún aditivo alimentario.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Suspender.	España, India, México, Noruega, Rusia, UE: apoyan la propuesta de suspensión. México: los reglamentos mexicanos prohíben el uso de aditivos en la fruta fresca.

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

Normas para productos correspondientes: 143-1985 (Norma del Codex para los dátiles): solamente permite glicerol y sorbitol (SIN 420) según BPF (la norma no regula los rebozados).

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GLICEROL	422	BPF	16 ¹²	7	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría de alimentos tal como se decidió en el tema 5(a) del programa; la 45ª reunión del CCFA no tomó ninguna decisión sobre el enfoque horizontal para los EEE en	México: los reglamentos mexicanos permiten utilizarlo en todos los alimentos según BPF como humectante y espesante. Aprobar con la nota 3 "tratamiento superficial". Rusia: el uso como regulador de la acidez debe ser según BPF. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos en general según BPF.

¹² **Nota 16:** para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						esta categoría de alimentos.	
ÓXIDO NITROSO	942	BPF			Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	No trasladar de la cat. 04.1.1, no se ha proporcionado ninguna justificación técnica del uso en el tratamiento de superficie.	<p>Noruega, UE: ¿se utilizan estos aditivos como aditivos? El uso parece ser en preparados/formulaciones utilizados para tratar productos de la cat. 04.1.1.2. Las decisiones deberían posponerse hasta el debate del tema 7(b) del programa.</p> <p>Reino Unido, Rusia: apoyan la aprobación.</p> <p>India: en la India no está permitido.</p>
ASCORBATO DE CALCIO	302	BPF			Antioxidante.		<p>India, UE: el uso no está justificado en esta categoría de alimentos.</p> <p>Noruega: el uso parece ser en preparados/formulaciones utilizados para tratar los productos de la cat. 04.1.1.2. Las decisiones deberían posponerse hasta el debate del tema 7(b) del programa.</p> <p>Reino Unido, Rusia: apoyan la aprobación.</p> <p>ELC: el ácido ascórbico y sus sales se utilizan para ayudar a evitar el pardeamiento de las frutas cortadas (p.ej., manzanas). En la Unión Europea está permitido para frutas/hortalizas peladas, cortadas y desmenuzadas.</p>
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59		Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.		<p>Noruega: el uso parece ser en preparados/formulaciones utilizados para tratar los productos de la cat. 04.1.1.2. Las decisiones deberían posponerse hasta el debate del tema 7(b) del programa.</p> <p>Reino Unido: apoya la aprobación.</p> <p>India: en la India no está permitido.</p> <p>España, Rusia: se necesita justificación técnica.</p>
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	BPF			Antioxidante.		<p>India, Reino Unido, Rusia, UE: el uso en esta cat. de alimentos no está justificado.</p> <p>España: se necesita justificación técnica.</p> <p>Noruega: el uso parece ser en preparados/formulaciones utilizados para tratar los productos de la cat. 04.1.1.2. Las decisiones deberían posponerse hasta el debate del tema 7(b) del programa.</p>
NITRÓGENO	941	BPF	59		Gas de envasado,		<p>India: en la India el uso no está permitido.</p> <p>Noruega: el uso parece ser en</p>

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					propulsor.		preparados/formulaciones utilizados para tratar los productos de la cat. 04.1.1.2. Las decisiones deberían posponerse hasta el debate del tema 7(b) del programa. España: se necesita justificación técnica. Reino Unido, Rusia: apoyan la aprobación.
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPF			Antioxidante.		India, Irán, UE: el uso en esta categoría no está justificado. Noruega: el uso parece ser en preparados/formulaciones utilizados para tratar los productos de la cat. 04.1.1.2. Las decisiones deberían posponerse hasta el debate del tema 7(b) del programa. España, Rusia: se necesita justificación técnica. Reino Unido: apoya la aprobación. ELC: el ácido ascórbico y sus sales se utilizan para ayudar a evitar el pardeamiento de las frutas cortadas (p.ej., manzanas).
ASCORBATO DE SODIO	301	BPF			Antioxidante.		Irán, UE: el uso en esta categoría no está justificado. Noruega: el uso parece ser en preparados/formulaciones utilizados para tratar los productos de la cat. 04.1.1.2. Las decisiones deberían posponerse hasta el debate del tema 7(b) del programa. España: se necesita justificación técnica. Reino Unido, Rusia: apoyan la aprobación. ELC: el ácido ascórbico y sus sales se utilizan para ayudar a evitar el pardeamiento de las frutas cortadas (p.ej., manzanas). En la Unión Europea está permitido en frutas/hortalizas peladas, cortadas y desmenuzadas.

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

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado,	Aprobar como se indica; no hay normas para productos	Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta. India, México: suspender, en la India no está

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					propulsor.	correspondientes.	permitido; el reglamento mexicano prohíbe el uso de aditivos en la fruta fresca. España: se necesita justificación técnica.
ASCORBATO DE CALCIO	302	BPF			Antioxidante.		España, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE, ELC: apoyan la propuesta. India, Irán, México: suspender, en la India y en Irán no está permitido; el reglamento mexicano prohíbe el uso de aditivos en la fruta fresca. ELC: el ácido ascórbico y sus sales se utilizan para ayudar a evitar el pardeamiento de las frutas cortadas (p.ej., manzanas). En la Unión Europea está permitido para frutas/hortalizas peladas, cortadas y desmenuzadas.
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59		Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.		Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta. India, México: suspender, en la India no está permitido; el reglamento mexicano prohíbe el uso de aditivos en la fruta fresca. España, Rusia: se necesita justificación técnica.
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	BPF			Antioxidante.	No trasladar de la cat. 04.1.1; no se ha proporcionado información sobre el uso.	Reino Unido: no apoya la propuesta; le preocupa la ingesta. India, México: suspender, en la India no está permitido; el reglamento mexicano prohíbe el uso de aditivos en la fruta fresca. España, Rusia: se necesita justificación técnica.
NITRÓGENO	941	BPF	59		Gas de envasado, propulsor.		Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta. India, México: suspender, en la India no está permitido; el reglamento mexicano prohíbe el uso de aditivos en la fruta fresca. España: se necesita justificación técnica.
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPF			Antioxidante.	Aprobar como se indica.	Reino Unido, ELC: apoyan la propuesta. México: suspender. El reglamento mexicano prohíbe el uso de aditivos en la fruta fresca. España, Rusia: se necesita justificación técnica. ELC: el ácido ascórbico y sus sales se utilizan para ayudar a evitar el pardeamiento de las frutas cortadas (p.ej., manzanas).
ASCORBATO DE SODIO	301	BPF			Antioxidante.		España, Reino Unido, Rusia, UE, ELC: apoyan la propuesta. India, México: suspender, en la India no está permitido; el reglamento mexicano prohíbe el uso de

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
							aditivos en la fruta fresca. ELC: el ácido ascórbico y sus sales se utilizan para ayudar a evitar el pardeamiento de las frutas cortadas (p.ej., manzanas). En la Unión Europea está permitido en frutas/hortalizas peladas, cortadas y desmenuzadas.

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	7	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.	Suspender, trasladar a subcategorías según corresponda.	España, India, Irán, México, Noruega, Rusia, UE: suspender.

Categoría de alimentos N.º 04.2.1.1 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas)

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Suspender.	España, India, Irán, México, Noruega, Reino Unido, UE: suspender. Rusia: el uso debería ser según BPF de acuerdo con el Cuadro 3 para la función técnica de gas de envasado y propulsor.

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

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GLUCONATO DE CALCIO	578	800	58 ¹³	7	Regulador de la acidez, endurecedor, secuestrante.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso en el tratamiento de superficie.	España, India, Irán, Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta de suspensión. UE: el uso como endurecedor podría inducir a engaño al consumidor sobre la frescura.
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	800	58	7	Regulador de la acidez, endurecedor.		
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	7	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.	No trasladar de la cat. 04.2.1; no se ha proporcionado información sobre el uso en el tratamiento de superficie.	España: se necesita justificación técnica.
GLICEROL	422	BPF	16	7	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría de alimentos tal como se decidió en el tema 5(a) del programa; la 45ª reunión del CCFA no llegó a ninguna decisión sobre el enfoque horizontal para los EEE en esta categoría de alimentos.	Rusia: se necesita justificación técnica. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos en general según BPF.
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF	16	7	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta de suspensión.
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	16	7	Regulador de la acidez, agente de retención del		

¹³ **Nota 58:** como calcio.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	16	7	Regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte, agente de retención del color.		

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

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	7	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.	No trasladar de la cat. 04.2.1; no se ha proporcionado información sobre el uso.	España: se necesita justificación técnica.
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	BPF		7	Antioxidante.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	España, India, Irán, Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta de suspensión. Reino Unido: le preocupa la ingesta del aditivo.
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.		España, India, Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta de suspensión. Rusia: se necesita justificación técnica.
ASCORBATO DE SODIO	301	BPF		7	Antioxidante.	Aprobar; observaciones del GTe; se utiliza como antioxidante.	España, Reino Unido, Rusia, UE, ELC: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. ELC: el ácido ascórbico y sus sales se utilizan para ayudar a evitar el pardeamiento de las frutas cortadas (p.ej., manzanas). En la Unión Europea está permitido en frutas/hortalizas peladas, cortadas y desmenuzadas.
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	BPF		7	Antioxidante.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	España, India, Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta de suspensión. Reino Unido: le preocupa la ingesta del aditivo.

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

Normas para productos correspondientes: 038-198 y 140-1983: permiten sólo aditivos específicos, 114-1981: permite sólo secuestrantes/coadyuvantes de elaboración específicos; 41-1981, 110-1981, 111-1981, 77-1981, 112-1981, 113-1981, 133-1981, 132-1981 y 104-1981: no permiten aditivos alimentarios.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	100		7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas.	Aprobar según BPF con la nota 110 "sólo para uso en patatas (papas) fritas congeladas"; concuerda con CODEX STAN 114-1981.	España, India, México, Reino Unido, UE, ELC: apoyan la propuesta. ELC: el ácido ascórbico y sus sales se utilizan para ayudar a preservar el aspecto (p.ej., evitar el pardeamiento de las frutas cortadas) y prolongar el período de conservación. En la Unión Europea está permitido en las frutas y hortalizas congeladas.
ASCORBATO DE CALCIO	302	BPF		7	Antioxidante.	Suspender; no figura en las normas para productos correspondientes.	España, India, Noruega, Reino Unido, UE: suspender. Rusia: BPF de acuerdo con el Cuadro 3. ELC: aprobar; el ácido ascórbico y sus sales se utilizan para ayudar a preservar el aspecto (p.ej., evitar el pardeamiento de las frutas cortadas) y prolongar el período de conservación. En la Unión Europea está permitido en las frutas y hortalizas congeladas.
GLUCONATO DE CALCIO	578	1000	58	7	Regulador de la acidez, endurecedor, secuestrante.		España, India, Noruega, Reino Unido, UE: suspender.
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	1000	58	7	Regulador de la acidez, endurecedor.		
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	7	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.		España, India, Noruega, Reino Unido, UE: suspender. Rusia: BPF de acuerdo con el Cuadro 3.
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	BPF		7	Antioxidante.		España, India, Noruega, Reino Unido, UE: suspender.
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	BPF		7	Acentuador del sabor.	Aprobar según BPF con la nueva nota "sólo para uso en alimentos no normalizados" y la nota 201 "sólo para uso en productos aromatizados".	UE: no apoya la propuesta. 04.2.2.1 se refiere a hortalizas "frescas" congeladas. En esta categoría no deben utilizarse más aditivos de los necesarios debido a la congelación. India, México: suspender. Japón, ELC, IGTC: apoyan la propuesta. El glutamato monosódico se utiliza como acentuador

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
							del sabor en productos no normalizados en estas categorías (p.ej., condimentos para patatas (papas) fritas congeladas, soja cocida congelada, hortalizas cocidas congeladas). Las hortalizas congeladas a veces son aromatizadas y/o aderezadas con ingredientes que incluyen acentuadores del sabor que pueden no estar regulados por la cat. 12.6. Ejemplo: <i>edamae</i> (soja) aromatizada con wasabi. España, Rusia: ¿justificación técnica? Se podría inducir a engaño a los consumidores. Reino Unido: suspender; el aditivo es necesario en los condimentos utilizados en las hortalizas congeladas, no en las mismas hortalizas congeladas. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los guisantes (arvejas) congelados.
NITRÓGENO	941	BPF	59	7	Gas de envasado, propulsor.	Suspender; no figura en las normas para productos correspondientes.	España, India, Noruega, Reino Unido, UE: suspender. Rusia: BPF de acuerdo con el Cuadro 3 como gas de envasado/propulsor.
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.		
PULLULAN	1204	30000		4	Agente de glaseado, espesante.	Considerar como parte del debate sobre emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE). Nota: los EEE <u>no</u> están justificados en esta categoría de alimentos.	España: ¿este aditivo se utiliza como agente de glaseado o como espesante? Rusia: se necesita justificación técnica. USA: en los Estados Unidos de América pullulan está permitido en los alimentos en general según BPF. No obstante, el CCFA ha determinado que los EEE no están justificados en general en esta categoría de alimentos (REP 13 FA, párr. 80).
ASCORBATO DE SODIO	301	BPF		7	Antioxidante.	Suspender; no figura en las normas para productos correspondientes.	España, India, Noruega, Reino Unido, UE: suspender. Rusia: BPF de acuerdo con el Cuadro 3 como gas de envasado/propulsor. ELC: el ácido ascórbico y sus sales se utilizan para ayudar a preservar el aspecto (p.ej., evitar el pardeamiento de las frutas cortadas) y prolongar el período de conservación. En la Unión Europea está permitido en las frutas y hortalizas congeladas.
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE	316	BPF		7	Antioxidante.		España, India, Noruega, Reino Unido, UE: suspender.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
SODIO)							

