



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

**Quincuagésima segunda reunión**

**ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE NORMAS SOBRE  
PRODUCTOS:  
INFORME DEL GTE SOBRE ARMONIZACIÓN**

El GTE sobre armonización estuvo presidido por Australia y copresidido por los Estados Unidos de América y el Japón. Los miembros del GTE fueron Argentina, el Brasil, el Canadá, China, Chile, el Ecuador, Egipto, la Unión Europea, la India, Indonesia, Irán, el Japón, Malasia, Nueva Zelanda, Nigeria, el Perú, la República de Corea, el Senegal, Singapur, Sudáfrica, los Estados Unidos de América, EFEMA, EU Speciality Food Ingredients, FIA, GOED, ICBA, IDF, IFAC, IFU, ISDI y NATCOL.

**Trabajo de armonización realizado en 2019**

1. El CCFA, en su 51.<sup>a</sup> reunión (CCFA51), acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) presidido por Australia y copresidido por los Estados Unidos de América (EE.UU.) y el Japón, que solo trabajaría en inglés, a fin de examinar (REP 19/FA párr. 58):

(i). la armonización de las siguientes normas sobre productos que figuran en el plan de trabajo futuro: con la ayuda de la IDF, las siguientes normas para la leche y los productos lácteos, incluida la finalización de las normas para el queso: CXS 208-1999, CXS 221-2001, CXS 250-2006, CXS 251-2006, CXS 252-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973, CXS 278-1978 y CXS 283-1978; más las normas sobre productos CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 210-1999, CXS 211-1999, CXS 256-2007, CXS 329-2017, CXS 326-2017, CXS 327-2017 y CXS 328-2017;

(ii). cómo pueden evitarse futuras divergencias entre la NGAA y las normas sobre productos cuando los comités modifican o elaboran nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios; y

(iii). la revisión de la sección sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos que se indica en CRD2 Anexo 1, Parte A, para incluir el polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) bajo el encabezado de la clase funcional apropiada con una dosis máxima de uso (DM) según buenas prácticas de fabricación (BPF) (véase CRD 2, recomendación 2).

**Trabajo de armonización posterior realizado en 2020**

2. De acuerdo con la carta circular CL 2020/34-FA y el correo electrónico adicional de la Secretaría del Codex, con fecha del 29 de julio de 2020, los GTE establecidos por la CCFA51 fueron convocados de nuevo. El GTE sobre armonización continuó con su trabajo para informar a la CCFA52. El GTE sobre armonización reconvocado estuvo presidido por Australia y copresidido por los Estados Unidos de América y el Japón, y trabajó solamente en inglés. En 2020 el GTE reconvocado trabajó en los siguientes temas:

(i) la armonización de las siguientes normas sobre productos que se indican en el plan de trabajo futuro: con la asistencia de IDF, terminar las normas sobre la leche y los productos lácteos, a saber: CXS 207-1999, CXS 243-2003, CXS 253-2006, CXS 262-2006, CXS 281-1971, CXS 282-1971, CXS 288-1976, CXS 290-1995 y CXS 331-2017; y

(ii) el tema remitido por el CCEURO con respecto a la armonización.

3. El trabajo de armonización que se recoge en este documento guarda relación con la actividad del GTE realizada solamente durante 2019. El trabajo de armonización realizado por el GTE en 2020 será examinado por una sesión futura del Comité.

---

<sup>1</sup> Este documento es una versión actualizada de CX/FA 20/52/6 Rev.1.

**Progresos realizados desde la 51.<sup>a</sup> reunión del CCFA**

4. En este informe del GTE, la armonización se abordó del modo siguiente:
- (i) Se examinó la aplicación del árbol de decisiones para la armonización<sup>2</sup> a fin de proponer cambios en estas normas del Codex sobre productos y en la NGAA: CXS 208-1999, CXS 221-2001, CXS 250-2006, CXS 251-2006, CXS 252-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973, CXS 278-1978 y CXS 283-1978 (CCMMP); CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 210-1999, CXS 211-1999, CXS 256-2007 y CXS 329-201 (CCFO); y CXS 326-2017, CXS 327-2017 y CXS 328-2017 (CCSCH).
  - (ii) Se elaboró un proyecto de documento de orientación para evitar divergencias entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas de los comités sobre productos y la NGAA, una vez terminada la armonización.
  - (iii) Se examinaron las revisiones propuestas al Cuadro 3 de la NGAA relacionadas con la armonización parcial de CXS 249-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973 y CXS 288-1978, a fin de incluir el polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) tal como se indicó en el Anexo 1 Parte A de CRD2 de la CCFA51.
5. En el Apéndice 1 se presenta un resumen de las cuestiones y las preguntas que se desprenden del trabajo del GTE. En el Apéndice 1 se ofrece también una explicación del enfoque propuesto por la Presidencia para cada una de las cuestiones clave identificadas.
6. En los apéndices 2, 3, 4, 5 y 6 se tratan las solicitudes planteadas por el GTE para que el CCFA las someta a consideración.

Lista de apéndices

1. Documento explicativo: preguntas, observaciones y resúmenes de la información recibida, y propuestas de la Presidencia para el GTE.
2. Propuestas de cambios a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para la leche y los productos lácteos, y los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA, con relación a las categorías de alimentos pertinentes.
3. Propuestas de cambios a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para las grasas y aceites, y los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA, con relación a las categorías de alimentos pertinentes de grasas y aceites.
4. Propuestas de cambios a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para las especias y hierbas aromáticas, y la NGAA con relación a las categorías de alimentos pertinentes de hierbas aromáticas y especias.
5. Propuestas de cambios al Cuadro 3 de la NGAA relacionados con la armonización de las disposiciones sobre el polisacárido de semillas de tamarindo en CXS 243-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973 y CXS 288-1976.
6. Elaboración de un documento de orientación para evitar la divergencia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas de los comités sobre productos y la NGAA, una vez terminada la armonización.

---

<sup>2</sup> [http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF\\_CCFA\\_s.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFA_s.pdf)

## DOCUMENTO EXPLICATIVO: PREGUNTAS, OBSERVACIONES Y PROPUESTAS DE LA PRESIDENCIA

### PARTE A: RESUMEN DE LAS PROPUESTAS DE LA PRESIDENCIA EN LAS ÚLTIMAS CIRCULARES

En la Parte A se hace una distinción entre las cuestiones que serán analizadas por el Grupo de trabajo virtual sobre armonización en junio de 2021, y las que son para información y explicación solamente.

#### Para análisis

**Cuestiones clave que deben ser examinadas por el Comité, al principio a través del GT virtual sobre armonización**

#### **Cuestión 1 – Elaboración de notas del Cuadro 3**

Esta cuestión fue una de las cuestiones principales identificadas y analizadas por el GTE durante el trabajo de armonización en la CCFA53 (prevista para que se someta a consideración en la sesión de marzo de 2022). Pero se considera importante que se analice y se busque una solución si es posible en el GTP y la sesión plenaria en el CCFA en su 52.<sup>a</sup> reunión, ya que tiene importantes ramificaciones para el trabajo de armonización presente y futuro (CCFA53).

Los Estados Unidos de América (EE. UU.) creen firmemente que todos los aditivos del Cuadro 3 que se utilizan en categorías de alimentos que no figuran en el Anexo al Cuadro 3, tanto en alimentos normalizados como no normalizados, deben reflejarse en el Cuadro 3. Esto guarda relación con las actuales propuestas de armonización de añadir disposiciones sobre aditivos del Cuadro 3 a los Cuadros 1 y 2, y no al Cuadro 3, de modo que puedan mantenerse las complicadas notas de condiciones de las normas sobre productos mediante la adición de tales notas detalladas a los Cuadros 1 y 2. La propuesta de EE. UU. de añadir notas a la columna 5 de las entradas del Cuadro 3 y, por consiguiente, tener una lista aparte de notas para el Cuadro 3, similar a la lista de notas existente para los Cuadros 1 y 2, fue apoyada y se propone para su consideración. Este tipo de notas podría ser diferente de las notas vigentes en las normas del Codex contenidas en el Cuadro 3, si bien podrían integrarse en nuevas notas del Cuadro 3. La propuesta de EE. UU. de cambiar el enfoque tiene como fin ayudar a simplificar las entradas del Cuadro 3, cumplir con el preámbulo de la NGAA y limitar la posible confusión para la comprensión futura del funcionamiento del Cuadro 3. La propuesta sirve para garantizar que las disposiciones sobre aditivos alimentarios que se enumeran en el Cuadro 3 de categorías de alimentos que no están en el anexo al Cuadro 3 no se añadan a los Cuadros 1 y 2 ya que esto crearía confusión sobre el funcionamiento del Cuadro 3 y el anexo al Cuadro 3, y la NGAA. Si se apoya la propuesta entonces sería necesario someter a consideración cómo podría desarrollarse y quién podría hacerlo, tomando nota de que EE. UU. brindó su asistencia (¿Cómo posible nuevo trabajo futuro?).

Lamentablemente el CCFA no lo analizó ni adoptó una decisión al respecto, por lo tanto no es algo que se haya hecho como parte del trabajo de armonización actual. De la comprobación no se desprende que haya ningún ejemplo en el trabajo de armonización de la CCFA52. No obstante, hubo un ejemplo anterior en que se hicieron cambios en los Cuadros 1 y 2, pero no en el Cuadro 3. Fue en el documento CX/FA 19/51/6 para la CCFA51 (reunión de 2019), donde el GTE, el GTP y la sesión plenaria sometieron a consideración enmiendas, que después se hicieron en la NGAA debido a la armonización. Esto se especifica en el punto 20 del Apéndice 1 del documento de armonización CX/FA 19/51/6.

Si se apoya la propuesta de EE. UU. entonces será necesario hacer cambios en el trabajo de armonización anterior (y futura CCFA53). Se considera que esto no es un simple ejercicio sino que costará tiempo y esfuerzos, más allá de lo señalado en el trabajo de armonización actual y futuro que probablemente requerirá nuevo trabajo adicional. Tiene sin duda ramificaciones para el trabajo de armonización de la CCFA53, en que se han hecho las enmiendas propuestas a los Cuadros 1 y 2, y no al Cuadro 3, utilizando la opción propuesta de nuevas notas del Cuadro 3.

## Cuestión 2 – Propuesta de cambios a la lista de títulos de normas del Codex en el Anexo C de la NGAA

La recomendación del GTE sobre armonización de modificar la lista de normas del Codex en los cuadros del Anexo C de la NGAA para ayudar a aclarar qué número de categorías de alimentos es pertinente para CXS 283-1978 se propone para consideración y análisis por el CCFA y esperamos que pueda adoptar también una decisión. Se propone eliminar la entrada de CXS 283-1978 con el título “Queso (no madurado, incluido el queso fresco) – Véase también CXS 221-2001” y el número de la categoría de alimentos 01.6.1 para limitar la confusión. La solicitud propuesta a la Secretaría del Codex se ha copiado a continuación.

En el punto 3 a continuación se da más información con respecto al cambio propuesto.

N.º de norma	Título de la norma del Codex	N.º de Cat. de alim.
283-1978	Queso (madurado, incluido madurado por mohos)	01.6.2.1
<del>283-1978</del>	<del>Queso (no madurado, incluido el queso fresco) – Véase también CODEX STAN 221-2001</del>	<del>01.6.1</del>

## Cuestión 3 – ¿Debe añadirse la oración general sobre coadyuvantes de elaboración a todas las normas para el queso, o a todas las normas para productos lácteos?

El GTE sobre armonización recomienda que la oración estándar sobre coadyuvantes de elaboración “Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos correspondientes a esta norma deberán ser compatibles con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010)” se añada a las normas CXS 278-1978 y CXS 283-1978 ya que ambas se refieren a los coadyuvantes de elaboración en la norma. La cuestión ulterior es si esta misma oración debe añadirse también a todas las demás normas para el queso ya que en su producción se utilizan diversos coadyuvantes de elaboración, o incluso a todas las normas sobre productos lácteos

### Información y explicación solamente

#### **Resumen de las demás cuestiones (la numeración se refiere a las entradas más detalladas en la Parte B)**

- (1) Los cuadros de clases funcionales se han añadido a las normas sobre productos de CCMMP que actualmente no figuran en ellas, para que haya coherencia.
  - (2) Se propone no añadir entradas sobre aditivos alimentarios en la NGAA para las sustancias químicas que tienen un número del SIN pero que no tienen una especificación del JECFA, o no forman parte de una especificación de grupo del JECFA.
  - (4) Los cambios se han actualizado para reflejar las actualizaciones en la NGAA ya que el trabajo inicial sobre armonización comenzó en la 1.ª circular para las normas del CCMMP y el CCFO (debido a CX/FA 19/51/2 Add. 2). En cuanto a las normas del CCFO también fue necesario añadir clases funcionales adicionales al párrafo estándar añadido a la norma sobre productos que hace referencia a la NGAA, después de haber finalizado la armonización. A veces estos cambios se han hecho además de lo que había originariamente en la norma.
- Algunas notas propuestas se han dividido (tema 7), mientras que otras se han combinado (tema 29). La explicación y justificación de los cambios se ofrece a continuación.
- (6) Análisis de por qué se necesitan notas detalladas muy largas para las disposiciones sobre fosfatos, y no se consideran apropiados enfoques alternativos.
  - (11) No se han hecho cambios relacionados con los proyectos de disposiciones para la armonización con el CCMMP del edulcorante sal de aspartamo y acesulfamo, ya que son proyectos de disposiciones y es más probable que se traten durante las consideraciones del GTE de la NGAA a través del procedimiento de trámites. Para la armonización con el CCSCCH surgió una cuestión similar relacionada con el mismo edulcorante, con la propuesta de un resultado similar, que es recomendar al GTE de la NGAA que someta a consideración estas cuestiones.
  - (12) Una recomendación será que se pida a la Secretaría del Codex que examine el nombre del aditivo alimentario del SIN 554 en la NGAA y haga los cambios que sean necesarios para utilizar el nombre preferido “silicato de sodio y aluminio” en lugar del nombre anterior “aluminosilicato de sodio”. Los mismos cambios se proponen también para CXS 36-1989.