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

Normas para productos correspondientes: 223-2001: permite acentuadores del sabor y texturizadores específicos; 038-1981: sólo permite reguladores de la acidez; 294R-2009: permite conservantes, acentuadores del sabor y antioxidantes específicos; 260-2007: permite endurecedores, conservantes, secuestrantes, antiespumantes, antioxidantes y acentuadores del sabor específicos; 151-1985: se ajusta a la legislación nacional.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CLORURO DE AMONIO	510	BPF		4	Agente de tratamiento de las harinas.	Suspender.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: suspender.
RIBONUCLEÓTIDOS DE CALCIO, 5'-	634	BPF		4	Acentuador del sabor.	Aprobar con la nota "excepto para productos regulados por la Norma para los hongos comestibles y sus productos (CODEX STAN 038-1981)".	España, Japón, Reino Unido, UE, ELC, IGTC: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. Japón: el aditivo se utiliza en productos como <i>kimchi</i> y <i>tsukemono</i> (distintos a 04.2.2.3) para mejorar la palatabilidad reducida debido a la reducción de sodio. Rusia: apoya la propuesta con DM de 500 mg/kg.
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	BPF		4	Acentuador del sabor.		
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPF		4	Acentuador del sabor.		
RIBONUCLEÓTIDOS DE SODIO, 5'-	635	BPF		4	Acentuador del sabor.		
GLICEROL	422	BPF		4	Humectante, espesante.	Aprobar; la 45ª reunión del CCFA determinó que emulsionantes, estabilizadores y espesantes (EEE) están justificados horizontalmente en esta categoría.	Rusia: BPF de acuerdo con el Cuadro 3. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos en general según BPF. La 45ª reunión del CCFA determinó que los EEE están generalmente justificados en esta categoría (REP 13 FA, párr. 80).
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	BPF		4	Acentuador del sabor.	Aprobar con la nota "excepto para productos regulados por la Norma para los hongos comestibles y sus productos (CODEX STAN 038-1981)" concuerda con CODEX STAN 223-2001, 294R-2009 y 260-2007.	España, Japón, Reino Unido, UE, ELC, IGTC: apoyan la propuesta. Japón: el aditivo se utiliza en productos como <i>kimchi</i> y <i>tsukemono</i> (distintos a 04.2.2.3) para mejorar la palatabilidad reducida debido a la reducción de sodio. Rusia: apoya la propuesta con DM de 500 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PULLULAN	1204	30000		4	Agente de glaseado, espesante.	Aprobar; la 45ª reunión del CCFA determinó que emulsionantes, estabilizadores y espesantes (EEE) están justificados horizontalmente en esta categoría.	Rusia: se necesita justificación técnica. USA: en los Estados Unidos de América el uso está permitido en los alimentos en general según BPF. La 45ª reunión del CCFA determinó que los EEE están generalmente justificados en esta categoría (REP 13 FA, párr. 80).
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	BPF		4	Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte.	Suspender.	España, India, Noruega, Reino Unido, UE: suspender.
ASCORBATO DE SODIO	301	BPF		4	Antioxidante.	Aprobar; en estos productos se utilizan antioxidantes.	España, Japón, Reino Unido, Rusia, ELC: apoyan la propuesta; antioxidante para ayudar a preservar el aspecto (p.ej., evitar el pardeamiento de las frutas cortadas) y prolongar el período de conservación. India: en la India no está permitido.
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	BPF		4	Antioxidante.	Aprobar con la nota "para uso en rábano encurtido".	Japón: se utiliza como antioxidante para evitar la decoloración. Si existen preocupaciones sobre la exposición a este aditivo, Japón propone la nueva nota "sólo para uso en rábano japonés encurtido". Sin antioxidante este alimento se decolora durante la distribución. India: en la India no está permitido. Rusia: se necesita justificación técnica. Reino Unido: no apoya la propuesta. Le preocupa la ingesta.

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AMILASA DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR., ALFA-	1100	BPF		7	Agente de tratamiento de las harinas.	Suspender.	España, India, México, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE, ELC: suspender; coadyuvante de elaboración. México: suspender; el reglamento mexicano no permite aditivos en granos enteros o triturados.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.		España, India, Noruega, Reino Unido, UE: suspender. México: suspender; el reglamento mexicano no permite aditivos en granos enteros o triturados. Rusia: BPF como gas de envasado/propulsor.
PAPAÍNA	1101(ii)	1000		7	Acentuador del sabor.		España, India, Noruega, Reino Unido, UE: suspender. México: suspender; el reglamento mexicano no permite aditivos en granos enteros o triturados. Rusia: apoya la suspensión si el uso se califica como coadyuvante de elaboración.
ACETATO DE SODIO	262(i)	6000		7	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante.		España, India, Noruega, Reino Unido, UE: suspender. México: suspender; el reglamento mexicano no permite aditivos en granos enteros o triturados. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en productos de grano a 6000 mg/kg como aromatizante y adyuvante.
TALCO	553(iii)	BPF		7	Antiaglutinante, antiespumante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Rusia: apoya la propuesta sólo para el arroz. España: ¿este aditivo se utiliza como antiaglutinante o como espesante? México: suspender; el reglamento mexicano no permite aditivos en granos enteros o triturados.

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

Normas para productos correspondientes: ninguna; la subcategoría 06.2.1 tiene normas para productos correspondientes.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AMILASA DE BACILLUS LICHENIFORMI, ALFA-(CARBOHIDRASA)	1100	BPF			Agente de tratamiento de las harinas.	Trasladar de la cat. 06.2.2 por consistencia con la disposición aprobada para amilasa de aspergillus oryzae (SIN 1100) en la cat. 06.2; también las observaciones del GTe de que se utilizan tanto en los	UE: en la Unión Europea el SIN 1100 no está autorizado como aditivo alimentario. Aclarar si es un aditivo alimentario o un coadyuvante de elaboración. España, Irán, Malasia, Reino Unido: apoyan la propuesta. USA: en los Estados Unidos de América el almidón está permitido en los alimentos a una dosis que da lugar a un polímero no dulce de sacáridos nutritivos
AMILASA DE BACILLUS SUBTILIS, ALFA-	1100	BPF			Agente de tratamiento de las harinas.		

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						almidones como en las harinas.	con un equivalente a dextrosa inferior a 20. Rusia, ELC: el uso de la enzima es como coadyuvante de elaboración.
PROPIONATO DE CALCIO	282	1000		4	Conservante.	Aprobar según BPF; utilizado por algunos miembros del Codex.	Malasia, Reino Unido, Rusia, UE: no están de acuerdo; solicitan justificación técnica para el uso como conservante en la harina. Sudáfrica: apoya la propuesta. India: apoya la propuesta; en la India está permitido en la harina para alimentos horneados.
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Suspender.	España, India, Malasia, Reino Unido, Sudáfrica, UE: apoyan la suspensión. Rusia: BPF como gas de envasado/propulsor.
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	BPF		4	Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte.		España, Malasia, Noruega, Reino Unido, Sudáfrica, UE: apoyan la suspensión.
ACETATO DE SODIO	262(i)	6000		7	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante.		España, Malasia, Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la suspensión. No tiene justificación técnica en las harinas. Rusia: No apoya la propuesta; se utiliza en almidones. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en productos de grano a 6000 mg/kg como aromatizante y adyuvante.
ASCORBATO DE SODIO	301	BPF		4	Antioxidante.	Suspender; la disposición vigente está en el procedimiento de trámites en la cat. 06.2.1 que corresponde a Codex Stan 152-1985.	España, Malasia, Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la suspensión. No tiene justificación técnica en los almidones. India: apoya la propuesta de que se apruebe a 300 mg/kg. Rusia: apoya la DM según BPF. ELC: se utiliza para mejorar las propiedades de la masa y la firmeza del pan. En la Unión Europea está permitido para almidones.
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		4	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante.	Suspender, trasladar a la cat. 06.2.2 (Almidones).	España, India, Malasia, Noruega, Reino Unido, Sudáfrica, UE: apoyan la suspensión. No tiene justificación técnica en la harina. Rusia: aprobar según BPF con la nota "sólo para almidones".

Categoría de alimentos N.º 06.2.1 (Harinas)

Normas para productos correspondientes: 301R-2011: se refiere a la cat. 06.2.1 Cuadros 1 y 2; 176-1989, 154-1985, 173-1989, 170-1989, 178-1991 y 155-1985: no tratan aditivos alimentarios; 152-1985: sólo incluye enzimas y agentes de tratamiento de las harinas.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	300		7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas.	Aprobar a 300 mg/kg. Permitido en Codex Stan 152-1985.	España, Irán, Japón, Malasia, Reino Unido, Sudáfrica, UE, ELC: apoyan la propuesta. Se utiliza como agente de tratamiento para robustecer la masa. Rusia: justificación técnica para el límite de 300 mg/kg. Apoya DM según BPF. ELC: se utiliza para mejorar las propiedades de la masa y la firmeza del pan. En la Unión Europea está permitido para las harinas.
OXIDASA DE GLUCOSA	1102	780		4	Antioxidante.	Suspender.	España, India, Malasia, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE, ELC: suspender; uso de coadyuvante de elaboración.
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	1500		4	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	Remitir la función técnica "agente de tratamiento de las harinas" al GTP sobre el SIN. Aprobar según BPF.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: suspender; no figura en las normas para productos. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en la harina como decolorante hasta 60.000 mg/kg. Esta categoría de alimentos comprende alimentos normalizados y no normalizados. En la mayoría de normas para productos correspondientes los aditivos alimentarios no están prohibidos.
PAPAÍNA	1101(ii)			7	Acentuador del sabor.	Suspender.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE, ELC: suspender; uso de coadyuvante de elaboración.
ASCORBATO DE POTASIO	303	300		7	Antioxidante.	Aprobar a 300 mg/kg. Permitido en Codex Stan 152-1985.	India, Irán, Malasia, Reino Unido, Sudáfrica, UE, ELC: apoyan la propuesta. España: ¿se utiliza este aditivo como antioxidante en esta categoría de alimentos? En las observaciones se indica agente de tratamiento de las harinas. ELC: se utiliza para mejorar las propiedades de la masa y la firmeza del pan. En la Unión Europea no está permitido para las harinas.
PULLULAN	1204	50000		4	Agente de glaseado, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se	Malasia: aprobar. Rusia: se necesita justificación técnica. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos en general según BPF.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámit e/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						decidió en el tema 5(a) del programa.	
ASCORBATO DE SODIO	301	300		7	Antioxidante.	Aprobar a 300 mg/kg. Permitido en Codex Stan 152-1985.	Malasia, Reino Unido, Sudáfrica, ELC: apoyan la propuesta. España: ¿se utiliza este aditivo en esta categoría de alimentos como antioxidante? En las observaciones se indica agente de tratamiento de las harinas. ELC: se utiliza para mejorar las propiedades de la masa y la firmeza del pan.
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	45000		7	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante.	Suspender.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta de suspensión. No figura en las normas para productos.

Categoría de alimentos N.º 06.2.2 (Almidones)

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámit e/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AMILASA DE BACILLUS LICHENIFORMI, ALFA-(CARBOHIDRASA)	1100	BPF		4	Agente de tratamiento de las harinas.	Trasladar a la cat. 06.2 por consistencia con la disposición aprobada para amilasa de aspergillus oryzae (SIN 1100). También las observaciones del GTe de que se utilizan en almidones.	UE: en la Unión Europea el SIN 1100 no está autorizado como aditivo alimentario. Aclarar si es un aditivo alimentario o un coadyuvante de elaboración. España, Irán, Malasia, Reino Unido: apoyan la propuesta. Rusia, ELC: el uso de la enzima es como coadyuvante de elaboración. USA: en los Estados Unidos de América el almidón está permitido en los alimentos a una dosis que da lugar a un polímero no dulce de sacáridos nutritivos con un equivalente a dextrosa inferior a 20.
AMILASA DE BACILLUS SUBTILIS, ALFA-	1100	BPF		4	Agente de tratamiento de las harinas.		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF			Regulador de la acidez, antiaglutinante y leudante.	Aprobar; trasladado de la cat. 06.2.	Observaciones de la cat. 06.2. España, India, Malasia, Noruega, Reino Unido, Sudáfrica, UE: no tiene justificación técnica en la harina. Rusia: aprobar según BPF con la nota "sólo para almidones".