(13) Eliminar las entradas propuestas para las disposiciones sobre ácido ascórbico, L- (SIN 300) y ascorbato de sodio (SIN 301) en los Cuadros 1 y 2 para la armonización con CXS 251-2006, y añadir las disposiciones al Cuadro 3.

(14) Sustituir la actual nota 209 por la nota de exclusión XS251 que dice lo mismo, para mantener la coherencia con los enfoques anteriores sobre armonización y el GTE de la NGAA. La misma cuestión es aplicable a la sustitución de la nota 215 por la nota de exclusión XS256.

(15) Continuar con la política de no elaborar notas adicionales relacionadas con la clase funcional de las entradas del Cuadro 3, a fin de evitar que el Cuadro 3 sea demasiado largo o complicado.

Añadir al Cuadro 3 nuevas entradas para lisozima y oleoresina de pimentón, debido a la armonización con CXS 283-1978.

(16) No añadir entradas para cúrcuma debido a la armonización puesto que no tiene especificaciones del JECFA, o una especificación de grupo para curcuminas que incluya la cúrcuma, en consecuencia, con la política anterior.

(17) La cuestión de por qué es necesaria la 'corteza' e incluso la columna de 'tratamiento de superficie/corteza' para los cuadros de clases funcionales de las *Normas para el queso crema* (CXS 275-1975) y el *queso cottage* (CXS 273-1968) fue examinada ya que esos quesos no tienen una corteza o no son tratados en la superficie. La conclusión fue mantener la forma estándar de los cuadros de clases funcionales para todas las normas para quesos, por coherencia, como pidió la industria, por lo tanto, no se propuso ningún cambio.

(18) Se decidió mantener la frase "expresado como fósforo" en la nota L275 relacionada con las disposiciones sobre fosfato, pese a que esas disposiciones incluyen la nota 33 ("Como fósforo"), para mantener la coherencia con notas anteriores y garantizar la claridad.

(19) El trabajo de armonización de las normas del CCFO se ha realizado suponiendo que no hay productos no normalizados.

(20) El enfoque habitual de utilizar notas se utilizó para diferenciar entre las disposiciones del colorante carotenos, beta-vegetales (SIN 160a(ii)) en la categoría de alimentos de la NGAA 02.1.3 (DM 1 000 mg/kg) y las normas sobre productos CXS 19-1981 y CXS 211-1999 (a la DM más baja de 25 mg/kg). Se señaló que estas DM eran muy dispares pero no se identificó ninguna conclusión sobre las diferencias.

(23) Se escribió una nueva nota para garantizar la condición de excluir las disposiciones sobre aditivos alimentarios para los aceites vírgenes y prensados en frío al armonizar CXS 19-1981 y CXS 210-1999 con la categoría de alimentos 02.1.2 de la NGAA.

(27) Se convino en mantener la entrada actual en CXS 33-1981 de que no se permiten aditivos en los aceites vírgenes de oliva para garantizar la claridad y seguridad sin basarse en la NGAA, pese a que se haya añadido la nota de exclusión XS33 a las entradas de la NGAA.

(24) Se propuso eliminar los proyectos de disposiciones en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA cuando se proponen las mismas disposiciones, para mantener la coherencia con la armonización. Si bien se han mantenido en los documentos para información solamente. Se observa que esto puede diferir de las recomendaciones del GTE de la NGAA.

(28) El párrafo estándar que hace referencia a disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, que se ha añadido a CXS 256-2006 debido a la armonización, ha sido modificado para garantizar que refleja la intención del CCFO.

En ocasiones no ha sido necesario hacer cambios en la NGAA debido a la armonización, ya que la disposición en la norma sobre productos es idéntica a la disposición vigente en la NGAA. No se ha colocado ninguna entrada en los documentos de armonización ya que, al final, en las recomendaciones solo se proporcionarán cambios para la NGAA. Sin embargo, a veces las entradas se han proporcionado para información solamente.

(34) Se decidió añadir entradas a los Cuadros 1 y 2 de la NGAA en lugar de enmendar en el Cuadro 3 para los antiaglutinantes de la categoría de alimentos 12.2.1 debido a la armonización con CXS 328-2017 (tomillo desecado). Esta decisión se debe en parte a que se consideró que la aportación del CCSCCH debía tenerse en cuenta para realizar el enfoque alternativo. El debate completo sobre el motivo se proporciona en el punto 34 a continuación.

(37) Se recomendó eliminar la nota 51 ("Solo para uso en las hierbas") de una serie de proyectos de disposiciones de la categoría de alimentos 12.2.1. También puede ser conveniente como recomendación que el CCSCCH examine si la nota 51 es necesaria para las distintas disposiciones de la NGAA. Información más detallada se ofrece en el punto 37 en la Parte B. Cuestiones específicas a plantear al CCSCCH podrían ser:

¿Es necesario eliminar la nota 51 de la NGAA ("Solo para uso en las hierbas") cuando figura en los proyectos de disposiciones de una serie de aditivos alimentarios diferentes de la categoría de

alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) debido a una falta de coherencia aparente con el anexo al Cuadro 3 que parece permitir aditivos del Cuadro 3 para las especias? ¿Está el CCSCH de acuerdo con esta propuesta del GTE sobre armonización? Para productos normalizados desarrollados por el CCSCH, la armonización de las normas sobre productos y la NGAA se realizará de forma individual, por lo tanto, la cuestión se refiere principalmente a los productos no normalizados.

(38) Se ha hecho una ligera modificación en la nota A-CXS328 relacionada con la armonización de CXS 328-2017 (tomillo desecado) para evitar que pueda malinterpretarse y la falta de claridad.

(39) Se ha propuesto no añadir la clase funcional de estabilizador como una cualificación adicional del polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) en las entradas del Cuadro 3 para CXS 273-1968, para mantener la coherencia con CXS 275-1973, y mantener la política anterior de que el Cuadro 3 sea lo más claro posible.

(40) El trabajo de armonización sobre el polisacárido de semillas de tamarindo (INS 437) será terminado cuando se realice la armonización completa de CXS 288-1976 (que ya se está haciendo como parte de la armonización para la CCFA53).

## Parte B: RESUMEN DE LOS DEBATES EN EL GTE

### Introducción

En este documento se presentan cuestiones y preguntas que fueron planteadas durante el trabajo de armonización realizado hasta la fecha por el GTE. También se proporciona el enfoque propuesto por la Presidencia para su examen por el GTP. Las respuestas y observaciones recibidas del GTE sobre estas cuestiones y a las preguntas de la 1.<sup>a</sup> y 2.<sup>a</sup> circular han sido resumidas. A fin de reducir el tamaño del documento algunos de los debates anteriores de la 1.<sup>a</sup> circular han sido eliminados si las cuestiones no eran controvertidas.

Se observa que no todas las observaciones o sugerencias presentadas se recogen en este documento. Si se verificaron y aprobaron algunos errores y cambios de redacción, a menudo se hizo sin percatarse ni hacer concesiones.

### **Armonización de las normas para la leche y los productos lácteos (CCMMP) (Apéndice 2)**

#### **Cuadro de clases funcionales**

1 El trabajo de armonización propuso añadir un cuadro de clases funcionales, si no figuraba ya en las normas sobre productos del CCMMP, en forma similar al trabajo de armonización realizado en la CCFA51 para anteriores normas para quesos del CCMMP. La razón era dar uniformidad a todas las normas. Este fue el caso incluso para la norma CXS208 que tiene un pequeño número de disposiciones sobre aditivos alimentarios. Y en los cuadros se añadió una columna para tratamiento de superficies o cortezas, incluso si no figuraba originalmente, de nuevo por coherencia.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.<sup>a</sup> circular

Apoyan la propuesta de la Presidencia: Singapur, el Brasil, IDF, Nueva Zelandia, Chile, EE. UU.

*Propuesta de la Presidencia: hacer los cambios propuestos añadiendo cuadros de las clases funcionales a las normas del Codex sobre productos del CCMMP que actualmente no los tengan. Además, se añade una columna adicional para el tratamiento de superficies o la corteza si corresponde, si dicha columna no está ya presente.*

#### **Aditivos alimentarios de grupo, disposiciones adicionales**

2 A veces las normas sobre productos contienen disposiciones con una referencia general a un grupo de aditivos alimentarios o no para todos los elementos de un grupo de aditivos alimentarios. Para estos casos, tal como se convino en el trabajo anterior de armonización, todos los elementos del grupo de aditivos alimentarios deben estar también armonizados en la NGAA, cuando proceda. Esto requiere que el JECFA haya establecido una IDA de grupo establecida y que haya realizado la evaluación, que cada aditivo alimentario tenga su propio nombre y número del SIN, y que haya especificaciones del JECFA (o que el aditivo esté comprendido en las especificaciones de grupo del JECFA) y que cada aditivo tenga la clase funcional correcta. Ha habido casos de aditivos alimentarios que no figuran actualmente en la NGAA. La recomendación propuesta es añadir esos aditivos alimentarios a la NGAA como parte del trabajo de armonización.

Las modificaciones iniciales específicas propuestas se presentan en el siguiente cuadro.

<b>Aditivo alimentario (SIN)</b>	<b>Grupo de aditivos alimentarios</b>	<b>Disposiciones actuales de la NGAA</b>	<b>Cambios propuestos en la NGAA</b>
----------------------------------	---------------------------------------	--	--------------------------------------

Citrato monocalcico (333(i)) Citrato dicalcico (333(ii))	Citrato de calcio o citratos de calcio (333)	Citrato tricalcico (333(iii)) en el Cuadro 3	Añadir 333(i) y 333(ii) al Cuadro 3
Citrato monoácido disódico (331(ii))	Citratos de sodio (331)	Citrato diácido sódico (331(i)) y citrato trisódico (331(iii)) en el Cuadro 3	Añadir 331(ii) al Cuadro 3
Lecitina, parcialmente hidrolizada (322(ii))	Lecitinas (322)	Lecitina (322(i)) en el Cuadro 3	Añadir 322(ii) al Cuadro 3
Diacetato de potasio (261(ii))	Acetato de potasio (261)	Acetato de potasio (261(i)) en el Cuadro 3	Añadir 261(ii) al Cuadro 3
Bicarbonato de calcio (170(ii))	Carbonatos de calcio (170)	Carbonato de calcio (170(i)) en el Cuadro 3	Añadir 170(ii) al Cuadro 3

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 1.ª circular

Algunos miembros del GTE (EE. UU., Singapur, el Japón y Nueva Zelandia) no estuvieron de acuerdo con incluir estos aditivos alimentarios en el Cuadro 3 de la NGAA ya que estas sustancias no tenían sus propias especificaciones del JECFA, o no estaba claro si estaban comprendidos en las especificaciones del JECFA de un grupo de aditivos alimentarios. Los EE. UU. recomendaron que la Secretaría del JECFA confirmara si había especificaciones del JECFA para estas sustancias (¿posiblemente especificaciones de grupo?).

Los EE. UU. también propusieron detener el debate sobre lecitina, parcialmente hidrolizada (322(ii)), hasta que el GTE de la NGAA tome una decisión sobre esta sustancia.

Resultado: debido a la preocupación de que estas sustancias no tenían sus propias especificaciones del JECFA, o no estaban comprendidas en especificaciones del JECFA para un grupo de aditivos alimentarios, no se propone añadir estas sustancias al Cuadro 3 en este estadio. Parece conveniente pedir información sobre el estado de las especificaciones de estas sustancias a la Secretaría del JECFA antes de tomar una decisión al respecto.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoyan la propuesta de la Presidencia: Singapur (pendiente de confirmación por parte de la Secretaría del JECFA sobre el estado de las especificaciones de estos aditivos), el Brasil, IDF, Nueva Zelandia, Chile, EE. UU., el Canadá

El Canadá sugiere que puede ser prudente solicitar pronto la información a la Secretaría del JECFA/FAO antes de preparar el documento del CRD sobre armonización, a fin de poder hacer una recomendación al GTP, en vez de necesitar debatir esta cuestión en la reunión. Esta sugerencia fue aceptada. Se recibió una respuesta de la Secretaría del JECFA/FAO, que confirmó que estas sustancias no tienen sus propias especificaciones del JECFA y no están comprendidas en las especificaciones de sustancias similares. Como regla general, las especificaciones solo son aplicables a las sustancias identificadas específicamente en las especificaciones (número de CAS, nombre químico, etc.). Observó que la diferencia en la composición química suele generar diferencias en las especificaciones. Por ejemplo, la cantidad de cationes en una sal (por ejemplo, monosodio frente a trisodio) y la naturaleza de los cationes suelen influir en otros parámetros fisicoquímicos, como el pH, el punto de fusión, la higroscopicidad y la solubilidad.

*Propuesta de la Presidencia: NO realizar los cambios indicados en la columna derecha del cuadro anterior; es decir, estos aditivos alimentarios no se han incorporado en el Cuadro 3. Ello se debió a la preocupación por su estado respecto a las especificaciones del JECFA. La información recibida de la Secretaría del JECFA confirmó que estas sustancias no están cubiertas por especificaciones actuales del JECFA.*

#### **Categoría de alimentos apropiada**

3 Hay cierta confusión para identificar la categoría de alimentos adecuada de la NGAA pertinente para la norma CXS 283-1978 (*Norma general para el queso*). Esta situación se presenta especialmente en las personas que no están familiarizadas con las normas del CCMMP.

El Anexo B, Parte II (página 20) de la NGAA y las distintas entradas del Anexo C confunden las cuestiones al hacer referencia a CXS 283-1978 para la categoría de alimentos 01.6.1 (Queso no madurado). Lo que es más desconcertante es que el Anexo C (ordenado por número de norma del Codex) tiene dos entradas de categorías de alimentos para la norma CXS 283-1978, que son 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y 01.6.1 (Queso no madurado) (véase la página 56 de la NGAA). Algo parecido sucede en el Anexo C, ordenado por el número de las categorías de alimentos de la NGAA (página 65).

Sin embargo, el punto importante, que inicialmente es confuso, es cómo se presenta el título de la norma del Codex en estos cuadros (véase abajo tal como se extrae de la p. 56, con las secciones pertinentes

subrayadas). El nombre adicional del título es para dar la información adicional pertinente que es muy importante para el trabajo de armonización.

N.º de norma	Título de la norma del Codex	N.º de cat. de alimentos
283 -1978	Queso ( <u>madurado, incluido madurado por mohos</u> )	01.6.2.1
283 -1978	Queso ( <u>no madurado, incluido queso fresco</u> ) - véase también CODEX STAN 221-2001	01.6.1

También es importante la información explicativa proporcionada en la Sección 4 (Aditivos alimentarios) de CXS 283-1978, presentada a continuación, y la información pertinente se destaca subrayada.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

##### Quesos no sometidos a maduración

Como se indica en la Norma colectiva para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001).

##### Quesos en salmuera

Como se indica en la *Norma para los quesos en salmuera* (CXS 208-1999).

##### Quesos madurados, incluidos los quesos madurados con moho

Los aditivos que no figuran en la lista a continuación pero que se proporcionan en las normas individuales del Codex para variedades de quesos sometidos a maduración podrán utilizarse también para tipos de quesos análogos conforme a las dosis que se especifican en esas normas.

En los quesos no madurados están autorizados los aditivos alimentarios especificados en CXS 221-2001, que son pertinentes para la categoría de alimentos 01.6.1 (Queso no madurado). Pero en los quesos madurados están permitidos aditivos alimentarios diferentes, como se detalla en la lista de CXS 283-1978, que se reflejan en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza). Estos quesos incluyen una serie de quesos individuales que se armonizaron en la CCFA51, como el *brie*, el *gouda* y el *havarti*.

Para el trabajo de armonización, los aditivos alimentarios en CXS 283-1978 se están armonizando con la categoría de alimentos 01.6.2.1, y no con 01.6.1.

**Preguntas:** ¿Hay cambios apropiados que puedan y deban hacerse a los cuadros del Anexo C de la NGAA para eliminar la confusión y aclarar cuál es la categoría de alimentos correcta relacionada con CXS 283-1978? ¿Es esto algo que deba examinar el GTE sobre armonización? Un enfoque propuesto es eliminar la segunda entrada que guarda relación con la categoría de alimentos 01.6.1.

##### Observaciones recibidas del GTE sobre la 1.ª circular

Los EE. UU. y Nueva Zelanda apoyan la opción de eliminar la segunda entrada que relaciona CXS 283-1978 con la categoría de alimentos 01.6.1. El Canadá no se opone a que se haga ese cambio, pero señala que las entradas actuales son correctas y, por lo tanto, no ve la necesidad de cambiarlas. Singapur recomendó un cambio diferente en el que se modificaría CXS 221-2001 y no CXS 283-1978, como se indica a continuación.

221 -2001	Queso ( <u>no madurado, incluido el queso fresco</u> )	01.6.1
-----------	--	--------

Los EE. UU. propusieron también que toda la Sección 4 de CXS 283-1978 se colocara en el Apéndice 2, a fin de que se incluyan todos los cambios propuestos. La respuesta es que no se proponen cambios adicionales en la Sección 4 además de los presentados en el Apéndice 2.

Resultado: se propuso hacer el cambio menor en los cuadros del Anexo C de la NGAA, tal como se propone en la pregunta anterior debido al apoyo a la propuesta. La justificación para proponer los cambios era limitar la confusión inherente en las entradas actuales, especialmente para las personas menos familiarizadas con las normas sobre productos individuales (CXS 221-2001 y CXS 283-1978).

##### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoyan la propuesta de la Presidencia: Singapur, el Brasil (no se opone a que se haga el cambio, señalando que apoya las observaciones iniciales del Canadá de que las entradas actuales son correctas), IDF, Nueva Zelanda, Chile, EE. UU., el Canadá

*Propuesta de la Presidencia: solicitar a la Secretaría del Codex que elimine la segunda entrada para CXS 283-1978 en los cuadros del Anexo C de la NGAA. Los cambios propuestos son (texto tachado):*



N.º de norma	Título de la norma del Codex	N.º de cat. de alimentos
283 -1978	Queso (madurado, incluido madurado con mohos)	01.6.2.1
283 -1978	Queso (no madurado, incluido el queso fresco) – véase también CODEX STAN 221-2001	01.6.1

### **Observaciones adicionales debido a las propuestas a la 1.ª circular**

#### **Cambios que reflejan las actualizaciones de 2019 de la NGAA**

4 Un número de observaciones (incluidas las del Canadá y la IDF) señalan que las disposiciones pertinentes de la NGAA se presentaron después del trabajo inicial en la primera circular y que tenían que reflejarse en los diversos documentos de armonización, especialmente los del Apéndice 2. Esto se debe a que una serie de cambios en la NGAA debido a las normas para productos del CCMMP (quesos madurados) y categorías de alimentos modificadas por los trabajos de armonización de la CCFA51 son pertinentes para el trabajo de la CCFA52 y deben reflejarse en los documentos. En algunos casos esos cambios han requerido hacer modificaciones adicionales a las recomendadas en la 1.ª circular.

Se observó que cuando una serie de aditivos alimentarios fue armonizada en la CCFA51, específicamente el silicato de calcio (SIN 552), silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)), silicato de potasio (SIN 560), propionato de calcio (SIN 282), ácido propiónico (SIN 280), riboflavinas (SIN 101(i), (ii), (iii)), dióxido de silicio amorfo (SIN 551), propionato de sodio (SIN 281) y talco (SIN 553(iii)), se decidió que tendrían una DM según BPF para los diversos quesos madurados. Esta misma situación es aplicable a la armonización de los productos de queso armonizados para la CCFA52. Esto ha exigido hacer una serie de modificaciones en los cambios propuestos en los Cuadros 1 y 2 para las categorías de alimentos 01.6.1 y 01.6.2.1.

5 Se señaló por separado que la actualización de 2019 de la NGAA incluyó disposiciones del trabajo de armonización de los extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii)) en la categoría de alimentos 01.6.2.1. Este cambio tenía la DM de 25 mg/kg, que es diferente a la que aparece en CXS 283-1978. Por lo tanto, fue necesario redactar una nueva nota que es la Nota I283.

6 Chile formuló una serie de observaciones a los Apéndices 2 y 3 que es necesario explicar. En esas observaciones se señalaron diferencias en las disposiciones de determinadas categorías de alimentos de la NGAA con respecto a las que figuran en las correspondientes normas sobre productos, donde se anotaron en la NGAA aditivos alimentarios con clases funcionales adicionales. Por lo tanto, propuso que esas clases funcionales adicionales de la NGAA debían añadirse al texto de armonización incorporado en las normas sobre productos (p. ej., reguladores de la acidez, antiaglutinantes, etc.). Sin embargo, esta petición es incorrecta ya que a los alimentos correspondientes a la norma sobre productos solo se aplican las clases funcionales enumeradas en la norma sobre productos. Que figuren otras clases de alimentos en la correspondiente categoría de alimentos en la NGAA no significa necesariamente que se apliquen a los alimentos correspondientes a la norma sobre productos específica. Esto es parte del ejercicio de armonización y a menudo requiere el uso de notas de exclusión (XSxxx) cuando la disposición no es aplicable a los alimentos correspondientes a esa norma. En el primer ejemplo presentado en las observaciones de Chile al Apéndice 2 se menciona el aspartamo (SIN 951). Sin embargo, no existen disposiciones para el aspartamo en CXS 221-2001, CXS 273-1968 o CXS 275-1973, por lo que en la categoría de alimentos 01.6.1 se introdujeron las notas de exclusión XS221, XS273 y XS275.

7 En una serie de observaciones (IDF, el Canadá y el Japón) se indica que la nota F221275 pertinente para la categoría de alimentos 01.6.1 debía separarse en varias notas, F221 y F275, ya que las disposiciones sobre los carotenoides son diferentes para las dos normas sobre productos (CXS 221-2001 y CXS 275-1973). Esto se aceptó como correcto, se redactaron dos nuevas notas y se modificó el documento.

8 Malasia propuso en sus observaciones algunas adiciones a los nuevos textos para CXS 278-1978. Éstas incluían añadir el texto estándar para el uso de aromatizantes, pero esto no se ha aceptado ya que no hay una disposición sobre la incorporación de aromas en la norma. Sin embargo, en la Sección 3.2.2 se mencionan las bacterias inocuas que producen sabor y las enzimas inocuas para ayudar a desarrollar el sabor, (adiciones facultativas), pero no son lo mismo que aromatizantes.

#### **Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular**

Malasia está de acuerdo y toma nota de este malentendido.

Sin embargo, recomienda también añadir el texto estándar para los coadyuvantes de elaboración, posiblemente porque dichas bacterias y enzimas podrían considerarse coadyuvantes de elaboración. Este mismo texto se propone para CXS 283-1978 ya que la norma hace referencia al uso de cultivos de inicio, bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o bacterias productoras de sabores y cultivos de otros microorganismos inocuos, y enzimas inocuas y adecuadas, que pueden considerarse nuevamente como coadyuvantes de elaboración.

**Preguntas:** ¿Es conveniente añadir el texto estándar sobre coadyuvantes de elaboración como texto adicional a la nueva Sección 4 Aditivos alimentarios, tanto para CXS 278-1978 como para CXS 283-1978? La justificación para añadir el texto sobre coadyuvantes de elaboración es que las adiciones facultativas enumeradas en la sección 3.2.2, de bacterias productoras de sabor y enzimas para ayudar al desarrollo de sabor en CXS 278-1978 y los cultivos de inicio y enzimas en CXS 283-178, podrían considerarse coadyuvantes de elaboración.

La entrada y el texto que se proponen es el siguiente:

#### 4.1 Coadyuvantes de elaboración

“Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos correspondientes a esta norma deberán ser compatibles con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010)”.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoyan la propuesta de la Presidencia: Singapur, el Brasil (puesto que los coadyuvantes de elaboración figuran en la norma, pero actualmente no se proporcionan requisitos sobre la calidad de esas sustancias o criterios que deban cumplirse), Malasia (el texto propuesto es apropiado si las sustancias se pueden considerar coadyuvantes de elaboración para los fines propuestos en las normas), Chile (sugiere que esta cuestión se evalúe posteriormente, una vez terminado el actual trabajo de armonización), EE. UU. (no se opondría a que se incluya el texto estándar de los coadyuvantes de elaboración).

Otras observaciones y sugerencias: IDF y Nueva Zelandia

La IDF analizó previamente la cuestión de cómo se caracterizan los cultivos de inicio y las enzimas coagulantes cuando se utilizan en la producción de quesos y llegó a la conclusión de que no deberían definirse como coadyuvantes de elaboración, ya que tienen el propósito de estar presentes y activas en el producto final. En consecuencia, en las normas de los quesos se presentan como ingredientes.