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

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ASCORBATO DE CALCIO	302	200		4	Antioxidante.	Suspender.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: suspender. ELC: puede ayudar a estabilizar el color. El ácido ascórbico y su sal de sodio están permitidos en pasta fresca según BPF.
PROPIONATO DE CALCIO	282	1000		4	Conservante.		
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	4	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.	Aprobar con las notas 59 "como gas de envasado" y 211 "sólo para uso en los fideos".	España, Japón, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta. India, Rusia: apoyan la suspensión. Japón: el dióxido de carbono se utiliza como gas de envasado para proteger los fideos de la oxidación.
GLICEROL	422	BPF		4	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Rusia: no aprobar; en Rusia no está permitido. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos en general según BPF.
PULLULAN	1204	10000		4	Agente de glaseado, espesante.		
ASCORBATO DE SODIO	301	200		4	Antioxidante.	Aprobar según BPF.	España, Reino Unido, UE, ELC: apoyan la propuesta. India, Rusia: apoyan la suspensión. UE, ELC: en la Unión Europea está permitido en pastas frescas. Ayuda a estabilizar el color. El ácido ascórbico y su sal de sodio están permitidos en pasta fresca según BPF.

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

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AMILASA DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR., ALFA-	1100	BPF		7	Agente de tratamiento de las harinas.	Suspender; el uso sería transferencia de la harina.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE, ELC: suspender; uso de coadyuvante de elaboración.
RIBONUCLEÓTIDOS DE CALCIO, 5'-	634	BPF		4	Acentuador del sabor.	Aprobar según BPF con la nota 256 "sólo para uso en fideos, pasta sin gluten y	España, Japón, Reino Unido, UE, ELC, IGTC: apoyan esta propuesta. Se utiliza como acentuador del sabor en fideos chinos deshidratados o <i>ramen</i> .

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						pasta destinada a dietas hipoproteicas".	India: en la India no está permitido. Rusia: lo apoya con DM de 500 mg/kg.
ASCORBATO DE CALCIO	302	200		4	Antioxidante.		España, Reino Unido, UE, USA: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. Rusia: lo apoya con DM de 500 mg/kg. ELC: ayuda a estabilizar el color. En la Unión Europea el ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio, y éster de palmitato están permitidos en la pasta deshidratada.
PROPIONATO DE CALCIO	282	1000		4	Conservante.		Rusia, UE: solicitan necesidad técnica para conservantes en pastas y fideos deshidratados. España, Reino Unido: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido.
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	BPF		4	Acentuador del sabor.		España, Japón, Reino Unido, UE, ELC, IGTC: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. Rusia: lo apoya con DM de 500 mg/kg. IGTC: apoya esta propuesta. Se utiliza como acentuador del sabor en fideos chinos deshidratados o <i>ramen</i> .
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPF		4	Acentuador del sabor.		España, Japón, Reino Unido, UE, ELC, IGTC: apoyan la propuesta. India: en la India está permitido en aderezos de estos productos. Rusia: lo apoya con DM de 500 mg/kg. Reino Unido: apoya la propuesta. IGTC: apoya esta propuesta. Se utiliza como acentuador del sabor en fideos chinos deshidratados o <i>ramen</i> .
RIBONUCLEÓTIDOS DE SODIO, 5'-	635	BPF		4	Acentuador del sabor.		
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	BPF		4	Acentuador del sabor.		
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.		España, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. Rusia: gas de envasado/propulsor según BPF.
PULLULAN	1204	10000		4	Agente de glaseado, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos en general según BPF. Rusia: se necesita justificación técnica.	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						programa.	
ASCORBATO DE SODIO	301	200		4	Antioxidante.	Aprobar según BPF con la nota 256 "sólo para uso en fideos, pasta sin gluten y pasta destinada a dietas hipoproteicas".	España, Reino Unido, UE, ELC: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. Rusia: para la DM de 200 mg/kg se necesita justificación técnica; la apoyaría según BPF. ELC: puede ayudar a estabilizar el color. En la Unión Europea el ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio, y éster de palmitato están permitidos en la pasta deshidratada.

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

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CLORURO DE AMONIO	510	BPF		4	Agente de tratamiento de las harinas.	Suspender.	España, India, México, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2000		7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas.	Aprobar según BPF; de observaciones del GTe se desprende que ha sido utilizado por algunos miembros del Codex.	UE: no apoya la aprobación. El color de la carne fresca indica su frescura y está relacionado con el deterioro microbiológico. El empleo de antioxidantes/agentes de retención del color podría inducir a engaño al consumidor. El descriptor de esta categoría señala "los productos frescos no suelen contener aditivos". Según la Unión Europea en la carne fresca no deben permitirse más aditivos que los colorantes utilizados para sellos de certificación. México: suspender; la regulación mexicana no permite el empleo de aditivos en la carne fresca. España, Reino Unido: salvo preparaciones, en la carne fresca sólo se deben incorporar aditivos para marcado sanitario. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en la carne fresca a 500 mg/kg como agente de retención del color pero con acción antioxidante. ELC: agente de retención del color; contribuye a evitar la decoloración (pardeado grisáceo); en la Unión Europea está permitido a una dosis según

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
							BPF en la carne no elaborada; preparaciones cárnicas tal como se definen en el reglamento (CE) 853/2004, solamente preenvasadas y otras limitaciones de uso. En los Estados Unidos de América está permitido en la carne fresca a 500 mg/kg.
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	BPF		7	Acentuador del sabor.	Aprobar con la nota 16 "para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados." El descriptor de la categoría de alimentos 08.1 señala "antes de su comercialización para el consumo se pueden recubrir los productos de carne con glaseados o especias (p. ej., jamón glaseado y pollo para asar a la parrilla). En el Sistema de clasificación de los alimentos, esto se señala con la anotación "para utilizar como glaseado o rebozado (tratamiento de superficie)."	India, Rusia, UE: no apoyan la aprobación. El uso descrito de los aditivos es más adecuado en otras categorías (glaseados (cat. 04.1.8) ó especias (cat. 12.2)). La cat. 08.1 se refiere a la carne fresca no a los productos cárnicos. España: cat. posiblemente incorrecta. ¿Debería estar la carne marinada en la cat. 08.2.1? Reino Unido, ELC, IGTC: apoyan la aprobación. Se usa a menudo para rebozado y marinado, como especias, aderezos y condimentos que se aplican a la carne antes de la comercialización (p.ej., carne de vaca, cerdo y pollo para asar a la parrilla, hamburguesas sazonadas, <i>Yukhoe</i>). Recomendar aprobación. Obsérvese que en la categoría de alimentos 12.2.1 (sólo especias) y 12.2.2 se pueden utilizar acentuadores del sabor cuando se venden por separado para utilizarlos en carnes frescas.
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPF		7	Acentuador del sabor.		
GLUTAMATO MONOAMÓNICO, L-	624	BPF		7	Acentuador del sabor.		
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	BPF		7	Acentuador del sabor.		
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Suspender.	España, India, UE: apoyan la propuesta. Rusia: el uso debería ser según BPF de acuerdo con el Cuadro 3 para gas de envasado y propulsor.
LACTATO DE POTASIO	326	20000		7	Regulador de la acidez, antioxidante, emulsionante, humectante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Rusia: suspender. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en carne y aves de corral.
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		4	Regulador de la acidez,	Suspender.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta de suspensión.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					antiaglutinante, leudante.		
LACTATO DE SODIO	325	20000		7	Regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría de alimentos tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta de suspensión. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en carne y aves de corral (cat. 08.0) como aromatizante a dosis hasta 20000 mg/kg de formulación y en agentes antimicrobianos aplicados a la carne hasta el 4,5% de la formulación.

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

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF		7	Regulador de la acidez, conservante.	Aprobar; las observaciones del GTe muestran que algunos miembros del Codex lo utilizan como conservante.	UE: no apoya la aprobación. Los reguladores de la acidez/conservantes no son necesarios en la carne fresca. En opinión de la UE los ácidos orgánicos deberían utilizarse para descontaminación y no como aditivos alimentarios (no tienen efecto técnico en el producto final). Este aditivo no debería utilizarse como sustituto de las buenas prácticas de higiene. España, India, México, Rusia: suspender. Reino Unido: restringir el uso a los preparados de carne solamente. USA: uso permitido como antimicrobiano (conservante) en carcasas de carne roja hasta 220 mg/kg y según BPF en productos cárnicos (cat. 8.0) para uso de aditivo alimentario.
BROMELINA	1101(iii)	BPF		7	Acentuador del sabor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría de alimentos tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Rusia, ELC: se recomienda suspensión; coadyuvante de elaboración. USA: uso permitido en carne y aves de corral crudas como agente texturizador y enzima a una dosis no superior al 3% de 0,8 M de solución (uso de coadyuvante de elaboración).
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	BPF		7	Regulador de la acidez,	Suspender.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta de suspensión.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					endurecedor.		
ÓXIDO DE CALCIO	529	BPF		7	Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas.		
ÁCIDO CÍTRICO	330	2000		7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante.		UE: no apoya la aprobación. El color de la carne fresca indica su frescura y está relacionado con el deterioro microbiológico. El empleo de antioxidantes/agentes de retención del color podría inducir a engaño al consumidor. India, Noruega, Rusia: suspender. España, Reino Unido: salvo preparaciones, en la carne fresca sólo deben utilizarse aditivos para mercado sanitario.
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	500		7	Antioxidante.	Aprobar según BPF; las observaciones del GTe muestran que algunos miembros del Codex lo utilizan como agente de retención del color/antioxidante.	Reino Unido: una serie de aditivos (E 260-263, E 270, E 325-327, E 300-302 y E 330-333) como reguladores de la acidez, conservantes, antioxidantes o para aumentar la estabilidad microbiológica en la carne picada y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes (distintos a aditivos). USA: en los Estados Unidos de América está permitido en la carne fresca a 500 mg/kg como agente de retención del color pero con acción antioxidante.
GLICEROL	422	BPF	16	7	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría de alimentos tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Rusia: se solicita justificación técnica.
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF	16	7	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	Suspender.	España, India, México, Noruega, Rusia, UE: apoyan la propuesta de suspensión.
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	16	7	Regulador de la acidez, agente		

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					de retención del color.		
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	16	7	Regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte, agente de retención del color.		
PAPAÍNA	1101(ii)	BPF		7	Acentuador del sabor.		España, India, Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta de suspensión. Rusia, USA, ELC: suspender; se utiliza como coadyuvante de elaboración.
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF		7	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante.		España, India, México, Noruega, UE: suspender. Rusia: se utiliza según BPF.
ASCORBATO DE SODIO	301	500		7	Antioxidante.	Aprobar según BPF; las observaciones al GTe muestran que algunos miembros del Codex lo utilizan como agente de retención del color/antioxidante.	UE: no apoya la aprobación. El color de la carne fresca indica su frescura y está relacionado con el deterioro microbiológico. El empleo de antioxidantes/agentes de retención del color podría inducir a engaño al consumidor. Noruega: suspender. España, Reino Unido: salvo preparaciones, en la carne fresca sólo deben utilizarse aditivos para marcado sanitario. Rusia: no apoya la propuesta. Se utiliza según BPF. USA: está permitido como agente de retención del color (a través de la función de antioxidante) en la carne fresca a 500 mg/kg. ELC: aprobar; contribuye a evitar la decoloración (pardeado grisáceo); en la UE está permitido a una dosis según BPF para la carne sin elaborar. Preparaciones cárnicas definidas por el reglamento (CE) 853/2004 solamente preenvasadas y otras limitaciones de uso.
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		7	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante.	Suspender.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: suspender. USA: el uso como escaldador es coadyuvante de elaboración.
CARBONATO ÁCIDO DE	500(ii)	BPF		7	Regulador de la		España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE:

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
SODIO					acidez, antiaglutinante, leudante.		apoyan la propuesta de suspensión.
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	BPF		7	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante.		