Además, la IDF observa que hay un número de coadyuvantes de elaboración que se utilizan en la producción de quesos y, por lo tanto, está justificado incluir el texto sobre coadyuvantes de elaboración en la sección 4.1. No obstante, considera que si se justifica en una norma para quesos (o en las dos planteadas por Malasia), para mantener la coherencia debería añadirse a todas las normas para quesos y probablemente a todas las normas para productos lácteos.

Nueva Zelandia formuló observaciones similares a las de la IDF, donde observó que una serie de cultivos de inicio y enzimas para cuajado utilizadas en la fabricación de quesos madurados no responden a la definición de coadyuvante de elaboración, ya que tienen una función tecnológica en el queso final. En este caso se consideran ingredientes, como se observa en ambas normas. Señala que habrá algunos casos en los que esas sustancias actúen como coadyuvantes de elaboración, por lo que es conveniente añadir el texto estándar sobre coadyuvantes de elaboración a la sección sobre aditivos alimentarios de las normas para quesos.

Al igual que la IDF, Nueva Zelandia propone también que la sección estándar sobre coadyuvantes de elaboración se añada a todas las normas para los quesos, no solo a CXS 278-1978 y CXS 283-1978, ya que es probable que en la fabricación de todos los quesos se utilicen coadyuvantes de elaboración.

*Propuesta de la Presidencia: hacer las entradas recomendadas (texto estándar sobre coadyuvantes de elaboración en la sección 4.1) para CXS 278-1978 y CXS 283-1978, tal como convino el GTE. Cabe señalar que la IDF y Nueva Zelandia no consideran que los cultivos de inicio y las enzimas coagulantes utilizados en la fabricación del queso se ajusten (siempre) a la definición de coadyuvantes de elaboración. Sin embargo, en la producción de estos quesos se utilizan otros coadyuvantes de elaboración, por lo que esta es la justificación para hacer esa propuesta.*

*Se considera que la nueva propuesta formulada por la IDF de añadir ese texto estándar a todas las normas para los quesos (e incluso en las de todos los productos lácteos) es una cuestión más amplia, que debe analizarse en el GTP sobre la armonización, ya que tiene mayores consecuencias.*

**Pregunta:** ¿Debe añadirse el texto estándar sobre coadyuvantes de elaboración:

“Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos correspondientes a esta norma deberán ser compatibles con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010)”.

a todas las normas para los quesos (o incluso a todas las normas para productos lácteos) ya que se alega que en la fabricación de productos que corresponden a todas estas normas se utilizan diversos coadyuvantes de elaboración, y para mantener la coherencia con las entradas propuestas para CXS 278-1978 y CXS 283-1978?

## Disposiciones sobre fosfatos

9 Nueva Zelanda preguntó si las notas muy largas y específicas C250 C252, C251, C221, K273, L275 relativas a las disposiciones sobre los fosfatos podían abreviarse. Se preguntó si sería posible abarcar todos los fosfatos, salvo el ácido fosfórico (SIN 338), fosfato diácido de magnesio (SIN 343(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix)), difosfato diácido de calcio (SIN 450(vii)), polifosfato de sodio y calcio (SIN 452(iii)) y fosfato de huesos (SIN 542).

Ese enfoque abreviaría las notas, pero puede ser motivo de preocupación en el futuro si se elaboran nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios de fosfatos, entonces esas notas podrían proporcionar inadvertidamente disposiciones sin que se evaluaran. Por este motivo habrá resistencia a utilizar este enfoque, a tener una disposición general con exclusiones, en vez de tener una lista de disposiciones específicas.

### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoyan la propuesta de la Presidencia: Singapur, IDF, Nueva Zelanda, Chile, EE. UU., el Canadá

*Propuesta de la Presidencia: No cambiar el enfoque actual para incluir disposiciones sobre los fosfatos, señalando que las listas son muy largas y detalladas. La razón es la que se ha expuesto anteriormente.*

## Columnas separadas en el cuadro de clases funcionales para la masa de queso y salmuera

10 El Canadá planteó la pregunta de si el cuadro de las clases funcionales añadido al principio de la Norma de grupo para queso en salmuera (CXS 208-1999) podía mejorarse añadiendo columnas separadas para las disposiciones sobre aditivos alimentarios para la pasta del queso y, por separado, para la salmuera.

Esto sería normalmente una pregunta para el CCMMP ya que es una cuestión técnica relacionada con la utilización y la justificación tecnológica de cómo se utilizan los aditivos alimentarios en los productos lácteos, y no algo que el CCFA o el GTE sobre la armonización puedan tratar directamente en este momento.

Sin embargo, tras el examen se concluyó que no era conveniente añadir una segunda columna para la salmuera ya que la norma CXS 208-1999 no hace distinciones específicas entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios para la masa del queso y la salmuera. Esto es diferente por lo que concierne a la masa del queso y el tratamiento de la superficie o corteza en determinadas normas para los quesos en las que se hacen distinciones y es conveniente añadir la segunda columna para el tratamiento de la superficie o corteza.

### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoyan la propuesta de la Presidencia: IDF, Nueva Zelanda

*Propuesta de la Presidencia: no hacer cambios en el cuadro de clases funcionales de CXS 208-1999 por la razón arriba expuesta.*

## Proyecto de disposición sobre la sal de acesulfamo y aspartamo (SIN 962)

11 En las observaciones del Canadá sobre la 1.ª circular se formulan preguntas muy detalladas y cambios a las notas propuestas para el proyecto de disposiciones relacionadas con el edulcorante sal de acesulfamo y aspartamo (SIN 962) para la armonización de la categoría de alimentos 1.3.2 en el Cuadro 1 (y posteriormente en el Cuadro 2) de la NGAA. Como están relacionadas con proyectos de disposiciones en el trámite 3, el trabajo de armonización no propondrá ninguna modificación a la NGAA. Por lo tanto, no se propone dedicar tiempo a analizar los méritos de las propuestas de cambios formuladas. Esto es posiblemente algo que debe considerar el GTE sobre la NGAA en el momento oportuno. Sin embargo, las observaciones y cambios propuestos formulados por el Canadá parecen tener mérito y deben considerarse cuando sea conveniente.

### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoyan la propuesta de la Presidencia: Singapur, Nueva Zelanda, Chile, EE. UU., el Canadá

*Propuesta de la Presidencia: No se propone realizar los cambios, ya que se refieren a proyectos de disposiciones, por lo que no se harán cambios a la NGAA debido al trabajo actual de armonización. Probablemente es mejor que el GTE sobre la NGAA se encargue de estas cuestiones cuando los proyectos de disposiciones vayan avanzando en el procedimiento de trámites.*

## Nombre apropiado para el SIN 554

12. El Canadá solicitó que el trabajo de armonización decida el nombre adecuado para el aditivo alimentario con el número del SIN 554. Figura como “silicato de aluminio y sodio” en CXG 36-1989 y en la versión en línea de la NGAA. Sin embargo, la versión impresa de la NGAA (que generalmente es la que se utiliza en los trabajos de armonización) utiliza el término “aluminosilicato de sodio” en los Cuadros 1 y 2 como el principal nombre del aditivo, pero con el nombre de “silicato de aluminio y sodio”, que aparece con el

SIN 554 en esa entrada. El Canadá propone que el nombre “silicato de aluminio y sodio” se utilice en todos los documentos del Codex.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

EE. UU.: puede apoyar la propuesta del Canadá de que el nombre “silicato de aluminio y sodio” como aparece en CXG 36-1989 es el nombre más apropiado para el SIN 554 en los documentos del Codex. Sugiere que el uso del antiguo nombre “aluminosilicato de sodio” de la versión impresa de la NGAA puede simplemente ser un error tipográfico. Recomienda que el GTE sobre la armonización formule una recomendación para pedir a la Secretaría del Codex que investigue este asunto y haga cambios en los nombres de la versión impresa de la NGAA, según corresponda.

*Propuesta de la Presidencia: La propuesta del Canadá fue apoyada. Por lo tanto se han hecho cambios en el nombre del aditivo alimentario del SIN 554, por concordancia con CXG 36-1989. Podría hacerse una recomendación de solicitar a la Secretaría del Codex que investigue las diferencias entre las dos versiones de la NGAA y las modifique para utilizar el nombre más apropiado, que es “silicato de aluminio y sodio”.*

#### **Disposiciones sobre el ácido ascórbico, L- (SIN 300) y ascorbato de sodio (SIN 301)**

13. El Canadá propuso que las disposiciones tanto sobre el ácido ascórbico, L- (SIN 300), como sobre el ascorbato de sodio (SIN 331) de la Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006), con una dosis máxima de 500 mg/kg debían armonizarse como aditivos alimentarios del Cuadro 3. La categoría de alimentos pertinente de la NGAA es la 01.5.2, que figura en el Anexo del Cuadro 3. Ambos aditivos alimentarios están ahora en el Cuadro 3.

Cabe señalar que el árbol de decisiones (y la casilla I) utilizados para el trabajo de armonización es (son) pertinente(s) para esta propuesta. Por lo tanto, se apoya la propuesta del Canadá y los cambios se han hecho.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoyan la propuesta de la Presidencia: Singapur, el Brasil, IDF, Nueva Zelandia, Chile, EE. UU.

*Propuesta de la Presidencia: Se apoya la propuesta del Canadá y se han realizado cambios retirando las disposiciones sobre los dos aditivos alimentarios (ácido ascórbico, L- (SIN 300) y ascorbato de sodio (SIN 301)) de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA relacionados con la categoría de alimentos 01.5.2, y las entradas de los aditivos alimentarios se han añadido al Cuadro 3, añadiendo la norma CXS 251-2006 a la columna 5.*

#### **Sustitución de la nota 209 por la nota XS251**

14 El Canadá propuso eliminar la actual nota 209 (“Quedan excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CODEX STAN 251 2006)”) y sustituirla por la nota de exclusión XS251 (que dice exactamente lo mismo). Esta propuesta fue para que las disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides (SIN 160a(i), a(iii), e, f) y el extracto de piel de uva (SIN 163(ii)) en la norma CXS 251-2006 se armonicen con la categoría de alimentos 01.5.2 en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

La propuesta inicial de la Presidencia fue no hacer estos cambios ya que las notas dicen lo mismo y la nota 209 ya está en la NGAA.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoyan la propuesta de la Presidencia: Singapur, Nueva Zelandia (aunque puede apoyar la propuesta de la Presidencia se preguntó si habrá una futura oportunidad una vez terminada la armonización para estandarizar el formato de las notas para mantener la coherencia), Chile

No apoya la propuesta de la Presidencia, sino la del Canadá:

El Brasil señala que a pesar de que es solo una cuestión de mejorar la NGAA, es bienvenida.

Los EE. UU. prefieren el uso de las notas XS y las consideran convenientes para los usuarios de la NGAA.

*Propuesta de la Presidencia: Hacer el cambio propuesto por el Canadá debido al apoyo del GTE para mejorar la NGAA. Es decir, sustituir la nota 209 por la nota de exclusión XS251. La Presidencia observa además que el GTE sobre la NGAA ha propuesto cambios similares; sustituir las notas actuales por nuevas notas de exclusión que digan lo mismo. Por lo tanto, es apropiado para mantener la coherencia, que se adopte el mismo criterio entre el GTE sobre la armonización y el de la NGAA.*

### Notas aclaratorias adicionales para las clases funcionales del Cuadro 3

15 El Canadá propuso una serie de modificaciones en el Cuadro 3, que en general pueden resumirse como añadir notas aclaratorias sobre el uso de las clases funcionales de la disposición relacionada con la norma sobre productos. Algunos ejemplos son añadir la expresión “como regulador de la acidez únicamente” a una serie de distintos aditivos alimentarios vinculados a una serie de normas sobre productos. Ha habido algunos casos en que se han hecho nuevas entradas para el aditivo alimentario, en los que se ha propuesto también que se haga directamente en el Cuadro 3 (por ejemplo, liozima (SIN, 1105) y oleorresina de pimentón (SIN 160c(i)).

Un tema frecuente en la armonización ha sido cuestionar la necesidad de añadir notas aclaratorias a las entradas de los aditivos alimentarios en el Cuadro 3. La política y el enfoque en general han sido no añadir muchas notas aclaratorias, a no ser que exista una buena razón que lo justifique. La razón y la justificación de este punto de vista es que el Cuadro 3 no sea demasiado largo y complicado añadiendo continuamente notas a la columna 5. Si hay un texto aclaratorio o requisito en las normas sobre productos, entonces suele transferirse a las entradas correspondientes del Cuadro 3.

Tampoco estaba claro por qué debían hacerse nuevas entradas para liozima y oleorresina de pimentón en el Cuadro 3 como parte del trabajo de armonización. El árbol de decisiones para la armonización no se ocupa de estas situaciones, pero se observa que el GTE sobre armonización o el CCFA en ocasiones han decidido añadir nuevas entradas para aditivos alimentarios al Cuadro 3.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoyan la propuesta de la Presidencia: Singapur, el Brasil (apoya la propuesta de no dedicar recursos a añadir notas aclaratorias al Cuadro 3 en este momento), Nueva Zelandia, Chile, EE. UU.

Observaciones adicionales: el Brasil

El Brasil observó que los dos aditivos alimentarios (liozima y oleorresina de pimentón) se están armonizando con las normas relacionadas con las categorías de alimentos 01.6.2.1 y 01.6.1 que no figuran en el anexo del Cuadro 3 de la NGAA. Por lo tanto, el Cuadro 3 es aplicable a estas categorías de alimentos. Teniendo en cuenta que en el Cuadro 3 no hay entradas para estos aditivos alimentarios, podría ser necesario (y conveniente) transferir las disposiciones que figuran en los Cuadros 1 y 2 al Cuadro 3 con las notas correspondientes. Esta respuesta se adopta como apoyo a la propuesta del Canadá de añadir nuevas entradas para liozima y oleorresina de pimentón al Cuadro 3 como parte del trabajo de armonización.

*Propuesta de la Presidencia: No se propone hacer las notas aclaratorias adicionales, especialmente las relacionadas con la clase funcional, en las entradas del Cuadro 3 como parte del trabajo de armonización, para que el Cuadro 3 no sea demasiado largo ni complicado.*

*Se ha apoyado la adición de nuevas entradas para liozima y oleorresina de pimentón al Cuadro 3 como parte del trabajo de armonización relacionado con la norma CXS 283-1978, teniendo en cuenta las observaciones iniciales del Canadá a la 1.ª circular, y estos cambios ya se han hecho.*

#### Observaciones adicionales debido a las propuestas presentadas a la 2.ª circular

##### **Cúrcuma (SIN 10(ii))**

16 La IDF cuestionó la necesidad de incorporar una entrada separada para cúrcuma (SIN 100(ii)) en la NGAA debido a la armonización de los colorantes curcuminas (SIN 100, [plural]) en CXS 221-2001. En la norma CXG 36-1989 se incluyen las curcuminas como grupo de aditivos alimentarios con el SIN 100, que contiene tanto curcuminas (SIN 100(i)) como cúrcuma (SIN 100(ii)). Sin embargo, en la NGAA no hay disposiciones sobre cúrcuma.

Respuesta: Cabe señalar que actualmente no hay especificaciones del JECFA para cúrcuma, por lo tanto en este estadio no se propone añadir la cúrcuma a la NGAA como parte del trabajo de armonización.

*Propuesta de la Presidencia: Puesto que no hay especificaciones del JECFA para la cúrcuma o especificaciones de grupo para las curcuminas que incluyan la cúrcuma, no se propuso añadir la cúrcuma a la NGAA como parte del trabajo de armonización. Esta respuesta concuerda con el punto 2 y es similar al mismo.*

##### **Tratamiento de superficies y cortezas**

17 El Japón cuestionó la necesidad de la palabra “corteza” en el encabezado “tratamiento de superficies/cortezas” del cuadro de clases funcionales actualmente presente en la norma CXS 275-1975 (*Norma para el queso crema*) (y la misma pregunta se puede hacer para la norma CXS 273-1968 (*Norma para el queso cottage*), ya que ninguno de los dos productos tiene corteza. Esta cuestión, e incluso la utilización de esta columna en el cuadro, se cuestionó durante los primeros estadios del trabajo de armonización de estas normas. La respuesta de la industria (en sustitución del CCMMP) fue que quería que

se utilizara la misma estructura de estos cuadros de clases funcionales para las normas de la leche y los productos lácteos, que competen al CCMMP. Por lo tanto, no se proponen cambios como parte del trabajo de armonización.

*Propuesta de la Presidencia: Para garantizar la coherencia en los cuadros de clases funcionales del CCMMP, no se harán cambios en los que figuran en las normas CXS 273-1968 y CXS 275-1975.*

#### **Nota L275**

18 El Canadá señaló que la nota L275 contiene el término “expresado como fósforo” en las disposiciones sobre fosfatos en la categoría de alimentos 01.6.1, que también contiene una referencia a la nota 33 “Como fósforo”, por lo que se pregunta si esa frase es necesaria en la nueva nota.

Resultado: se observa que este mismo término se utiliza en una serie de nuevas notas relacionadas con las disposiciones sobre los fosfatos que figuran en los apéndices 2 y 3, que contienen también la nota 33. Asimismo, las actuales notas relativas a las disposiciones sobre fosfatos (como las notas 343, 393, 394, 436) que están también en la NGAA, debido al trabajo anterior de armonización, tienen también esa frase pese a que también es aplicable la nota 33.

*Propuesta de la Presidencia: Se ha tomado nota de la duplicación pero para mantener la coherencia y garantizar la claridad la frase se dejará tal como está.*

**Armonización de las normas del CCFO (grasas y aceites) (Apéndice 3)****Disposiciones sobre aditivos en productos no normalizados**

19 Se pidió al GTE que comentara si se prevé que haya productos no normalizados reflejados en las categorías de alimentos pertinentes en la NGAA. Esto tiene consecuencias con respecto a si algunas de las actuales disposiciones sobre aditivos alimentarios necesitan investigarse y posiblemente retirarse o no. ¿Es esto algo que pueda hacer el GTE sobre la armonización o es necesario remitir estas preguntas al GTE sobre la NGAA?

Al revisar los anexos B y C de la NGAA se comprueba que ciertas normas pertinentes del Codex están específicamente comprendidas en las categorías de alimentos en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA. Pero lo que no está claro es si puede haber otros alimentos no normalizados, también comprendidos en estas categorías de alimentos. A continuación se ofrecen algunos ejemplos, como se indica en el cuadro al principio del Apéndice 3, que ha sido reordenado.

Categoría de alimentos de la NGAA	Número de CXS	Nombre de la norma del Codex
02.1 (02.1.2)	19 -1981	Grasas y aceites comestibles no cubiertos por normas individuales
02.1.2 (Grasas y aceites vegetales)	33 -1981	Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva
02.1.2	210 -1999	Aceites vegetales especificados
02.1 (02.1.3)	19 -1981	Grasas y aceites comestibles no cubiertos por normas individuales
02.1.3 (Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales)	211 -1999	Grasas animales especificadas
02.1.3	329 -2017	Aceites de pescado

La pregunta concreta es entonces si un aditivo alimentario no tiene disposiciones en las normas CXS 19-1981, CXS 33-1981 y CXS 210-1999 ¿es necesario mantener una disposición para ese aditivo alimentario en los Cuadros 1 y 2, relacionada con la categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales) debido a posibles productos no normalizados?

Las mismas cuestiones son aplicables a la categoría de alimentos 02.1.3 (Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales) en relación con las normas CXS 19-1981, CXS 211-1999 y CXS 329-2017.

Observaciones recibidas del GTE sobre la 1.ª circular

Los EE. UU. no están de acuerdo con solicitar asesoramiento al GTE sobre la NGAA, ya que indicaron que no sería el mejor uso de los recursos del GTE. Se entiende que esta observación es a favor de que el GTE sobre armonización se ocupe de estas cuestiones.

El Canadá sugirió que será difícil que el GTE sobre armonización determine la situación de las categorías de alimentos. Por lo tanto, propone que el ejercicio de armonización se haga suponiendo que hay disponibles alimentos no normalizados. Si en el futuro la información confirma que no es así, entonces se puede hacer un ejercicio de mejora en un estadio posterior.

Nueva Zelanda señaló que los productos no normalizados podrían requerir disposiciones más amplias. Propone que podría realizarse una revisión de las categorías en un momento posterior, una vez terminada la armonización. Esto significa que está de acuerdo con que se termine la armonización sin hacer referencia a los productos no normalizados.

El ICBA observó que la cuestión de los alimentos normalizados y no normalizados es importante para todas las categorías de alimentos, y para la NGAA y las normas sobre productos, no solo para el CCFO. Proporcionó algunos datos generales y útiles observaciones y preguntas adicionales para futura consideración, pero no trató la cuestión directamente.

Resultado: en este estadio se propone llevar a cabo el proceso de armonización, suponiendo que podría haber productos no normalizados, utilizando los notas XS pertinentes, que potencialmente se ocupan de los productos no normalizados.

Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoyan la propuesta de la Presidencia: el Brasil (observa además que apoya plenamente el punto de vista del Canadá), Nueva Zelanda, Malasia, EE. UU.

*Propuesta de la Presidencia: Los cambios en la NGAA se han realizado en el entendimiento de que puede haber alimentos no normalizados, relacionados con los aditivos alimentarios y las categorías de alimentos, como se ha indicado anteriormente. Por lo tanto, las disposiciones se han dejado con las correspondientes notas XS debido a la armonización con la norma sobre productos específica. Podría hacerse un futuro examen una vez terminado el trabajo de armonización, para tratar la cuestión de los productos normalizados y no normalizados, que parece ser una cuestión controvertida para que el CCFA y los comités sobre productos la traten. El CCFA no está en posición de dar una opinión informada sobre las normas y categorías de alimentos del CCFO.*

### **Disposiciones sobre carotenos, beta, vegetales (SIN 160a(ii))**

20. Si la respuesta a la pregunta anterior es que no hay productos no normalizados en la categoría de alimentos 02.1.3, entonces surge otra pregunta. ¿Debería reconsiderarse la dosis máxima del aditivo alimentario, carotenos, beta, vegetales (SIN 160a(ii)), en la categoría de alimentos 02.1.3 de 1 000 mg/kg remitiéndola al GTE sobre la NGAA? Esto se debe a que las disposiciones en las normas sobre productos pertinentes CXS 19-1981 y CXS 211-1999 son para una DM de 25 mg/kg, y no hay disposición para la otra norma sobre productos CXS 329-2017.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 1.ª circular

EE. UU. propuso que esta cuestión no se remita al GTE sobre la NGAA, ya que indicaron que no sería el mejor uso de los recursos del GTE. También propuso que en esta situación se aplicara el uso de notas, como es habitual en el trabajo de armonización.

Nueva Zelandia sugirió que, debido a la disparidad entre la DM actualmente presente en la NGAA y la que aparece en las dos normas sobre productos, la DM de 1 000 mg/kg debía remitirse al GTE sobre la NGAA.

Resultado: Se recibieron opiniones dispares. La situación de la armonización parece inusual, pero la solución sencilla parece ser el uso de notas.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Brasil: Observa que esta diferencia es pertinente y constituye un importante problema a resolver. Observa que, salvo que algún miembro proporcione datos para defender un límite más elevado (p. ej. 1 000 mg/kg), el Comité debía considerar el límite más bajo para todos, es decir, 25 mg/kg. Sin embargo, si no se acepta esta propuesta de revisión de la DM y de establecer el límite inferior de 25 mg/kg, entonces puede apoyar la propuesta de la Presidencia.

Apoyan la propuesta de la Presidencia: Nueva Zelandia, Malasia, EE. UU.

Resultado:

Se toma nota de las observaciones del Brasil (y las anteriores de Nueva Zelandia a la 1.ª circular), pero en este estadio no se propone modificar lo que se recomendó en la 2.ª circular, que es utilizar notas para distinguir entre las DM. Estas propuestas están fuera del ámbito de acción directa de la armonización.

*Propuesta de la Presidencia: Utilizar las notas relativas a las disposiciones de las DM para las normas CXS 19-1981 y CXS 211-1999 y la nota de exclusión XS329 para armonizar las disposiciones de la NGAA para los carotenos, beta, vegetales (SIN 160a(ii)), en la categoría de alimentos 02.1.3, que figuran actualmente en el Apéndice 3.*

21 Se señaló que el CCFO proporcionó asistencia técnica específica en relación con la armonización de estas normas sobre productos en documentos recientes. Fueron el párrafo 56 de REP18/FA y CX/FA 19/51/2 Add. 2 (Asuntos remitidos por la 26.ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites). La información contenida en estos documentos ayudó al trabajo de armonización, especialmente dado que parte de esa información no estaba disponible en las actuales normas del Codex, que no se habían actualizado todavía. En el Apéndice 3 no hay referencia explícita a cuándo se utilizó esa información.

22 Es importante entender que la norma CXS 19-1981 no es aplicable a ningún aceite o grasa cubiertos por las normas individuales, que son CXS 33-1981, CXS 210-1999, CXS 211-1999 y CXS 329-2017, como se detalla en la Sección 1 (Ámbito de aplicación) de CXS 19-1981.

### **Aceites vírgenes y prensados en frío**

23 Tanto la norma CXS 19-1981 como CXS 210-1999 tienen el requisito de que "En los aceites vírgenes o prensados en frío no se permite el uso de aditivos." CXS 33-1981 también señala que no se permiten aditivos en los aceites de oliva vírgenes. Por lo tanto, se propuso añadir la actual nota 356 (Excluidos los aceites vírgenes o los aceites prensados en frío) a todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios relacionados con estas tres normas sobre productos en la categoría de alimentos 02.1.2, pero no para la 02.1.1 y 02.1.3. Sin embargo, la nota no se añadió a las disposiciones relacionadas con las demás normas sobre productos, CXS 211-1999 o CXS 329-2017, porque en estas normas no hay requisitos explícitos.