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

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ASCORBATO DE CALCIO	302	BPF		7	Antioxidante.	Aprobar según BPF con la nueva nota "sólo para uso en carne fresca picada que contenga otros ingredientes además de carne triturada".	España, Noruega, UE: sólo podemos apoyar el uso en preparados preenvasados de carne fresca picada (triturada). India, México: suspender; la regulación india/mexicana no permite aditivos en la carne fresca. ELC: ayuda a evitar la decoloración (pardeamiento grisáceo); en la Unión Europea el ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio están permitidos en esta categoría de alimentos a una dosis según BPF.
LACTATO DE CALCIO	327	6000		7	Regulador de la acidez, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas.	Remitir la función técnica de "espesante" (es decir función de aglutinante) al GTP sobre el SIN; aprobar según BPF con la nueva nota "sólo para uso en carne fresca picada que contenga otros ingredientes además de carne triturada". Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del	India, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión. USA: permitido como acentuador del sabor en salchichas y aglutinante/extensor en piezas de ave crudas trituradas a 6000 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						programa.	
DIÓXIDO DE CARBONO	290	100	59	7	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.	Suspender.	España, India, Noruega, Reino Unido, UE: suspender. Rusia: se utiliza según BPF. USA: el dióxido de carbono sólido está permitido para enfriar los productos cárnicos cortados (uso como coadyuvante de elaboración).
ÁCIDO CÍTRICO	330	100	15	7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante.	Aprobar según BPF con la nueva nota "sólo para uso en carne fresca picada que contenga otros ingredientes además de carne triturada".	España, Noruega, UE: no apoyan la aprobación. Solamente pueden apoyarlo en preparados preenvasados de carne fresca picada que contenga otros ingredientes además de carne fresca triturada. Rusia: se utiliza según BPF. USA: permitido como antioxidante en productos cárnicos a 100 mg/kg (sobre base de grasa).
GLICEROL	422	BPF		7	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Rusia: suspender; en Rusia no está permitido. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos en general según BPF.
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF		7	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	Suspender.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: suspender.
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF		7	Regulador de la acidez, agente de retención del color.		
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF		7	Regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte, agente de retención del color.		

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ASCORBATO DE SODIO	301	BPF		7	Antioxidante.	Aprobar según BPF con la nueva nota "sólo para uso en carne fresca picada que contenga otros ingredientes además de carne triturada".	España, Noruega, UE: solamente pueden apoyarlo en preparados preenvasados de carne fresca picada que contenga otros ingredientes además de carne fresca triturada. Reino Unido: apoya la propuesta. ELC: apoya la aprobación; ayuda a evitar la decoloración (pardeamiento grisáceo); en la Unión Europea el ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio están permitidos en esta categoría de alimentos a una dosis según BPF.

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

Normas para productos correspondientes: ninguna; 292-2008 corresponde a la subcategoría 09.1.2, en los moluscos bivalvos no están permitidos aditivos alimentarios, sólo antioxidantes en moluscos bivalvos crudos (moluscos enfriados sin concha) según disposiciones de la cat. 09.1.2.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	200		7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas.	Antioxidante, aprobar según BPF con la nota "excluidos moluscos bivalvos vivos".	España, India, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta. ELC: se añade a solución para inmersión/pulverización para aumentar el período de conservación y el aspecto de la superficie. El ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio están permitidos en pescado sin elaborar según BPF.
ASCORBATO DE CALCIO	302	BPF		7	Antioxidante.		España, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. ELC: se añade a solución para inmersión/pulverización para aumentar el período de conservación y el aspecto de la superficie. El ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio están permitidos en pescado sin elaborar según BPF.
LACTATO DE CALCIO	327	10000	58	4	Regulador de la acidez, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	7	Gasificante, gas de envasado,		

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					conservante, propulsor.		
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante.	Antioxidante, aprobar según BPF con la nota "excluidos moluscos bivalvos vivos".	España, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido.
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	BPF		7	Antioxidante.		India: en la India no está permitido. Rusia: DM de 1500 mg/kg para pescado congelado y ultracongelado de piel roja. España, Reino Unido: apoyan la propuesta.
GLUCONO-DELTA-LACTONA	575	100		4	Regulador de la acidez, leudante, secuestrante.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.
GLICEROL	422	BPF	16	7	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Rusia: en esta categoría no hay justificación técnica. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos en general según BPF.
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF	16	7	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	Aprobar como se indica; en ambas subcategorías hay disposiciones aprobadas para colorantes con la nota 16. El pescado fresco es una situación similar a la carne fresca. Antes de la comercialización al consumidor se pueden aplicar rebozados al pescado fresco, como glaseados y especias. El uso de un aditivo en el rebozado se indica con la nota 16 "para uso en el	UE: solicita que se aclare más la necesidad tecnológica; ¿el uso descrito en glaseado/rebozado está regulado por la cat. 09.1 ó hay otras categorías más apropiadas? India, Rusia: suspender. Noruega: considera el uso en glaseado o rebozados según la nota 16 como en preparados/formulaciones y por tanto es uso de "aditivos en aditivos". Toda decisión debería esperar hasta el debate del tema 7(b) del programa. España: ¿justificación técnica? Reino Unido: apoya la propuesta.
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	16	7	Regulador de la acidez, agente de retención del color.		
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	16	7	Regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte, agente de retención del		

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					color.	glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados".	
NITRÓGENO	941	BPF	59	7	Gas de envasado, propulsor.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	España, India, Noruega, Reino Unido: apoyan la suspensión. Rusia: BPF.
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Antioxidante, aprobar según BPF con la nota "excluidos moluscos bivalvos vivos".	España, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido.
ASCORBATO DE SODIO	301	200		7	Antioxidante.		España, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. Rusia: BPF. ELC: se añade a solución para inmersión/pulverización para aumentar el período de conservación y para el aspecto de la superficie. El ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio están permitidos en pescado sin elaborar según BPF.
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	BPF		7	Antioxidante.		India: en la India no está permitido. Japón: apoya la propuesta. El aditivo se utiliza para evitar la decoloración de los cangrejos frescos. Rusia: DM de 1500 mg/kg para pescado congelado y ultracongelado de piel roja. España: apoya la propuesta. Reino Unido: cuestiona la necesidad tecnológica en el pescado fresco.

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

Normas para productos correspondientes: ninguna; las subcategorías tienen normas para productos correspondientes; algunas de ellas no permiten aditivos alimentarios.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF		4	Regulador de la acidez, conservante.	La única información proporcionada sobre el uso es como regulador de la acidez. Por tanto, se remite al Apéndice 2 para la propuesta.	Reino Unido, Rusia: apoyan la propuesta de remitirse al Apéndice.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CLORURO DE AMONIO	510	BPF		4	Agente de tratamiento de las harinas.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso en las subcategorías.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF		4	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas.	Se ha proporcionado información sobre el uso como antioxidante en las subcategorías. Suspender y trasladar a las subcategorías según corresponda.	Reino Unido, Rusia: apoyan la consideración del Apéndice. ELC: para preservar el aroma, el sabor y el aspecto. También antioxidante. El ácido ascórbico y sus sales de calcio y sodio están permitidos en la Unión Europea.
LACTATO DE CALCIO	327	10000	58	4	Regulador de la acidez, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas.	La única información proporcionada sobre el uso es como regulador de la acidez. Por tanto, se remite al Apéndice 2 para la propuesta.	Reino Unido: apoya la propuesta. Rusia: se utiliza según BPF.
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		4	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante.		Reino Unido, Rusia: apoyan la consideración del Apéndice.
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	BPF		4	Acentuador del sabor.	Suspender; trasladar a todas las subcategorías con las notas convenientes de acuerdo con la observación de Japón.	Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la suspensión. Japón, ELC, IGTC: se utiliza en todas las subcategorías (en la cat. 09.2.1 en pescado picado congelado para acentuar el sabor (p.ej., surimi congelado); en la cat. 09.2.2 en empanizados o mezclas batidas para rebozar para acentuar el sabor (p.ej., pescado crudo empanizado o rebozado con mezcla batida); en la cat. 09.2.3 en trozos de pescado picado congelado para salsa tipo crema para acentuar el sabor (p.ej., pescado picado para terrinas); en la categoría 09.2.4 para acentuar el sabor (p.ej., salchichas de pescado, productos de pescado cocidos y hervidos en salsa de soja (<i>tsukudani</i>), productos de surimi cocidos (<i>kamaboko</i>)); en la categoría 09.2.4.1 en el producto surimi cocido con forma de tubo (<i>chikuwa</i>); en la categoría 09.2.4.2, en productos de crustáceos o
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	634	BPF		4	Acentuador del sabor.		
RIBONUCLEÓTIDOS DE SODIO, 5'-	635	BPF		4	Acentuador del sabor.		

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
							almejas cocidos y hervidos en salsa de soja (<i>tsukudani</i>); y en la categoría 09.2.5 en pescado, calamares y gambas desecados y aromatizados, pescado, calamares y pulpo desecados, ahumados y aromatizados). Rusia: se utiliza a DM de 500 mg/kg.
GLICEROL	422	BPF		4	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Rusia: ¿justificación técnica? USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos en general según BPF.
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	5000	36 ¹⁴	4	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	La única información proporcionada sobre el uso es como regulador de la acidez. Por tanto, se remite al Apéndice 2 para la propuesta.	Reino Unido: apoya la propuesta. Rusia: se necesita justificación técnica.
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	624	BPF		4	Acentuador del sabor.	Suspender; trasladar a las subcategorías con las notas convenientes de acuerdo con la observación de Japón.	Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la suspensión. India: en la India no está permitido. Japón, ELC, IGTC: se utiliza en todas las subcategorías y ampliamente en la categoría general. Para información sobre el uso véase la observación para guanilato disódico, 5'- en esta categoría de alimentos. Rusia: se utiliza a DM de 10 g/kg en las subcategorías.
ASCORBATO DE POTASIO	303	1000	70 ¹⁵		Antioxidante.	Trasladar a la categoría general (09.2) de las categorías 09.2.1 y 09.2.2; aprobar según BPF; corresponde a 95-1981, 190-1995, 165-1989, 36-1981 y 166-1989.	España, Malasia: apoyan la propuesta. Sudáfrica: apoya la propuesta. Se utiliza como antioxidante para evitar la oxidación de la grasa o la decoloración (p.ej., el azulado o ennegrecimiento) en crustáceos congelados y en conserva. Para reducir el pH y aumentar el período de conservación.
PULLULAN	1204	30000		4	Agente de glaseado,	Considerar el enfoque horizontal para	Rusia: en esta categoría de alimentos no se utiliza. USA: en los Estados Unidos de América está

¹⁴ Nota 36: dosis residual.

¹⁵ Nota 70: como ácido.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					espesante.	emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría de alimentos tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	permitido en los alimentos en general según BPF.
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	BPF		4	Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte.	Suspender; no incluido en ninguna norma para productos correspondiente; no se ha proporcionado información sobre el uso en las subcategorías que no tienen normas para productos correspondientes.	España, India, Noruega, Rusia, UE: apoyan la suspensión.
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF		4	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante.	La única información proporcionada sobre el uso es como regulador de la acidez. Por tanto, se remite al Apéndice 2 para la propuesta.	Reino Unido, Rusia: aceptan la propuesta.
ASCORBATO DE SODIO	301	BPF		4	Antioxidante.	Aprobar según BPF; corresponde a 95-1981, 190-1995, 165-1989, 36-1981 y 166-1989.	España, India, Malasia, Reino Unido, Rusia, UE, ELC: apoyan la propuesta. Para preservar el aroma, el sabor y el aspecto. Se utiliza también como antioxidante para evitar la oxidación de la grasa o la decoloración (p.ej., el azulado o ennegrecimiento) en crustáceos congelados y en conserva. Para reducir el pH y aumentar el período de conservación. El ácido ascórbico y sus sales de calcio y sodio están permitidos en la Unión Europea.
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		4	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante.	La única información proporcionada sobre el uso es como regulador de la acidez. Por tanto, se remite al Apéndice 2 para la propuesta.	Reino Unido, Rusia: aceptan la propuesta.
MALATO DE SODIO, DL-	350(ii)	BPF		4	Regulador de la acidez, humectante.		
LACTATO DE SODIO	325	BPF		4	Regulador de la acidez, antioxidante,	No se ha proporcionado información sobre el uso como emulsionante,	Rusia: acepta la propuesta.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					incrementador del volumen, emulsionante, humectante, espesante.	estabilizante y espesante (EEE) u otro uso distinto a regulador de la acidez. Por tanto, se remite al Apéndice 2 para la propuesta.	

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

Normas para productos correspondientes: 092-1981: permite antioxidantes y conservantes específicos; 95-1981: permite agentes de retención del agua, conservantes y antioxidantes específicos; 190-1995 y 165-1989: permiten agentes de retención del agua y antioxidantes específicos; 36-1981: permite antioxidantes específicos; 191-1995: no permite aditivos alimentarios; 292-2008: no se permiten aditivos alimentarios en los moluscos bivalvos vivos, solamente antioxidantes en moluscos bivalvos crudos (moluscos crudos congelados) según las disposiciones de la cat. 09.2.1. En ninguna de estas normas se tratan los ingredientes de glaseado.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	400		7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas.	Aprobar según BPF con la nota "excluidos los calamares crudos", "excluidos los filetes de pescado", "excluidos los moluscos vivos"; corresponde a 92-1981, 95-1981, 165-1989 y 36-1981.	España, India, Reino Unido, UE, ELC: apoyan la propuesta. Rusia: no apoya la nota. Aprobar según BPF. ELC: para preservar el aroma, el sabor y el aspecto porque evita el proceso oxidativo. El ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio están permitidos en la Unión Europea según BPF.
ASCORBATO DE CALCIO	302	400		7	Antioxidante.	Antioxidante; aprobar según BPF con la nota "sólo para uso en los moluscos crudos".	España, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. ELC: para preservar el aroma, el sabor y el aspecto porque evita el proceso oxidativo. El ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio están permitidos en la Unión Europea según BPF.
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	7	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta.
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	BPF			Acentuador del sabor.	Trasladar de la cat. 09.2; aprobar con la nota 95	España, Japón, ELC, IGTC: se utiliza en pescado picado congelado para acentuar el sabor (p.ej., surimi congelado).
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPF			Acentuador del sabor.	"sólo para uso en productos de surimi y	

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
RIBONUCLEÓTIDOS DE SODIO, 5'-	635	BPF			Acentuador del sabor.	huevo de pescado".	
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	1500		7	Antioxidante.	Antioxidante; aprobar según BPF con las notas "sólo para uso en moluscos crudos", "para uso en pescado de piel roja".	India: en la India no está permitido. Rusia: no apoya la propuesta para moluscos crudos solamente. Propone el uso con la DM de 1500 mg/kg en el pescado de piel roja congelado y ultracongelado. España: apoya la propuesta para el pescado de piel roja. Reino Unido: apoya la propuesta.
GLICEROL	422	BPF		7	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Rusia: se necesita justificación técnica. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos en general según BPF.
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	BPF			Acentuador del sabor.	Trasladar de la cat. 09.2; aprobar con la nota 95 "sólo para uso en productos de surimi y huevo de pescado".	Japón, ELC, IGTC: se utiliza en pescado picado congelado para acentuar el sabor (p.ej., surimi congelado).
NITRÓGENO	941	BPF	59	7	Gas de envasado, propulsor.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	España, India: apoyan la propuesta. Rusia: según BPF de acuerdo con el Cuadro 3 para gas de envasado y propulsor.
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Antioxidante; aprobar según BPF con la nota "sólo para uso en los moluscos crudos".	India: en la India no está permitido. Reino Unido: apoya la propuesta. Rusia: el uso debería ser según BPF de acuerdo con el Cuadro 3 para gas de envasado y propulsor.
ASCORBATO DE POTASIO	303	4000	70	7	Antioxidante.	Suspender en esta categoría; aprobar en 09.2 según BPF; corresponde a 95-1981, 190-1995, 165-1989, 36-1981 y 166-1989.	España, India, Malasia, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta. ELC: la sal de potasio de ácido ascórbico no está permitida en la Unión Europea. Véase la observación para el ácido ascórbico en esta categoría de alimentos.
ASCORBATO DE SODIO	301	400		7	Antioxidante.		India, Malasia, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta. ELC: para preservar el aroma, el sabor y el aspecto porque evita el proceso oxidativo. El ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio están permitidos en la

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	1500		7	Antioxidante.	Antioxidante; aprobar según BPF con la nota "sólo para uso en los moluscos crudos".	Unión Europea según BPF. India: en la India no está permitido. Rusia: no apoya la propuesta para moluscos crudos solamente. Propone el uso con la DM de 1500 mg/kg en el pescado de piel roja congelado y ultracongelado. España: apoya la propuesta para el pescado de piel roja. Reino Unido: apoya la propuesta.

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

Normas para productos correspondientes: 166-1989: permite agentes de retención del agua y antioxidantes específicos; aditivos específicos en rebozados: agentes de fermentación, acentuadores del sabor, almidones modificados.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF			Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas.	Trasladar de la cat. 09.2 Aprobar. Se utiliza como antioxidante; corresponde a 166-1989.	España, India, Malasia, Reino Unido, Rusia, UE, ELC: apoyan la propuesta. USA: uso como conservante permitido en gambas congeladas empanizadas. ELC: para preservar el aroma, el sabor y el aspecto porque evita el proceso oxidativo. El ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio están permitidos en la Unión Europea según BPF.
ASCORBATO DE CALCIO	302	BPF	15	7	Antioxidante.	Aprobar según BPF con la nota 139 "sólo para uso en moluscos, crustáceos y equinodermos".	España, Reino Unido, Rusia, UE, ELC: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. ELC: para preservar el aroma, el sabor y el aspecto porque evita el proceso oxidativo. El ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio están permitidos en la Unión Europea según BPF.
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	BPF			Acentuador del sabor.	Aprobar con la nota 41 "sólo en empanizados o albardillas, rebozados" y la nueva nota "sólo para uso en alimentos no normalizados".	España, Noruega, UE: solicitan aclaración de la necesidad de disposiciones en esta categoría; las mezclas batidas para rebozar están reguladas por la cat. 06.6. Japón, ELC, IGTC: se utiliza en empanizados o mezclas batidas para rebozar para acentuar el sabor (p.ej., pescado crudo empanizado o rebozado con mezcla batida).
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPF			Acentuador del sabor.		
RIBONUCLEÓTIDOS DE SODIO, 5'-	635	BPF			Acentuador del sabor.		

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	BPF	15	7	Antioxidante.	Aprobar según BPF con la nota 139 "sólo para uso en moluscos, crustáceos y equinodermos".	Reino Unido: apoya la propuesta. India: en la India no está permitido. Rusia: no apoya la propuesta. Utilizar a DM de 1500 mg/kg para productos pesqueros conservados y semiconservados solamente (los productos pesqueros conservados y semiconservados corresponden a la cat. 09.3).
GLICEROL	422	BPF	16	7	Humectante, espesante.	Considerar como parte del debate sobre emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE).	Rusia: apoya la propuesta. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos en general según BPF.
GLUTAMATO DE MONOPOTASIO, L-	622	BPF	41 ¹⁶	7	Acentuador del sabor.	Aprobar según BPF con la nota 41; corresponde a 166-1989.	España, Noruega, UE: solicitan aclaración de la necesidad de disposiciones en esta cat. de alimentos; las mezclas batidas para rebozar están reguladas por la cat. 06.6. Rusia: no lo apoya. Utilizar a DM de 10 g/kg India, Japón, Malasia, Reino Unido, Sudáfrica, ELC, IGTC: apoyan esta propuesta. Se utiliza en empanizados o mezclas batidas para rebozar para acentuar el sabor (p.ej., pescado, gambas, filetes de pescado y barritas de pescado crudos empanizados o rebozados con mezcla batida,).
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	BPF	41	7	Acentuador del sabor.		
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPF	99 ¹⁷	7	Antioxidante.	Suspender en esta categoría; aprobar en 09.2 según BPF; corresponde a 95-1981, 190-1995, 165-1989, 36-1981 y 166-1989.	España, India, Malasia, Reino Unido, Sudáfrica, UE, ELC: apoyan la propuesta. Rusia: se necesita justificación técnica. ELC: la sal de potasio de ácido ascórbico no está permitida en la Unión Europea. Véase la observación para el ácido ascórbico en esta categoría de alimentos.
ASCORBATO DE SODIO	301	BPF		7	Antioxidante.		

¹⁶ **Nota 41:** sólo en empanizados o albardillas, rebozados.

¹⁷ **Nota 99:** sólo para uso en filetes de pescado y pescado triturado.

Categoría de alimentos N.º 09.2.3 (Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GLICEROL	422	BPF	16	7	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Malasia: suspender. Rusia: apoya la propuesta. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos según BPF.
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	BPF			Acentuador del sabor.	Trasladar de la cat. 09.2; aprobar como se indica; no hay normas para productos correspondientes; véanse las observaciones del GTe.	UE: no se necesitan disposiciones; las salsas están reguladas por la cat. 12.6. Japón, ELC, IGTC: se utiliza en trozos de pescado picado congelado para salsa tipo crema para acentuar el sabor (p.ej., pescado picado para terrinas).
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPF			Acentuador del sabor.		
RIBONUCLEÓTIDOS DE SODIO, 5'-	635	BPF			Acentuador del sabor.		
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	BPF			Acentuador del sabor.		

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

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GLICEROL	422	BPF		7	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Malasia: suspender. Rusia: apoya la propuesta. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos según BPF.
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	BPF			Acentuador del sabor.	Trasladar de la cat. 09.2; aprobar como se indica; no hay normas para productos correspondientes; véanse las observaciones de	UE: solicita que se aclare si los aditivos se utilizan en salsa de soja o en pescado. Japón: en la cat. 09.2.4 se utiliza para acentuar el sabor (p.ej., salchichas de pescado, productos de pescado cocidos y hervidos en salsa de soja (<i>tsukudani</i>), productos de surimi cocidos
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPF			Acentuador del sabor.		
RIBONUCLEÓTIDOS DE SODIO, 5'-	635	BPF			Acentuador del sabor.		

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	BPF			Acentuador del sabor.	Japón.	(<i>kamaboko</i>)); en la categoría 09.2.4.1 en el producto de surimi cocido con forma de tubo (<i>chikuwa</i>); y en la categoría 09.2.4.2: en productos de crustáceos o almejas cocidos, hervidos en salsa de soja (<i>tsukudani</i>). Noruega: el uso en la salsa de pescado corresponde a CODEX STAN 302-2011, cat. 12.6.4; debería estar en esa categoría.
ASCORBATO DE SODIO	301	200		7	Antioxidante.	Suspender en esta categoría; aprobar en 09.2 según BPF.	España, India, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta. Rusia: debería aprobarse según BPF. ELC: para preservar el aroma, el sabor y el aspecto porque evita el proceso oxidativo. El ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio están permitidos en la Unión Europea según BPF.

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

Normas para productos correspondientes: 244-2004: permite sorbatos (antioxidantes) y benzoatos (conservantes); 167-1989: permite conservantes específicos (sorbatos); 222-2001: permite secuestrantes (SIN 452) y acentuadores del sabor (SIN 621); y 189-1993 y 236-2003: no permiten aditivos alimentarios.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GLICEROL	422	BPF		7	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Malasia: suspender. Rusia: apoya la propuesta. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos en general según BPF.
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	BPF			Acentuador del sabor.	Trasladar de la cat. 09.2; aprobar con la nota "para uso en alimentos no normalizados".	Japón, UE, ELC, IGTC: apoyan la propuesta. Japón: se utiliza en pescado, calamares y gambas desecados y aromatizados, y pescado, calamares y pulpo desecados, ahumados y aromatizados.
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPF			Acentuador del sabor.		
RIBONUCLEÓTIDOS DE SODIO, 5'-	635	BPF			Acentuador del sabor.		
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	BPF			Acentuador del sabor.	Trasladar de la cat. 09.2 y añadir la nota "para uso	España, Japón, Malasia, Reino Unido, UE, ELC, IGTC: apoyan la propuesta.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						en productos que cumplen la Norma para Galletas de Pescado Marino y de Agua Dulce y de Mariscos, Crustáceos y Moluscos (CODEX STAN 222-2001)"; corresponde a CODEX STAN 222-2001 y la nueva nota "para uso en alimentos no normalizados".	India: en la India no está permitido. Rusia: se utiliza a DM de 10 g/kg. Japón, ELC, IGTC: los acentuadores del sabor no sólo suelen utilizarse en galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos sino también en otros productos de esta categoría para acentuar el sabor. (p.ej., pescado, calamares y gambas desecados y aromatizados, pescado, calamares y pulpo desecados, ahumados y aromatizados).

Categoría de alimentos N.º 10.1 (Huevos frescos)

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	India, Irán: suspender.

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

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	India, Rusia: apoyan la suspensión.
PULLULAN	1204	20000		4	Agente de glaseado, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se	España: ¿se utiliza como agente de glaseado o espesante? Rusia: no se utiliza en esta categoría de alimentos. USA: permitido en los alimentos en general según BPF.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						decidió en el tema 5(a) del programa.	

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

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GLICEROL	422	BPF		7	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Rusia: apoya la propuesta. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos en general según BPF.
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Suspender; no se ha proporcionado justificación técnica.	India: apoya la propuesta. Rusia: aprobar según BPF.
PULLULAN	1204	20000		4	Agente de glaseado, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Rusia: apoya la propuesta. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en general en los alimentos según BPF.

Categoría de alimentos N.º 11.1.4 (Lactosa)

Normas para productos correspondientes: no se permiten aditivos.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AMILASA DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR., ALFA-	1100	BPF		7	Agente de tratamiento de las harinas.	Suspender; en la norma para productos correspondiente no se permiten aditivos; no hay	España, India, Noruega, Rusia, UE, ELC: suspender; uso de coadyuvante de elaboración.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						justificación técnica para el agente de tratamiento de las harinas en lactosa.	
GLICEROL	422	BPF		7	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Rusia: apoya la propuesta. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en general en los alimentos según BPF. CEFS: el uso en esta categoría no está justificado tecnológicamente.
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Suspender; en la norma para productos correspondiente no se permiten aditivos.	India: apoya la suspensión. Rusia: BPF de acuerdo con el Cuadro 3 para gas de envasado y propulsor.
PULLULAN	1204	10000		4	Agente de glaseado, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Rusia: apoya la propuesta. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en general en los alimentos según BPF. CEFS: el uso en esta categoría no está justificado tecnológicamente.