Observaciones recibidas del GTE sobre la 1.ª circular

Lo apoyan: EE. UU., Singapur

El Canadá sugiere que si se supone que hay alimentos no normalizados, entonces la nota 356 sería inadecuada ya que puede eliminar disposiciones inadvertidamente. Por lo tanto, propone que se utilice otra nota como las de las CXS; por ejemplo, “Excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío que corresponden a las normas para las grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981) y para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999)”.

Resultado inicial: Mantener lo propuesto en la 1.ª circular, que supone que no hay productos no normalizados y entonces se añadió la nota 356 a diversas disposiciones, como se ha indicado anteriormente. Se recibieron observaciones adicionales sobre la 2ª circular.

Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoyan la propuesta de la Presidencia: Nueva Zelandia, Chile

Apoyo a la propuesta del Canadá: el Brasil, EE. UU. (prefieren la propuesta del Canadá, ya que es más específica)

Resultado:

Esta cuestión se siguió examinando después de recibir las propuestas y las observaciones. Se examinó la preocupación del Canadá sobre tratar con posibles productos no normalizados y, tal como se señaló en la anterior propuesta de la Presidencia sobre el tema 19, el trabajo de armonización ha avanzado con el supuesto de que puede haber productos no normalizados. Por tanto, para mantener la coherencia, es conveniente considerar también la presencia de productos no normalizados y se apoya la nota alternativa propuesta por el Canadá en vez de la nota 356.

*Propuesta de la Presidencia: se apoyó la propuesta del Canadá y una mayor consideración para tratar con productos no normalizados llevó a la propuesta de no añadir la nota 356 a los aditivos alimentarios de las normas CXS 19-1981, CXS 33-1981 y CXS 210-1999, que están armonizadas con la categoría de alimentos 02.1.2 pero no con las categorías 02.1.1 y 02.1.3, sino utilizar otra nueva nota. Esta es la nueva nota A-CXS19210: “Excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981) y la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999).”*

**Proyectos de disposiciones de la NGAA frente a las disposiciones armonizadas**

24 A veces los proyectos de disposiciones que están en el procedimiento de trámites son idénticos a las disposiciones armonizadas propuestas. En esta situación se consideró adecuado eliminar los proyectos de disposiciones ya que no son necesarios. Estos casos se han dejado en los cuadros de las propuestas de cambios, pero tachados con una nota en la columna de recomendaciones de “no necesarias” solo para información. Si se aceptan los cambios armonizados, entonces estos proyectos de disposiciones pueden eliminarse.

Observaciones recibidas del GTE sobre la 1.ª circular

Lo apoyan: EE. UU., Singapur

Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Lo apoyan: el Brasil, Nueva Zelandia

Observaciones adicionales:

Los EE. UU. se preguntan si no sería más eficiente revisar y aprobar, si procede, los proyectos de disposiciones que están en el procedimiento de trámites, en lugar de suspenderlos y adoptar una nueva disposición en la NGAA. Señala que el resultado final será el mismo, pero la revisión y aprobación de los proyectos de disposiciones vigentes pueden ser una forma más eficaz para lograr el resultado final.

Respuesta: Una revisión de los apéndices (Apéndice 2) señala que algunos de los cambios de la armonización eran diferentes de los de los proyectos de disposiciones. Así que el método preferido es utilizar el proceso de armonización para que esté claro que las modificaciones propuestas son coherentes con la norma sobre productos.

*Propuesta de la Presidencia: eliminar los proyectos de disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA cuando coincidan con disposiciones añadidas debido a la armonización, pero mantenerlos en el documento actual para información.*

25 Otros ejemplos en los que no se requieren cambios son los tocoferoles (SIN 307a,b,c) para la categoría de alimentos 02.1.2, y la lecitina (SIN 322(i)) para la categoría de alimentos 02.1.3 en los que no se proponen cambios ya que parece que ya se han armonizado. Pero las entradas se han mantenido únicamente para información.

#### **Observaciones adicionales debido a las propuestas a la 1.ª circular**

26 Al igual que en el caso del Apéndice 2 y las actualizaciones a disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos del CCMMP, los cambios pertinentes a las normas sobre productos del CCFO también se produjeron después de haber realizado el trabajo de armonización para la 1.ª circular. Por lo tanto, los cambios relativos principalmente a las normas CXS 19-1981, así como CXS 210-1999 y CXS 211-1999 han sido necesarios y se hicieron en la 2.ª circular. Estas modificaciones fueron señaladas por la propuesta del Canadá.

#### **Ninguna disposición sobre aditivos en la entrada del aceite virgen en CXS 33-1981**

27 El Canadá propuso que la actual entrada 4.1 en CXS 33-1981 que señala que no se permiten aditivos en los aceites de oliva vírgenes puede no ser necesaria, ya que está regulado por la nota de exclusión XS33 en las entradas de la NGAA debido a la armonización.

#### **Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular**

Apoyan la propuesta de la Presidencia de no hacer el cambio: Singapur, el Brasil (puede facilitar la consulta por estar en la norma sobre productos y evitar la consulta e interpretación de disposiciones de la NGAA), Nueva Zelandia, Chile, EE. UU.

*Propuesta de la Presidencia: Mantener la entrada actual en la norma CXS 33-1981 para asegurar la claridad y certeza, en lugar de depender únicamente de la NGAA.*

#### **Sección revisada de aditivos alimentarios en CXS 256-2007**

28 El Canadá propuso hacer cambios editoriales en el nuevo párrafo que se propone añadir a la Sección 4 (Aditivos alimentarios) de CXS 256-2007 como parte de la armonización. Esto se debe a que el texto actual de la norma sobre productos se refiere específicamente a los aditivos alimentarios del Cuadro 3, que no se mencionan en la nueva entrada propuesta. El párrafo que se propone cambiar es (los cambios se destacan):

Es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, ~~gases de envasado~~, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar) en alimentos que corresponden a esta norma. **Además, es aceptable el uso de gases de envasado utilizados de acuerdo con el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995) en alimentos que corresponden a esta norma.**

Para la 2.ª circular se consideró que no hacía falta la frase adicional propuesta. Bastaría con añadir el Cuadro 3 a la frase. De modo que la frase propuesta fue:

Es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, gases de envasado, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de conformidad con los Cuadros 1, y 2 y 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar) en alimentos que corresponden a esta norma.

#### **Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular**

Apoyan la propuesta de la Presidencia: Singapur, Nueva Zelandia, Chile

Apoyan la propuesta del Canadá: el Brasil (por razones de claridad)

EE. UU. observa que si no es adecuado permitir el uso de todas las clases funcionales mencionadas en la frase en el Cuadro 3, entonces la recomendación inicial propuesta no es adecuada y debería utilizarse el nuevo texto propuesto por el Canadá. Observa, además, que es importante asegurarse de que la referencia general a la NGAA que se añadirá a la norma (CXS 256-2007) debe ser congruente con el texto relativo al uso de los aditivos del Cuadro 3 añadidos a la sección 2 del Anexo al Cuadro 3.

Debate:

Se llevó a cabo una comprobación ulterior (por la delegación japonesa, responsable de la armonización de las normas del CCFO), revisando los informes originales con que se elaboró la sección sobre aditivos

alimentarios de la norma CXS 256-2007<sup>3,4</sup>, que identificó de dónde proceden las referencias originales a los aditivos alimentarios del Cuadro 3. Estos documentos, concretamente ALINORM 07/30/17, aclararon que la intención del CCFO era que el uso en esta norma de las clases funcionales pertinentes que figuran en el Cuadro 3 está justificado tecnológicamente y es apropiado. Esta lista de clases funcionales que aparece en el informe y en la norma enmendada no se ha modificado en la norma actual. Por lo tanto el párrafo de la norma que hace referencia a la NGAA debe reflejar estas clases funcionales, por lo que se requieren cambios a lo propuesto en la 2.<sup>a</sup> circular e incluso en las observaciones recibidas. Las secciones adicionales propuestas se redactaron para seguir el formato indicado en el Manual de procedimiento, pero con las modificaciones apropiadas que reflejan los requisitos específicos.

*Propuesta de la Presidencia: Es necesario hacer cambios a lo originalmente propuesto para tratar correctamente la intención original del CCFO cuando incorporó la sección de aditivos alimentarios en la norma CXS 256-2007. Su intención era específicamente proporcionar disposiciones sobre aditivos alimentarios con las clases funcionales que figuran en el Cuadro 3.*

El párrafo modificado propuesto es ahora:

Es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar) **o los que figuran en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios**, en alimentos que corresponden a esta norma. **Además, es aceptable el uso de los acentuadores del sabor y los gases de envasado que figuran en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios en alimentos que corresponden a esta norma.**

### Combinación de notas propuestas

29 El Canadá propuso combinar una serie de notas individuales propuestas, relativas a cuatro antioxidantes, a saber: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), galato de propilo (SIN 310) y terbutilhidroquinona (SIN 319). Estos antioxidantes tienen disposiciones uniformes en CXS 19-1981 y 210-1999 CXS relativas a la categoría de alimentos 02.1.2, y en CXS 19-1981 y CXS 211-1999 relativas a la categoría de alimentos 02.1.3. El Canadá propuso combinar las cuatro notas propuestas en la 1.<sup>a</sup> circular en una nueva nota combinada, recogiendo las disposiciones análogas, para las categorías de alimentos 02.1.2 y 02.1.3. Estas propuestas son muy buenas y se hicieron para la 2.<sup>a</sup> circular. Ejemplos de notas anteriores de la 1.<sup>a</sup> circular y las nuevas notas propuestas se enumeran a continuación.

Categoría de alimentos	Notas originales de la 1. <sup>a</sup> circular	Nuevas notas combinadas propuestas para la 2. <sup>a</sup> circular
02.1.2	C-CXS19210	C2-CXS19210
	D-CXS19210	
	F-CXS19210	
	J-CXS19210	
02.1.3	C-CXS19211	C2-CXS19211
	D-CXS19211	
	F-CXS19211	
	J-CXS19211	

Se hicieron también otras notas combinadas similares como cambios en la 1.<sup>a</sup> circular. Se han diferenciado de las notas de la 1.<sup>a</sup> circular añadiendo el número 2, por ejemplo, A-CXS19 combinada con K-CXS19 se ha convertido en A2-CXS19.

*Propuesta de la Presidencia: en los documentos de armonización se ha hecho una serie de notas combinadas tal como propuso el Canadá.*

30 El Canadá también propuso combinar una serie de otras notas propuestas. Estas fueron especialmente cuando una nota establecía que el aditivo alimentario era para uso en productos que correspondieran a una norma específica sobre productos, mientras que la segunda nota mencionaba

<sup>3</sup> ALINORM 03/17, párrs. 41-51 y Apéndice IV, informe de la 18.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, 2003 [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-709-18%252Fal03\\_17s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-709-18%252Fal03_17s.pdf)

<sup>4</sup> ALINORM 07/30/17, párrs. 32-57 y Apéndice II, informe de la 20.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, 2007 [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-709-20%252Fal03\\_17s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-709-20%252Fal03_17s.pdf)

condiciones específicas relacionadas con su utilización en productos correspondientes a esta norma. Un ejemplo es la combinación de las dos notas propuestas en la 1.ª circular H-CXS19 y K-CXS19, para las disposiciones sobre aditivos alimentarios colorantes en productos correspondientes a la norma CXS 19-1981. Estas recomendaciones se apoyan ya que reducen el número de notas respecto a las disposiciones. No todas se muestran aquí, pero se hicieron los cambios propuestos por el Canadá a la 2.ª circular. Ha sido necesario verificar si había consecuencias involuntarias, o si algunas de las notas propuestas todavía se necesitan para otras disposiciones, antes de terminar.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoyan la propuesta de la Presidencia: Chile, EE. UU.

*Propuesta de la Presidencia: Combinar las notas propuestas en la 1.ª circular en una nota que se apoye, de las observaciones del Canadá. Se ha verificado para asegurar que no se quiten notas necesarias para otras disposiciones. Un número razonable de notas se combinaron y se hicieron ligeras modificaciones en otras notas reflejando las observaciones del Canadá.*

#### **Sustitución de la nota 215 por la nota XS256**

31. El Canadá preguntó si la actual nota 215 (“Excepto los productos correspondientes a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256-2007.”) que se ha incorporado en una serie de disposiciones armonizadas en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA debido a la armonización con la norma CXS 256-2007, debía sustituirse por la nota de exclusión XS256.

Es lo mismo que en el tema 14 donde hubo alguna disparidad de opiniones, pero la propuesta ahora es hacer el cambio como propuso el Canadá. Este enfoque también es congruente con el del GTE sobre la NGAA.

*Propuesta de la Presidencia: Para mantener la coherencia con la propuesta de la Presidencia para el tema 14 y las propuestas del GTE sobre la NGAA se recomienda sustituir la actual nota 215 por la nota de exclusión XS256.*

#### **Comprobación de las secciones sobre aditivos alimentarios en las normas del CCFO**

32 Se señaló que el texto de la nueva entrada en la Sección 4 (Aditivos alimentarios) para las normas sobre productos armonizadas contenía clases funcionales que no figuran en la norma.