Categoría de alimentos N.º 12.1.2 (Sucedáneos de la sal)

Normas para productos correspondientes: 053-1981: no trata los aditivos alimentarios.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CLORURO DE AMONIO	510	BPF		4	Agente de tratamiento de las harinas.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	España, India, México, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.
GUANILATO DE CALCIO, 5'-	629	BPF		7	Acentuador del sabor.	Aprobar según BPF.	España, Reino Unido, Rusia, UE, ELC: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. Japón, IGTC: apoyan esta propuesta. Se utiliza para mejorar la reducción de la palatabilidad debido a la reducción de sodio.
INOSINATO DE CALCIO, 5'-	633	BPF		7	Acentuador del sabor.		
RIBONUCLEÓTIDOS DE CALCIO, 5'-	634	BPF		7	Acentuador del sabor.		
GLUTAMATO DE CALCIO,	623	BPF		7	Acentuador del		

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DI-L-					sabor.		
SILICATO DE CALCIO	552	10000		7	Antiaglutinante.		España, Japón, Reino Unido, UE, USA: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. Rusia: podría apoyarlo si la DM fuera 20000 mg/kg. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en la sal de mesa hasta 20000 mg/kg.
GUANILATO DIPOTÁSICO, 5'-	628	BPF		7	Acentuador del sabor.		España, Reino Unido, Rusia, UE, ELC: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. Japón, IGTC: apoyan esta propuesta. Se utiliza para mejorar la reducción de la palatabilidad debido a la reducción de sodio.
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	BPF		7	Acentuador del sabor.		
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPF		7	Acentuador del sabor.		
RIBONUCLEÓTIDOS DE SODIO, 5'-	635	BPF		7	Acentuador del sabor.		
ÁCIDO GLUTÁMICO, L(+)-	620	BPF		7	Acentuador del sabor.		
GLICEROL	422	BPF	51 ¹⁸	7	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	
ÁCIDO GUANÍLICO, 5'-	626	BPF		7	Acentuador del sabor.		España, Reino Unido, Rusia, UE, ELC: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. Japón, IGTC: apoyan esta propuesta. Se utiliza para mejorar la reducción de la palatabilidad debido a la reducción de sodio.
ÁCIDO INOSÍNICO, 5'-	630	BPF		7	Acentuador del sabor.		
GLUTAMATO DE MAGNESIO, DI-L-	625	BPF		7	Acentuador del sabor.		
SILICATO DE MAGNESIO, SINTÉTICO	553(i)	10000		7	Antiaglutinante.	Aprobar según BPF.	España, Japón, Reino Unido, UE, USA: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. Rusia: podría apoyarlo si la DM fuera 20000 mg/kg. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en la sal de mesa hasta 20000 mg/kg.
SULFATO DE MAGNESIO	518	25000		3	Agente endurecedor,		España, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido.

¹⁸ **Nota 51:** sólo para uso en las hierbas.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					acentuador del sabor.		Rusia: se necesita justificación técnica.
GLUTAMATO MONOAMÓNICO, L-	624	BPF		7	Acentuador del sabor.		España, México, Reino Unido, Rusia, UE, ELC: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. Japón, IGTC: apoyan esta propuesta. Se utiliza para mejorar la reducción de la palatabilidad debido a la reducción de sodio.
GLUTAMATO DE MONOPOTASIO, L-	622	BPF		7	Acentuador del sabor.		
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	BPF		7	Acentuador del sabor.		
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	India, Reino Unido: apoyan la suspensión. Rusia: BPF de acuerdo con el Cuadro 3 para gas de envasado y propulsor.
INOSINATO DE POTASIO, 5'-	632	BPF		7	Acentuador del sabor.	Aprobar según BPF.	España, México, Reino Unido, Rusia, UE, ELC: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. Japón, IGTC: apoyan esta propuesta. Se utiliza para mejorar la reducción de la palatabilidad debido a la reducción de sodio.
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	10000		7	Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte.		España, India, México, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta. Rusia: aprobar con DM de 20000 mg/kg.
ASCORBATO DE SODIO	301	BPF		4	Antioxidante.	Aprobar con la nota "para uso en extractos de levadura".	Reino Unido, UE, ELC: apoyan la propuesta. India: en la India no está permitido. ELC: en esta categoría está permitido el uso de ascorbatos, incluido ascorbato de sodio. El uso de este antioxidante podría estar indicado cuando la levadura (extractos) se utiliza como ingrediente.
TALCO	553(iii)	10000	51	7	Antiaglutinante, agente de glaseado, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	España: ¿se utiliza como antiaglutinante o como espesante? Rusia: podría apoyarlo si la DM fuera 20000 mg/kg. USA: permitido en la sal a 20000 mg/kg como antiaglutinante. Talco es otro nombre para silicato de magnesio hidratado.

Categoría de alimentos N.º 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias)

Normas para productos correspondientes: ninguna; **nota:** en las especias se pueden utilizar aditivos del Cuadro 3 sin disposiciones en esta categoría de alimentos. En el Anexo del Cuadro 3 solamente figuran las hierbas aromáticas.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÓXIDO NITROSO (en la cat. 12.2)	942	BPF	51	7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso en las hierbas aromáticas.	España, México, Noruega, UE: apoyan la suspensión.
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF	51	7	Regulador de la acidez, conservante.		
CLORURO DE AMONIO	510	BPF	51	4	Agente de tratamiento de las harinas.		
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF	51	4	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas.	Aprobar según BPF sin la nota 51 "sólo para uso en las hierbas".	España, Reino Unido, Rusia, UE: no lo apoyan, la necesidad tecnológica está relacionada con las especias/aderezos, no con las hierbas aromáticas. India, ELC: apoyan la propuesta. Se utiliza para evitar la oxidación de los constituyentes de aceites/aromas esenciales. México: suspender salvo que se proporcione justificación técnica. La regulación mexicana no permite aditivos en las hierbas aromáticas ni especias.
GUANILATO DE CALCIO, 5'-	629	BPF	51	7	Acentuador del sabor.		
INOSINATO DE CALCIO, 5'-	633	BPF	51	7	Acentuador del sabor.		
RIBONUCLEÓTIDOS DE CALCIO, 5'-	634	BPF	51	7	Acentuador del sabor.		
GLUTAMATO DE CALCIO, DI-L-	623	BPF	51	7	Acentuador del sabor.		
LACTATO DE CALCIO	327	10000	51 y 58	4	Regulador de la acidez, agente endurecedor, agente de tratamiento de	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso en hierbas aromáticas.	España, India, México, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					las harinas.		
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF	51	7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante.		
GUANILATO DIPOTÁSICO, 5'-	628	BPF	51	7	Acentuador del sabor.	Aprobar según BPF con la nota 51.	España, Reino Unido, Rusia, UE: no lo apoyan, la necesidad tecnológica está relacionada con las especias/aderezos, no con las hierbas aromáticas. India, México: suspender. La regulación mexicana/india no permite aditivos en las hierbas aromáticas ni especias. Japón, ELC, IGTC: apoyan esta propuesta. Se utiliza para acentuar el sabor (p.ej., en mezclas de hierbas aromáticas y especias, incluido aderezos de chile, pasta de chile, pasta de curry, roux de curry y curados en seco o especias).
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	BPF	51	7	Acentuador del sabor.		
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPF	51	7	Acentuador del sabor.		
RIBONUCLEÓTIDOS DE SODIO, 5'-	635	BPF	51	7	Acentuador del sabor.		
ÁCIDO GLUTÁMICO, L(+)-	620	BPF	51	7	Acentuador del sabor.		
GLICEROL	422	BPF	51	7	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Rusia: se necesita justificación técnica. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos en general según BPF.
ÁCIDO GUANÍLICO, 5'-	626	BPF	51	7	Acentuador del sabor.	Aprobar según BPF con la nota 51.	España, Reino Unido, Rusia, UE: no lo apoyan, la necesidad tecnológica está relacionada con las especias/aderezos, no con las hierbas aromáticas. India, México: suspender. La regulación mexicana/india no permite aditivos en las hierbas aromáticas ni especias. Japón, ELC, IGTC: apoyan esta propuesta. Se utiliza para acentuar el sabor (p.ej., en mezclas de hierbas aromáticas y especias, incluido aderezos de chile, pasta de chile, pasta de curry, roux de curry y curados en seco o especias).
ÁCIDO INOSÍNICO, 5'-	630	BPF	51	7	Acentuador del sabor.		
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	5000	36 y 51	4	Regulador de la acidez, antiaglutinante,	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso en hierbas	España, India, México, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					agente de retención del color.	aromáticas.	
GLUTAMATO DE MAGNESIO, DI-L-	625	BPF	51	7	Acentuador del sabor.	Aprobar según BPF sin la nota 51.	España, Reino Unido, Rusia, UE: no lo apoyan, la necesidad tecnológica está relacionada con las especias/aderezos, no con las hierbas aromáticas. India, México: suspender. La regulación mexicana/india no permite aditivos en las hierbas aromáticas ni especias. Japón, ELC, IGTC: apoyan esta propuesta. Se utiliza para acentuar el sabor (p.ej., en mezclas de hierbas aromáticas y especias, incluido aderezos de chile, pasta de chile, pasta de curry, roux de curry y curados en seco o especias).
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	51	7	Regulador de la acidez, agente de retención del color.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso en hierbas aromáticas.	España, India, México, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	51	7	Regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte, agente de retención del color.		
GLUTAMATO MONOAMÓNICO, L-	624	BPF	51	7	Acentuador del sabor.	Aprobar según BPF con la nota 51.	España, Reino Unido, Rusia, UE: no lo apoyan, la necesidad tecnológica está relacionada con las especias/aderezos, no con las hierbas aromáticas. India, México: suspender. La regulación mexicana/india no permite aditivos en las hierbas aromáticas ni especias. Japón, ELC, IGTC: apoyan esta propuesta. Se utiliza para acentuar el sabor (p.ej., en mezclas de hierbas aromáticas y especias, incluido aderezos de chile, pasta de chile, pasta de curry, roux de curry y curados en seco o especias).
GLUTAMATO DE MONOPOTASIO, L-	622	BPF	51	7	Acentuador del sabor.		
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	BPF	51	7	Acentuador del sabor.		
INOSINATO DE POTASIO, 5'-	632	BPF	51	7	Acentuador del sabor.		
PULLULAN	1204	30000		4	Agente de glaseado, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta	Rusia: se necesita justificación técnica. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en los alimentos en general según BPF.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						categoria tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	BPF	51	4	Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte.	Aprobar según BPF sin la nota 51.	Reino Unido, Rusia, UE: ¿ justificación técnica? India, México: suspender; la regulación mexicana/india no permite aditivos en las hierbas aromáticas ni especias. España: solamente está justificado en los alimentos en polvo. Japón: apoya la propuesta. Se utiliza como antiaglutinante en mezclas de especias y hierbas en polvo. El dióxido de silicio absorbe mucho la humedad y su uso en las mezclas de especias y hierbas en polvo evita los daños de la humedad en el producto.
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF	51	4	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante.	Suspender. No se ha proporcionado información sobre el uso en las hierbas aromáticas.	España, India, México, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.
ASCORBATO DE SODIO	301	BPF	51	4	Antioxidante.	Aprobar según BPF sin la nota 51.	México, UE: no lo apoyan, la necesidad tecnológica está relacionada con las especias/aderezos, no con las hierbas aromáticas. India, Reino Unido, Rusia, ELC: apoyan la propuesta. Se utiliza para evitar la oxidación de los constituyentes de aceites/aromas esenciales.
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF	51	4	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante.	Suspender. No se ha proporcionado información sobre el uso en las hierbas aromáticas.	España, India, México, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.
MALATO DE SODIO, DL-	350(ii)	BPF	51	4	Regulador de la acidez, humectante.		

Categoría de alimentos N.º 13.1.1 (Fórmulas (preparados) para lactantes)

Normas para productos correspondientes: 072-1981: permite antioxidantes y gases de envasado específicos; también permite reguladores de la acidez específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	4	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.	Aprobar según BPF con la nota 59 "como gas de envasado"; corresponde a 072-1981.	España, Japón, Malasia, México, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta.
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF	72 ¹⁹	7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante.	Se utiliza como regulador de la acidez en CODEX STAN 72-1981. Para la recomendación véase el Apéndice 2.	India, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta. Rusia: podría aprobarlo a DM de 2 g/kg. ELC: en la Unión Europea está permitido a una dosis según BPF.
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF	72 y 83 ²⁰	7	Regulador de la acidez.		Rusia: apoya la propuesta. Reino Unido, ELC: apoyan la propuesta. La forma L(+) está permitida en la Unión Europea a una dosis según BPF. UE: lo apoya con la nota 83 "sólo la forma L(+)"
NITRÓGENO	941	BPF	59	4	Gas de envasado, propulsor.	Aprobar según BPF con la nota 59 "como gas de envasado"; corresponde a CODEX STAN 072-1981.	España, Japón, Malasia, México, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta.