La respuesta a esto fue que la armonización tenía que revisar también el reciente documento del CCFO para la CCFA51 que se refería a la armonización y la justificación tecnológica de diversos aditivos alimentarios que no figuran en las normas. El documento pertinente era CX/FA 19/51/2 Add. 2 y los apéndices. Varios de estos nuevos aditivos alimentarios tenían clases funcionales adicionales a las de la norma y eso tenía que mencionarse. Un ejemplo de esta situación es la armonización de los SIN 475, 491-495, 481(i), 482(i) y 473 para la categoría de alimentos 02.1.2 para usos en aceites de cocina (vinculados a la norma CXS 210-1999), señalados en la página 12 del documento CX/FA 19/51/2 Add. 2.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoyan la propuesta de la Presidencia: Chile, EE. UU.

*Propuesta de la Presidencia: Las clases funcionales de la armonización de los aditivos alimentarios de CX/FA 19/51/2 Add. 2 se han revisado de nuevo para confirmar que las entradas para las normas sobre productos son correctas.*

#### **Observaciones adicionales debido a propuestas presentadas a la 2.ª circular**

##### **Disposiciones para el ácido cítrico (SIN 330)**

33 Las propuestas de GOED y Malasia señalaron que el ácido cítrico (SIN 330) no figuraba en las entradas relativas a la categoría de alimentos 02.1.3 (Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal) debido a la armonización con las normas CXS 211-1999 y CXS 329-2017. Las disposiciones se incorporaron en la NGAA en 2014.

Estas disposiciones se anotaron como parte del trabajo de armonización, pero como no se requerían cambios las entradas no se incorporaron en el Apéndice 3. Se convino que hay algunas entradas en el Apéndice 3 (y el Apéndice 4) que tienen entradas para las que no se necesitan cambios y se añadieron solo para información, pero esto no se ha realizado sistemáticamente. Sin embargo, no se harán nuevas entradas para el ácido cítrico para elaborar el documento final. En última instancia, las entradas que no requieren cambios serán eliminadas de los documentos ya que no requieren modificaciones en la NGAA, pero son solo un registro histórico. No obstante, quedó claro al revisar los documentos debido a las observaciones de que dichas entradas deben hacerse en verde para ser congruentes con otras entradas que no formarán parte de los informes finales (CRD después del GTP) detallando los cambios en la NGAA.

## Armonización de las normas del CCSCH (Especias y Hierbas Culinarias) (Apéndice 4)

### Referencia a la categoría de alimentos 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS ESPECIAS) en el Anexo al Cuadro 3

34 La Norma para el tomillo seco (CXS 328-2017) solo permite el uso de antiaglutinantes en el tomillo seco. La norma para el tomillo seco pertenece a la categoría de alimentos de la NGAA 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias). La categoría de alimentos 12.2.1 figura en el anexo del Cuadro 3 como “12.2.1 Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS ESPECIAS)”. Se entiende que el tomillo seco se considera una hierba. Los productos de la categoría de alimentos 12.2.1 que son especias no figuran en el Anexo del Cuadro 3 y, por lo tanto, permiten el uso de aditivos del Cuadro 3 en general (salvo que existan indicaciones específicas en una norma que limiten el uso de aditivos del Cuadro 3). Los productos de la categoría de alimentos 12.2.1 que son hierbas (como el tomillo seco), sin embargo, corresponden al Anexo del Cuadro 3. Por consiguiente, para las hierbas aromáticas, cualquier uso de un aditivo del Cuadro 3 debe figurar específicamente en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

En el CCFA, en su 51.<sup>a</sup> reunión, se mantuvo un debate durante el grupo de trabajo sobre armonización reunido durante la sesión (FA/51 CRD3) sobre un posible cambio en la inclusión de la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS ESPECIAS) en el Anexo del Cuadro 3. Se trataba de eliminar los antiaglutinantes para las hierbas en la categoría de alimentos, de forma que el nuevo título fuera 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS ESPECIAS Y ANTIAGLUTINANTES PARA LAS HIERBAS AROMÁTICAS)). Pero esta propuesta de realizar cambios en la NGAA como parte de REP19/FA no fue aceptada.

Hay dos opciones a considerar, sobre las cuales se pidió al GTE que presentara observaciones y cuál era su opción preferida, así como la justificación de su elección. A continuación se presentan como opciones A y B, resumidas.

Opción A: La inclusión actual de la categoría de alimentos 12.2.1 en el Anexo del Cuadro 3 se mantiene como “12.2.1 Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS ESPECIAS)”. Esto significa que las entradas en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA deberán hacerse para todos los antiaglutinantes del Cuadro 3 en la categoría de alimentos 12.2.1 para permitir el uso de estos aditivos en los alimentos que correspondan a la Norma para el tomillo seco (CXS 328-2017).

Opción B: La inclusión de la categoría de alimentos 12.2.1 en el Anexo del Cuadro 3 se revisa para excluir el uso de antiaglutinantes en las hierbas aromáticas, de la siguiente manera: 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS ESPECIAS Y ANTIAGLUTINANTES PARA HIERBAS). Sobre la base de esta revisión, no sería necesario añadir disposiciones para los antiaglutinantes del Cuadro 3 en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA. En su lugar, la armonización con CXS 328-2017 podría solventarse directamente añadiendo una nota a la última columna del Cuadro 3 para cada antiaglutinante indicando el uso en el tomillo seco.

Se propuso la opción A porque no se hicieron cambios en el título de 12.2.1 en REP19/FA y se pensó que era una decisión que necesitaba aportación del CCSCH. Pero si el GTE considera que la Presidencia de la armonización puede hacer una recomendación que esté en consonancia con la opción B y admite esta opción, entonces puede ser esa la recomendación en la 2.<sup>a</sup> circular.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 1.<sup>a</sup> circular

Apoyan la opción A: Nueva Zelandia, Singapur y Chile (señalando que se necesitan cambios en los Cuadros 1 y 2)

Apoyan la opción B: EE. UU. Su justificación era que los cambios en la NGAA serían más sencillos; por ejemplo, los cambios se harían en el Cuadro 3, y no en los Cuadros 1 y 2.

Canadá: No se opuso a ninguna de las dos opciones y no expresó preferencia por ninguna de las dos. Sin embargo, sí señaló que la opción A requeriría entradas duplicadas (que estuvieran tanto en el Cuadro 1 como en el Cuadro 2). También recomendó una nota de aclaración adicional, por ejemplo, “Solo para uso como antiaglutinante en tomillo en polvo que corresponda a la Norma para el tomillo seco (CODEX STAN 328-2017). En las especias, este aditivo alimentario podrá utilizarse de conformidad con el Cuadro 3 de la NGAA”. Indica que esta nota explicativa adicional sería útil porque la edición en línea de la NGAA no muestra aditivos alimentarios del Cuadro 3 en la categoría de alimentos 12.2.1, por lo que motivaría al lector a consultar la versión completa de la NGAA.

Resultado inicial: La opción A se utilizó para el Apéndice 4 de la 1.<sup>a</sup> circular. Sin embargo, cabe señalar que la opción B es más fácil de realizar ya que requiere menos cambios en la NGAA; es decir, solo cambios en el Cuadro 3 y no en los Cuadros 1 y 2. Se observa que solo los EE. UU. apoyaron seguir la opción B, mientras que la opción A recibió apoyo de otros que respondieron, inclusive la recomendación de una nota adicional.

Salvo que la opción B reciba más apoyo en las observaciones a la 2.ª circular, se propone utilizar la opción A.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoyo a la propuesta de la Presidencia (opción A): el Brasil, Chile

Apoyo a la opción B: EE. UU.

*Propuesta de la Presidencia: Se propone utilizar la opción A, como se ha indicado anteriormente. Esto se refleja en las entradas de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA que se hicieron para todos los antiaglutinantes del Cuadro 3 en la categoría de alimentos 12.2.1, a fin de permitir el uso de estos aditivos en los alimentos correspondientes a la Norma para el tomillo seco (CXS 328-2017).*

#### **Observaciones adicionales debido a las propuestas a la 1.ª circular**

##### **Sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962)**

35 El Canadá preguntó si era necesaria la nota 188 (“Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como acesulfame de potasio, no será superior a esta dosis”) que figura en la disposición sobre el acesulfame de potasio para la categoría de alimentos 12.2 en la NGAA. Ello se debe a que en esta categoría de alimentos no hay disposiciones para la sal de aspartamo y acesulfamo. El Canadá preguntó si no sería mejor que prestara atención a este problema el GTE de la NGAA en lugar del de la armonización.

Se pidió al GTE que formulara observaciones sobre si el GTE sobre la armonización podía hacer esta propuesta (eliminar la nota 188 de la disposición sobre el acesulfame de potasio en la categoría de alimentos 12.2 en la NGAA) o si es mejor que lo examine el GTE de la NGAA.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Remitir al GTE de la NGAA para que lo examine: Singapur, Nueva Zelandia, EE. UU., el Canadá

Observaciones adicionales de EE. UU.: Considera que el GTE sobre la NGAA puede estar en mejores condiciones de tratar las cuestiones relativas a las notas para el aspartamo, el acesulfame de potasio y la sal de acesulfamo y aspartamo. Observó además que hay una disposición en el procedimiento de trámites en la categoría de alimentos 12.2.2 para el aspartamo y acesulfamo de potasio, y una disposición aprobada para el aspartamo. Así, alegraría que la nota 188 debe conservarse para la disposición para el acesulfame de potasio en la CA 12.2.

El Canadá proporcionó información adicional en sus observaciones siendo su propuesta final que se apoye que es mejor que esta cuestión la aborde el GTE sobre la NGAA.

*Propuesta de la Presidencia: Se propone recomendar que este problema (respecto a las notas para el aspartamo, acesulfame de potasio y la sal de aspartamo y acesulfamo) se pase al GTE sobre la NGAA para su consideración, como lo recomienda una serie de observaciones. Además, como también recomienda EE. UU, la nota 188 no se eliminará de la disposición sobre el acesulfame de potasio en la categoría de alimentos 12.2.*

##### **Nota 51 (“Solo para uso en las hierbas”)**

36 El Canadá observó igualmente que el uso de la nota 51 (“Solo para uso en las hierbas”) utilizada para el proyecto de disposición sobre el caramelo I – caramelo puro (SIN 150a) en el trámite 4, en la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) parece contradecir las disposiciones explícitas de utilizar los aditivos del Cuadro 3 en las especias. Eso se debe a que las especias no están excluidas de la entrada en el Anexo del Cuadro 3, de modo que los aditivos del Cuadro 3 se pueden utilizar para las especias, pero no para las hierbas. El Canadá propone que la reformulación de la nota 51, a saber: “Aceptable para uso en hierbas aromáticas y especias” solucionaría lo que parece ser una contradicción.

El Canadá se pregunta de nuevo si no sería mejor que esta cuestión la tratara el GTE sobre la NGAA en lugar del GTE sobre la armonización. Téngase en cuenta que esto es un proyecto de disposición en el procedimiento de trámites, por lo que no es necesario adoptar todavía decisiones sobre armonización en este estadio.

La Presidencia de la armonización se pregunta si no sería mejor que de este asunto se encargaran los expertos de los productos, que sería el CCSCCH, en lugar de los GTE de la NGAA o de la armonización.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Remitir el asunto al CCSCCH: Singapur

Observaciones adicionales:

EE. UU. señaló que lo mejor podía ser tratar esta cuestión fuera de la armonización. No obstante, está de acuerdo con la observación del Canadá para esta disposición, la nota 51 no es necesaria y confunde.

Nueva Zelanda también está de acuerdo con que las observaciones del Canadá son válidas, así como la preocupación respecto a los temas originales 32, 33 y 34 de la 2ª circular (ahora temas 36, 37 y 38).

*Propuesta de la Presidencia: Si se acepta se recomendará que es mejor que de este problema se encargue el CCSCCH. Señala que la nota 51 está en los proyectos de disposiciones para una serie de aditivos alimentarios diferentes y no solo para caramelo I - caramelo puro, de forma que el mismo problema se aplica a ellos. La recomendación será también eliminar la nota 51 de cada uno de estos proyectos de disposiciones en la categoría de alimentos 12.2.1 como parte del trabajo de armonización, según lo recomendado por los EE. UU. que se ha hecho en el Apéndice 4.*

37 El Canadá señaló también que la utilización de la nota 51 (“Solo para uso en las hierbas aromáticas”) utilizada para el proyecto de disposición sobre el dióxido de silicio amorfo (SIN 551) en el trámite 4, en la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) parece contradecir la nueva nota propuesta A-CXS327 (“Para productos que corresponden a la Norma para el comino (CXS 327-2017), solo para uso en comino molido”) con las disposiciones explícitas de utilizar los aditivos del Cuadro 3 en las especias. Ello se debe a que las especias no están excluidas de la entrada en el Anexo del Cuadro 3, por lo que los aditivos del Cuadro 3 se pueden utilizar para las especias, pero no para las hierbas. El Canadá propone que, al igual que para la cuestión 36 anterior, una nota 51 reformulada que diga: “Aceptable para uso en hierbas aromáticas y especias” podría solucionar lo que parece ser una contradicción.