Categoría de alimentos N.º 13.1.2 (Fórmulas (preparados) de continuación)

Normas para productos correspondientes: 156-1987: permite antioxidantes y aromatizantes específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ASCORBATO DE CALCIO	302	50	70 y 72	7	Antioxidante.	Aprobado como se indica, corresponde a CODEX STAN 156-1987.	India: aprobar; está permitido en la vitamina C en preparados de continuación. Japón: el ácido ascórbico L- y sus sales de calcio y sodio están permitidos como antioxidantes en CODEX STAN 156-1987. ELC: el uso de ascorbatos, incluido el ácido ascórbico y sus sales de calcio y sodio está permitido
ASCORBATO DE SODIO	301	50	70 y 72	7	Antioxidante.		

¹⁹ **Nota 72:** tomando como base el producto listo para el consumo.

²⁰ **Nota 83:** sólo la forma L(+).

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
							como una fuente de vitamina C. La adición de vitamina C es obligatoria.

Categoría de alimentos N.º 13.1.3 (Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes)

Normas para productos correspondientes: 072-1981: permite antioxidantes, gases de envasado y reguladores de la acidez específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	4	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.	Aprobar según BPF con la nota 59 "como gas de envasado"; corresponde a 072-1981.	España, Japón, Malasia, México, Reino Unido, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta.
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF	72	4	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante.	Se utiliza como regulador de la acidez en CODEX STAN 72-1981. Para la propuesta véase el Apéndice 2.	India, Reino Unido, UE, ELC: apoyan la propuesta. En la Unión Europea está permitido a una dosis según BPF. Rusia: podría aprobarlo a DM de 2 g/kg.
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF	72 y 83	4	Regulador de la acidez.		Rusia: apoya la propuesta. Reino Unido, ELC: apoyan la propuesta. La forma L(+) está permitida en la Unión Europea a una dosis según BPF. UE: lo apoya con la nota 83 "sólo la forma L(+)"
NITRÓGENO	941	BPF	59	4	Gas de envasado, propulsor.	Aprobar según BPF con la nota 59 "como gas de envasado"; corresponde a 072-1981.	España, Japón, Malasia, México, Reino Unido, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta.

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

Normas para productos correspondientes: 073-1981: permite antioxidantes, aromatizantes, gases de envasado específicos; 74-1981: antiaglutinantes, leudantes, gases de envasado, antioxidantes.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AMILASA DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR., ALFA-	1100	BPF		7	Agente de tratamiento de las harinas.	Suspender; no está permitido en las normas para productos	España, India, Malasia, Noruega, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE, ELC: apoyan la suspensión; coadyuvante de elaboración.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						correspondientes.	
ASCORBATO DE CALCIO	302	3000		7	Antioxidante.	200 mg/kg con la nota "como ácido ascórbico" y la nota 239 "excluidos los productos regulados por la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981)".	España, India, Japón, Reino Unido, Rusia, UE, ELC: apoyan la propuesta.
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	4	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.	Aprobar como se indica; permitido en 73-1981 y 74-1981.	España, India, Japón, Reino Unido, Rusia, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta.
NITRÓGENO	941	BPF	59	4	Gas de envasado, propulsor.		
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Suspender; no está permitido en las normas para productos correspondientes.	India, Malasia, Sudáfrica, Rusia: apoyan la suspensión.
ASCORBATO DE POTASIO	303	500	70	7	Antioxidante.	500 mg/kg con la nota 70 "como ácido".	España, India, Japón, Reino Unido, ELC: apoyan la propuesta.
PULLULAN	1204	30000		4	Agente de glaseado, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Malasia: aprobar. Rusia: se necesita justificación técnica.
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	10000	65 ²¹	7	Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte.	2000 mg/kg con la nota "sólo en cereales desecados"; corresponde a 74-1981.	India, Japón, Malasia, Sudáfrica, UE: apoyan la propuesta. Rusia: se necesita justificación técnica.
ASCORBATO DE SODIO	301	3000		7	Antioxidante.	500 mg/kg con la nota 70 "como ácido" y la nota 240 "dentro del límite para sodio que se indica en la Norma para Alimentos	India, Japón, Reino Unido, UE, ELC: apoyan la propuesta. Rusia: se necesita justificación técnica.

²¹ **Nota 65:** transferencia procedente de las preparaciones nutritivas.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981)".	

Categoría de alimentos N.º 14.1.1.2 (Aguas de mesa y gaseosas)

Normas para productos correspondientes: 227-2001: pueden contener minerales que se hallan presentes naturalmente o que se agregan intencionalmente; pueden contener dióxido de carbono por encontrarse naturalmente o se agrega intencionalmente, pero no azúcares, edulcorantes, aromatizantes u otras sustancias alimentarias.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
SULFATO DE MAGNESIO	518	50 ²²		3	Agente endurecedor, acentuador del sabor.	Aprobar según BPF; el descriptor de la categoría de alimentos indica que a estos alimentos pueden añadirse sales minerales y se remite a la NGAA para la adición de minerales.	India, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión; la adición de minerales a las aguas no es un uso de aditivo alimentario. CBA: CODEX STAN 227 permite la adición de minerales. "aguas envasadas... pueden contener minerales que se hallan presentes naturalmente o que se agregan intencionalmente; pueden contener dióxido de carbono por encontrarse naturalmente o se agrega intencionalmente, pero no azúcares, edulcorantes, aromatizantes u otras sustancias alimentarias." Sulfato de magnesio se añade a algunas "aguas preparadas" en una mezcla de otras sales minerales para acentuar el aroma y el sabor del producto. La sección 3.3.2 de CODEX STAN 227 dice que "Cualquier adición de minerales al agua antes de su envasado deberá ajustarse a las disposiciones que se expresan en la presente Norma y, cuando proceda, a las disposiciones de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) y/o a los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (CAC/GL 9-1987)".

²² **Nota 50:** sólo para uso en las huevas de pescado.

Categoría de alimentos N.º 14.1.2.2 (Zumos (jugos) de hortalizas)

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
SULFATO DE MAGNESIO	518	2000		3	Agente endurecedor, acentuador del sabor.	Suspender.	España, India, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.

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

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
SULFATO DE MAGNESIO	518	2000		3	Agente endurecedor, acentuador del sabor.	Suspender.	España, India, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.

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

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CLORURO DE AMONIO	510	BPF		4	Agente de tratamiento de las harinas.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la propuesta.
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	7	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.	Aprobar con la nota 59 "como gas de envasado" y 160 "sólo para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar".	India: en la India no está permitido. España, Japón, Reino Unido, Rusia: apoyan la propuesta. Japón: el dióxido de carbono se utiliza como gas de envasado para proteger de la degradación del aroma por oxidación en productos listos para tomar.
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	BPF		4	Acentuador del sabor.	Aprobar con la nota 201 "sólo para uso en productos aromatizados".	India: en la India no está permitido. Japón, IGTC: apoyan la propuesta. Los acentuadores del sabor se utilizan sólo en productos aromatizados. Se utiliza para acentuar el sabor (p.ej., <i>Konbu</i> (té endulzado), <i>ume</i> (albaricoque japonés) té
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	BPF		4	Acentuador del sabor.		
RIBONUCLEÓTIDOS DE	635	BPF		4	Acentuador del		

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
SODIO, 5'-					sabor.		<i>konbu</i>). España, Reino Unido, ELC: apoyan la aprobación. Rusia: podría apoyarlo si la DM es 500 mg/kg, excluyendo el té de hoja no aromatizado, café, extractos de café e incluyendo el café instantáneo aromatizado.
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	BPF		7	Antioxidante.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.
GLICEROL	422	BPF		7	Humectante, espesante.	Considerar el enfoque horizontal para emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	Rusia: BPF excluyendo el café y los extractos de café. USA: en los Estados Unidos de América está permitido en general en los alimentos según BPF.
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	BPF		4	Acentuador del sabor.	Aprobar con la nota 201 "sólo para uso en productos aromatizados".	India: en la India no está permitido. Japón, IGTC: apoyan la propuesta. Los acentuadores del sabor se utilizan sólo en productos aromatizados. Se utiliza para acentuar el sabor (p.ej., <i>Konbu</i> (té endulzado), <i>ume</i> (albaricoque japonés) té <i>konbu</i>). España, ELC: apoyan la aprobación. Rusia: podría apoyarlo si la DM es 00 mg/kg, excluyendo el té de hoja no aromatizado, café, extractos de café e incluyendo el café instantáneo aromatizado.
NITRÓGENO	941	BPF	59	7	Gas de envasado, propulsor.	Aprobar con la nota 59 "como gas de envasado" y 160 "sólo para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar".	España, India, Japón, Reino Unido, Rusia: apoyan la propuesta. Japón: el dióxido de carbono se utiliza como gas de envasado para proteger de la degradación del aroma por oxidación en productos listos para tomar.
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.
PULLULAN	1204	4000		4	Agente de glaseado,	Considerar el enfoque horizontal para	Rusia: no se utiliza en esta categoría de alimentos. USA: en los Estados Unidos de América está

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					espesante.	emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en esta categoría tal como se decidió en el tema 5(a) del programa.	permitido en general en los alimentos según BPF.
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	15000	2 ²³	4	Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.
ASCORBATO DE SODIO	301	BPF		4	Antioxidante.	Aprobar con la nota 160 "sólo para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar".	UE: solicita aclaración sobre qué componentes del té necesitan protección de la oxidación. En el té verde la oxidación se evita mediante inactivación térmica de las enzimas. España, India, Reino Unido: no apoyan el uso en el café y el té sin aromatizar. Japón: apoya la propuesta. El aditivo se utiliza como antioxidante en café y té listos para tomar para evitar la oxidación. Rusia: excluir el café y los extractos de café.
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	BPF		7	Antioxidante.	Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso.	España, India, Noruega, Reino Unido, Rusia, UE: apoyan la suspensión.

Categoría de alimentos N.º 14.2.3 Vinos de uva

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ASCORBATO DE CALCIO	302	BPF		7	Antioxidante.	Considerar por el GTe aparte sobre la cat. 14.2.3 y subcategorías.	España, UE: se oponen a la aprobación. El CCFA anterior estableció un GTe aparte para examinar en cada caso individual el uso de reguladores de la acidez y emulsionantes, espesantes y estabilizantes en el vino (REP 13/FA párr. 76). Recomendar este criterio para todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas en la cat. 14.2.3 y sus subcategorías. Reino Unido, Rusia: no proponer para aprobación.

²³ **Nota 2:** en el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
							ELC: en el vino sólo es deseable una oxidación limitada; los vinos a los que se añade ascorbato tienen un sabor más fresco y afrutado, y aspecto más joven.
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	60 ²⁴	7	Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor.		España, Reino Unido, UE: se oponen a la aprobación. Recomendar el uso considerado por el GTe aparte. Malasia, Rusia: apoyan la propuesta de aprobación. USA: uso permitido como conservante según BPF.
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	250		4	Antioxidante.		España, Reino Unido, UE: se oponen a la aprobación. Recomiendan el uso considerado por el GTe aparte. Rusia: no apoya la propuesta de aprobación. Reino Unido: le preocupa la ingesta de este aditivo.
OXIDASA DE GLUCOSA	1102	BPF		7	Antioxidante.		España, Reino Unido, UE: se oponen a la aprobación. Recomiendan el uso considerado por el GTe aparte. Rusia: apoya la aprobación si las enzimas se consideran coadyuvantes de elaboración. USA: uso permitido como clarificante (coadyuvante de elaboración) y estabilizador según BPF. ELC: se recomienda suspensión; coadyuvante de elaboración.
NITRÓGENO	941	BPF	59	7	Gas de envasado, propulsor.		España, Reino Unido, UE: se oponen a la aprobación. Recomiendan el uso considerado por el GTe aparte. Rusia: apoya la propuesta de aprobación. USA: uso permitido como antioxidante según BPF.
PAPAÍNA	1101(ii)	BPF		7	Acentuador del sabor.		España, Reino Unido, UE: se oponen a la aprobación. Recomiendan el uso considerado por el GTe aparte. Rusia: ¿coadyuvante de elaboración?
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPF		7	Antioxidante.		España, Reino Unido, UE: se oponen a la aprobación. Recomiendan el uso considerado por el GTe aparte.
ASCORBATO DE SODIO	301	200		7	Antioxidante.		Rusia: apoya la propuesta de aprobación. ELC: en el vino sólo es deseable una oxidación limitada; los vinos a los que se añade ascorbato

²⁴ **Nota 60:** si se utiliza como gasificante, el CO₂ en el vino terminado no deberá sobrepasar una dosis de 39,2 mg/kg.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
							tienen un sabor más fresco y afrutado, y aspecto más joven.
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	BPF		7	Antioxidante.		España, Reino Unido, UE: se oponen a la aprobación. Recomiendan el uso considerado por el GTe aparte. Rusia: no apoya la propuesta de aprobación. Reino Unido: le preocupa la ingesta del aditivo.

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

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
BROMELINA	1101(iii)	BPF		7	Acentuador del sabor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador.	Considerar por el GTe aparte sobre la cat. 14.2.3 y subcategorías.	Rusia: podría apoyar la aprobación si el uso de enzimas se considera coadyuvante de elaboración. USA: permitido según BPF como enzima para reducir o eliminar las proteínas lábiles al calor (¿uso como coadyuvante de elaboración?). UE: recomienda el uso considerado por el GTe aparte de acuerdo con las observaciones sobre el ascorbato de calcio en la cat. 14.2.3. España: se necesita aclaración sobre el uso específico en esta categoría de alimentos. ELC: recomendar suspensión; coadyuvante de elaboración.

Apéndice 2: Aditivos alimentarios del Cuadro 3 utilizados como "reguladores de la acidez"

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

Enfoque horizontal (FA/45 CRD 2, Apéndice IV): el uso general de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos no está justificado.

Normas para productos correspondientes: ninguna; las subcategorías tienen normas para productos correspondientes; algunas de ellas no permiten aditivos alimentarios.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF		4	Regulador de la acidez, conservante.	Suspender; aprobar en las subcategorías tal como se indica a continuación.	Noruega: apoya la suspensión en la categoría general de todos los aditivos de esta categoría de alimentos.
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF		4	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas.		
LACTATO DE CALCIO	327	10000	58	4	Regulador de la acidez, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas.		
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF		4	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante.		
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	5000	36	4	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.		
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF		4	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante.		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF		4	Regulador de la		

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					acidez, antiaglutinante, leudante.		
MALATO DE SODIO, DL-	350(ii)	BPF		4	Regulador de la acidez, humectante.		
LACTATO DE SODIO	325	BPF		4	Regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, humectante, espesante.		

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

Enfoque horizontal (FA/45 CRD 2, Apéndice IV): el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos está justificado en cada caso individual. Las disposiciones futuras para los reguladores de la acidez serán consideradas por los comités sobre productos activos pertinentes.

Normas para productos correspondientes: 092-1981, 95-1981, 190-1995, 165-1989 y 36-1981: permiten aditivos específicos; 191-1995: no permite aditivos alimentarios; 292-2008: no permite aditivos alimentarios en los moluscos bivalvos vivos, solamente antioxidantes en moluscos bivalvos crudos (moluscos crudos congelados) según las disposiciones de la cat. 09.2.1.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe: para esta categoría de alimentos no se ha propuesto ninguna disposición; se ha incluido sólo con fines informativos.

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

Enfoque horizontal (FA/45 CRD 2, Apéndice IV): el uso general de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos está justificado.

Normas para productos correspondientes: 166-1989: permite aditivos específicos, los divide entre los que están permitidos en la carne de pescado y los que están permitidos en el rebozado.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF			Regulador de la acidez, conservante.	Aprobar según BPF sólo con la nota 41 "sólo en empanizados o albardillas, rebozados".	Reino Unido, UE: apoyan la propuesta. Noruega: en CODEX STAN 166-1989 no están permitidos reguladores de la acidez en "empanizados o albardillas, rebozados". Los reguladores de la acidez están autorizados en la cat. 06.6 (Mezclas batidas para rebozar); propone suspender las disposiciones en 09.2.2 para evitar confusiones.
LACTATO DE CALCIO	327	10000	58		Regulador de la acidez, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas.		
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF			Regulador de la acidez, conservante, secuestrante.		
MALATO DE SODIO, DL-	350(ii)	BPF			Regulador de la acidez, humectante.		
LACTATO DE SODIO	325	BPF			Regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, humectante, espesante.		

Categoría de alimentos N.º 09.2.3 (Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos)

Enfoque horizontal (FA/45 CRD 2, Apéndice IV): el uso general de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos está justificado.

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF			Regulador de la acidez, conservante.	Aprobar según BPF con la nota 16 sólo "para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados." Este criterio fue utilizado por la 45ª reunión del CCFA para la aprobación de todos los aditivos del Cuadro 3 con función de regulador de la acidez en esta categoría de alimentos.	Noruega, UE: el uso en glaseado o rebozados según la nota 16 se puede considerar como preparados/formulaciones y serían "aditivos" utilizados "como aditivos". Toda decisión debería esperar hasta el debate del tema 7(b) del programa. Reino Unido: apoya la propuesta.
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF			Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas.		Noruega, UE: el uso en glaseado o rebozados según la nota 16 se puede considerar como preparados/formulaciones y serían "aditivos" utilizados "como aditivos". Toda decisión debería esperar hasta el debate del tema 7(b) del programa. Reino Unido: apoya la propuesta. ELC: el ácido ascórbico, L- se utiliza para preservar el aroma, el sabor y el aspecto del producto; en la Unión Europea el uso del ácido ascórbico y su sal de sodio y calcio está permitido en el pescado y los productos pesqueros elaborados. El ácido ascórbico y los derivados citados suelen utilizarse como tales, es decir sin estar formulados con sustancias inertes u otros aditivos.
LACTATO DE CALCIO	327	10000	58		Regulador de la acidez, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas.		Noruega, UE: el uso en glaseado o rebozados según la nota 16 se puede considerar como preparados/formulaciones y serían "aditivos" utilizados "como aditivos". Toda decisión debería esperar hasta el debate del tema 7(b) del programa. Reino Unido: apoya la propuesta.
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF			Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante.		
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	5000	36		Regulador de la acidez,		

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					antiaglutinante, agente de retención del color.		
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF			Regulador de la acidez, conservante, secuestrante.		
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF			Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante.		
MALATO DE SODIO, DL-	350(ii)	BPF			Regulador de la acidez, humectante.		
LACTATO DE SODIO	325	BPF			Regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, humectante, espesante.		

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

Enfoque horizontal (FA/45 CRD 2, Apéndice IV): el uso general de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos está justificado.

Normas para productos correspondientes: ninguna.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF			Regulador de la acidez, conservante.		Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta. Japón: apoya la propuesta; se utiliza como regulador de la acidez.
LACTATO DE CALCIO	327	10000	58		Regulador de la acidez, agente endurecedor, agente de tratamiento de	Aprobar según BPF sin ninguna nota.	Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta. Japón: apoya la propuesta; se utiliza como agente endurecedor.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					las harinas.		
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF			Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante.		Noruega, Reino Unido, UE, ELC: apoyan la propuesta.
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	5000	36		Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.		
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF			Regulador de la acidez, conservante, secuestrante.		Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta. Japón: apoya la propuesta; se utiliza como regulador de la acidez o conservante.
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF			Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante.		
MALATO DE SODIO, DL-	350(ii)	BPF			Regulador de la acidez, humectante.		
LACTATO DE SODIO	325	BPF			Regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, humectante, espesante.		Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta.

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

Enfoque horizontal (FA/45 CRD 2, Apéndice IV): el uso general de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos está justificado con la nota 267 "excluidos los productos regulados por la Norma para Pescado Salado y Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae (CODEX STAN 167-1989), la Norma para las Aletas de Tiburón Secas (CODEX STAN 189-1993), la Norma para Galletas de Pescado Marino y de Agua Dulce, y de Mariscos Crustáceos y Moluscos (CODEX STAN 222-2001) y la Norma para las Anchoas Hervidas Secas Saladas (CODEX STAN 236-2003)"; de REP 13/FA, Apéndice VI.

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPF			Regulador de la acidez, conservante.	Aprobar con una nota general en la categoría de alimentos tal como se trató en el enfoque horizontal (nota 267) y la nota 266 "no para uso en arenque del Atlántico y espadín"; excluye el uso de los alimentos regulados por las normas para productos.	Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta.
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	BPF			Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas.	Aprobar con una nota general en la categoría de alimentos tal como se trató en el enfoque horizontal (nota 267); corresponde a CODEX STAN 244-2004.	Malasia, Reino Unido y UE: apoyan la propuesta. Japón: apoya la propuesta; el aditivo se utiliza como antioxidante. ELC: se utiliza para preservar el aroma, el sabor y el aspecto del producto; en la Unión Europea el uso del ácido ascórbico y su sal de sodio y calcio está permitido en el pescado y los productos pesqueros elaborados. Noruega: no autorizado en la próxima CODEX STAN 311-2013 (Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo). Recomienda que se añada una nota que excluya el uso en el pescado ahumado.
LACTATO DE CALCIO	327	10000	58		Regulador de la acidez, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas.	Aprobar con una nota general en la categoría de alimentos tal como se trató en el enfoque horizontal (nota 267) y la nota 266 "no para uso en arenque del Atlántico y espadín"; excluye el uso de los alimentos	Noruega, Reino Unido, UE: apoyan la propuesta.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámit e/Apro bado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
						regulados por las normas para productos.	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF			Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante.	Aprobar con una nota general en la categoría de alimentos tal como se trató en el enfoque horizontal (nota 267); corresponde a CODEX STAN 244-2004.	Malasia, Noruega, Reino Unido, UE, ELC: apoyan la propuesta.
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	5000	36		Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	Aprobar con una nota general en la categoría de alimentos como se trató en el enfoque horizontal (nota 267), la nota 266 "no para uso en arenque del Atlántico y espadín" y la nueva nota "excluidos los productos regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo (CODEX STAN 311-2013)"; excluye el uso de los alimentos regulados por las normas para productos.	
ACETATO DE SODIO	262(i)	BPF			Regulador de la acidez, conservante, secuestrante.	Aprobar con una nota general en la categoría de alimentos tal como se trató en el enfoque horizontal (nota 267) y la nota 266 "no para uso en arenque del Atlántico y espadín"; excluye el uso en los alimentos regulados por las normas para productos.	Reino Unido, UE: apoyan la propuesta. Noruega: no autorizado en CODEX STAN 311-2013. Recomienda que se añada una nota que excluya el pescado ahumado. Japón: apoya la propuesta; se utiliza como conservante.
CARBONATO DE SODIO	500(i)	BPF			Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante.		Reino Unido, UE: apoyan la propuesta. Noruega: no autorizado en CODEX STAN 311-2013. Recomienda que se añada una nota que excluya el pescado ahumado.
MALATO DE SODIO, DL-	350(ii)	BPF			Regulador de la acidez,		

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
LACTATO DE SODIO	325	BPF			humectante. Regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, humectante, espesante.		Reino Unido, UE: apoyan la propuesta.

Categoría de alimentos N.º 13.1.1 (Fórmulas (preparados) para lactantes)

Enfoque horizontal (FA/45 CRD 2, Apéndice IV): el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos está justificado en cada caso individual. Las disposiciones futuras para los reguladores de la acidez serán consideradas por los comités sobre productos activos pertinentes.

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF	72	7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante.	Aprobar como se indica, corresponde a CODEX STAN 72-1981.	Japón, Malasia, Reino Unido, UE, ELC: apoyan la propuesta.
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF	72 y 83	7	Regulador de la acidez.		Japón, Malasia, Reino Unido, UE, ELC: apoyan la propuesta. USA: en los Estados Unidos de América el uso de ácido láctico en fórmulas para lactantes no se considera generalmente reconocido como seguro. ELC: en la Unión Europea el uso de L(+) está permitido.

Categoría de alimentos N.º 13.1.3 (Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes)

Enfoque horizontal (FA/45 CRD 2, Apéndice IV): el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos está justificado en cada caso individual. Las disposiciones futuras para los reguladores de la acidez serán consideradas por los comités sobre productos activos pertinentes.

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

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPF	72	7	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante.	Aprobar como se indica; corresponde a CODEX STAN 72-1981.	Japón, Malasia, Reino Unido, UE, ELC: apoyan la propuesta.
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	BPF	72 y 83	7	Regulador de la acidez.		Japón, Malasia, Reino Unido, UE, ELC: apoyan la propuesta. USA: en los Estados Unidos de América el uso de ácido láctico en fórmulas para lactantes no se considera generalmente reconocido como seguro. ELC: en la Unión Europea el uso de L(+) está permitido.

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

Enfoque horizontal (FA/45 CRD 2, Apéndice IV): el uso de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos está justificado en cada caso individual. Las disposiciones futuras para los reguladores de la acidez serán consideradas por los comités sobre productos activos pertinentes.

Normas para productos correspondientes: 073-1981 y 074-1981: permiten reguladores de la acidez específicos.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
<u>LACTATO DE SODIO</u>	<u>325</u>	<u>BPF</u>			<u>Regulador de la acidez.</u>	Aprobar según BPF con las notas 83 "Sólo la forma L(+)" y la nota 239 "excluidos los productos regulados por la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981)", corresponde a CODEX STAN 74-1981.	Japón, Malasia, Reino Unido: apoyan la propuesta. USA: en los Estados Unidos de América el lactato de sodio no está permitido en la carne o productos de aves de corral destinados alimentos para lactantes.

Aditivo	SIN	Dosis máxima (mg/kg)	Notas	Trámite/Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
<u>CITRATO TRICÁLCICO</u>	<u>333(iii)</u>	<u>BPF</u>			<u>Regulador de la acidez.</u>	Aprobar según BPF con la nota 239 "excluidos los productos regulados por la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981)", corresponde a CODEX STAN 74-1981 que especifica citrato de calcio. El JECFA sólo ha evaluado el citrato tricálcico y citrato de calcio es sinónimo de citrato tricálcico.	Malasia, Reino Unido, USA: apoyan la propuesta.