Por otra parte, el Canadá sugirió que la nota A-CXS327 podía no ser necesaria en absoluto, pero una alternativa sería que la entrada del Cuadro 3 del aditivo alimentario incluya la norma CS 327 en la columna 5 del cuadro, para indicar que su uso está permitido. Sin embargo, se observa que la categoría de alimentos 12.2.1 está incluida en el anexo al Cuadro 3, por lo tanto las disposiciones sobre aditivos alimentarios deben hacerse a los Cuadros 1 y 2, no al Cuadro 3.

El Canadá se pregunta de nuevo si no sería mejor que esta cuestión la aborde el GTE sobre la NGAA en lugar del GTE sobre la armonización.

Se preguntó al GTE si la nota 51 (“Solo para uso en las hierbas”) debía modificarse cuando se incluyen en los proyectos de disposiciones de una serie de aditivos alimentarios diferentes para la categoría de alimentos de la NGAA 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) debido a una aparente falta de coherencia con el anexo del Cuadro 3 que parece permitir aditivos del Cuadro 3 para las especias. ¿No sería mejor que de esta pregunta se encargara el CCSCCH en lugar de los GTE sobre la armonización o sobre la NGAA? Cabe señalar que esto son proyectos de disposiciones en el procedimiento de trámites.

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Remitir el asunto al CCSCCH: Singapur, el Brasil (puesto que la propuesta de modificación de la nota tiene mayor repercusión ya que su utilización se extenderá también a las especias. Por tanto, la cuestión debe dirigirse al CCSCCH con respecto a la función tecnológica y aplicabilidad de este proyecto de extensión), Nueva Zelanda.

Remitir al GTE sobre la NGAA para que lo examine: el Brasil sugirió también que este problema no es solo una cuestión de armonización, así que quizá también podría dirigirse al GTE sobre la NGAA.

Observaciones adicionales:

Nueva Zelanda expresó la opinión de que no es conveniente hacer modificaciones a la nota 51 ya que esto podría tener amplias ramificaciones fuera de los trabajos de armonización, así que queda fuera del ámbito de acción de la armonización. Ello se debe a que sería necesario hacer trabajo adicional para asegurar que no habría consecuencias no deseadas para otros usos de la nota 51 en la NGAA.

EE. UU. considera que sería conveniente eliminar la nota 51. Para los alimentos no normalizados, el uso en las hierbas (según BPF) estaría regulado por la disposición en los Cuadros 1 y 2, y el uso en las especias (nuevamente según BPF) quedaría cubierto por la incorporación del aditivo en el Cuadro 3. Considera que las notas A-CXS327 y cualquier nota XS son necesarias para aclarar el uso en los productos normalizados.

Los EE. UU. observan además que la elección de la Opción B (la que prefieren) para el punto 34 eliminaría esta confusión para los antiaglutinantes.

Respuesta:

Se revisó en qué otros lugares se utilizaba la nota 51 en la NGAA y no se encontró ninguno, excepto los indicados en el Apéndice 4, donde se enumeran varios con proyectos de disposiciones en la categoría de alimentos 12.2.1.

*Propuesta de la Presidencia: El GTE recomendó que el CCFA remitiera la cuestión al CCSCCH ya que es el comité sobre productos con conocimientos técnicos para tratar las propuestas. Las cuestiones específicas propuestas remitidas al CCSCCH son:*

¿Es necesario eliminar la nota 51 (“Solo para uso en las hierbas”) de la NGAA cuando figura con los proyectos de disposiciones de una serie de distintos aditivos alimentarios para la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias), debido a la aparente falta de coherencia con el anexo del Cuadro 3 que parece permitir los aditivos del Cuadro 3 en las especias? ¿Está el CCSCCH de acuerdo con esta propuesta del GTE sobre la armonización?

#### **Nota A-CXS328**

38 Al igual que para el tema 37, el Canadá preguntó si era necesario modificar la nota A-CXS328 (“Para uso en el tomillo en polvo solo en los productos que corresponden a la Norma para el tomillo seco (CXS 328-2017)”) que se propone añadir a diversos antiaglutinantes del Cuadro 3 para la categoría de alimentos 12.2.1 en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA. La justificación de las modificaciones propuestas es evitar la interpretación de que los aditivos alimentarios del Cuadro 3 no se pueden utilizar en las especias. Los cambios propuestos en la nota A-CXS328 son:

**Para hierbas**, para uso en tomillo en polvo solo en los productos que correspondan a la Norma para el tomillo seco (CXS 328-2017). **Consulte el Cuadro 3 para el uso en las especias.**

No está claro si este cambio era necesario para esta nota, ya que la única intención era armonizarlo con CXS328. Se solicitaron observaciones del GTE sobre este punto.

¿Considera adecuados el GTE los cambios propuestos para la nueva nota propuesta A-CXS328?

A-CXS328 **Para hierbas**, para uso en tomillo en polvo solo en los productos que correspondan a la Norma para el tomillo seco (CXS 328-2017). **Consulte el Cuadro 3 para el uso en las especias.**

#### Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoya las propuestas de la Presidencia de no hacer cambios hasta recibir las respuestas a las preguntas anteriores: Singapur (observaciones proporcionadas a las preguntas 35, 36 y 37), el Brasil, Nueva Zelanda, Chile

Observaciones adicionales:

Los EE.UU. recomiendan el uso de un lenguaje similar para la nota utilizada anteriormente en el Apéndice 4 a fin de solucionar la confusión:

**A-CXS328: Para productos que corresponden a la Norma para el tomillo seco (CXS 328-2017), solo para uso en el tomillo en polvo.**

*Propuesta de la Presidencia: Los cambios a la nueva nota A-CXS328 que proponen los EE. UU. se han hecho debido a la preocupación de que pueda malinterpretarse y por la falta de claridad expresada por el Canadá.*



**Armonización relativa al polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) y disposiciones en CXS 249-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973 y CXS 288-1976 (Apéndice 5)**

Al Apéndice 5 se han añadido las preguntas adicionales relativas a la información presentada a la 1.ª circular que se copian aquí para mayor precisión.

39 Una pregunta relacionada con la norma CXS 273-1968 debido al examen del GTE de la 1.ª circular para la norma CXS 275-1973.

¿Es importante que la clase funcional de estabilizador se añada a la nota de aclaración en la columna de la derecha para la norma CS 273-1968, o es suficiente decir “solo en la pasta del queso” como convino el GTE para la 2.ª circular para la norma CS 275-1973 (por las mismas razones para que las notas sean lo menos complicadas posible)?

Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoyo a no añadir la clase funcional: el Brasil, Nueva Zelanda, EE. UU.

Observaciones adicionales:

Brasil: Sus observaciones son similares a las anteriores relacionadas con el Apéndice 2, donde reiteró sus observaciones de que deberían evitarse las notas de aclaración en el Cuadro 3 para que este cuadro sea lo más claro que sea posible y mejorar la comprensión. Señala que este tipo de aclaración no es pertinente en las notas del Cuadro 3, pero se aborda después de la armonización en la sección estándar correspondiente en la norma.

Nueva Zelanda: señala también que añadir la clase funcional de estabilizador a la nota de aclaración no es apropiado por las mismas razones que para la norma CXS 275

*Propuesta de la Presidencia: No añadir la clase funcional de estabilizador a la nota de aclaración, sino dejar “solo en la pasta del queso” en la columna derecha del Cuadro 3 como parte de la armonización de la norma CXS 273-1968 para que sea coherente con la actual armonización de CXS 275-1973. Esto también es coherente con el enfoque propuesto para el tema 15 (pertinente para el Apéndice 2).*

**Proceso de armonización del polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437)**

40 En la 1.ª circular se planteó una pregunta sobre las posibles opciones de armonización relacionadas con la norma CXS 288-1976. Se plantearon dos opciones: la opción 1, dejar el trabajo del polisacárido de semillas de tamarindo hasta que se lleve a cabo la armonización completa de la norma CXS 288-1976; la opción 2, terminar la armonización del polisacárido de semillas de tamarindo relacionado con CXS 288-1976 ahora y dejar el resto de la armonización de CXS 288-1976 para más adelante.

Las propuestas sobre este tema se dividieron, pero la Presidencia propuso proceder con la opción 1, es decir, no realizar la armonización del polisacárido de semillas de tamarindo, sino esperar hasta que se realice la armonización completa.

Se preguntó al GTE si estaba de acuerdo con esta propuesta (opción 1) o si tenía otras ideas de lo que debía hacerse en el documento final.

Observaciones recibidas del GTE sobre la 2.ª circular

Apoya la propuesta de la Presidencia (opción 1): el Brasil, Nueva Zelanda reiteró la opinión de sus observaciones a la 1.ª circular, Chile

Apoya la opción 2 (completar el trabajo de armonización ahora): EE. UU. reitera su posición ante la 1.ª circular de que los cambios deben hacerse ahora dado que el trabajo ya se ha hecho.

*Propuesta de la Presidencia: dejar el trabajo sobre el polisacárido de semillas de tamarindo hasta que se realice la armonización completa de la norma CXS 288-1976 (que ya se ha realizado como parte de la armonización para la CCFA53).*

## Apéndice 2

**CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CCMMP) Y LOS CUADROS 1, 2 Y 3 DE LA NGAA RELACIONADOS CON EL CCMMP**

Las normas pertinentes del Codex para la leche y los productos lácteos que se están armonizando con la NGAA corresponden a las siguientes categorías de alimentos de la NGAA:

Número de CXS	Nombre de la norma del Codex	Cat. alim. de la NGAA
208 -1999	Quesos en salmuera	01.6.2.1
221 -2001	Queso no madurado, incluido el queso fresco	01.6.1
250 -2006	Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	01.3.2
251 -2006	Mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	01.5.2
252 -2006	Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal	01.3.2
273 -1968	Queso cottage	01.6.1
275 -1973	Queso crema	01.6.1
278 -1978	Queso extra duro para rallar	01.6.2.1
283 -1978	Norma general para el queso	01.6.2.1

### 1. Cambios propuestos a las normas del Codex para la leche y los productos lácteos

Se proponen los siguientes cambios a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos.

El texto nuevo se indica con **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica ~~tachado~~.

#### A. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA DE GRUPO PARA QUESO EN SALMUERA (CXS 208-1999)

Se proponen los siguientes cambios en la sección 4 de la *Norma de grupo para queso en salmuera* (CXS 208-1999).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el siguiente cuadro se pueden utilizar para las categorías de productos que se especifican.**

**Solo algunos reguladores de la acidez del Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

<u>Clase funcional de los aditivos</u>	<u>Uso justificado</u>
<u>Colorantes</u>	:
<u>Decolorantes</u>	:
<u>Reguladores de la acidez</u>	<b>X</b>
<u>Estabilizadores</u>	:
<u>Espesantes</u>	:
<u>Emulsionantes</u>	:
<u>Antioxidantes</u>	:
<u>Conservantes</u>	:
<u>Espumantes</u>	:
<u>Antiaglutinantes</u>	:
<u>Gases de envasado</u>	:

**X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.**

**- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.**

Solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación y únicamente en las dosis establecidas.

<b>SIN</b>	<b>Nombre del aditivo</b>	<b>Dosis máxima</b>
<b>Reguladores de la acidez</b>		
270	Ácido láctico L-, D- y DL-	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF

#### **B. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA COLECTIVA PARA EL QUESO NO MADURADO INCLUIDO EL QUESO FRESCO (CXS 221-2001)**

Se proponen los siguientes cambios en la sección 4 de la *Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco* (CXS 221-2001).

#### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el siguiente cuadro se pueden utilizar para las categorías de productos que se especifican.**

**Es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (Queso no madurado incluido el queso fresco) y solo ciertos reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, espumantes, conservantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3, en alimentos que corresponden a esta norma.**

<b>Clase funcional de los aditivos</b>	<b>Uso justificado</b>	
	<b>Pasta del queso</b>	<b>Tratamiento de superficie/corteza</b>
<b>Colorantes:</b>	<u>X</u>	<u>X<sup>(d)</sup></u>
<b>Decolorantes:</b>	=	=
<b>Reguladores de la acidez:</b>	<u>X</u>	=
<b>Estabilizadores:</b>	<u>X<sup>(c)</sup></u>	=
<b>Espesantes:</b>	<u>X<sup>(c)</sup></u>	=
<b>Emulsionantes:</b>	=	=
<b>Antioxidantes:</b>	=	=
<b>Conservantes:</b>	<u>X</u>	<u>X<sup>(a)</sup></u>
<b>Espumantes:</b>	<u>X<sup>(b)</sup></u>	=
<b>Antiaglutinantes:</b>	=	<u>X<sup>(a)</sup></u>
<b>Gases de envasado</b>	=	=

(a) **Solo para el tratamiento de la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados**

(b) **Solo para productos batidos**

(c) **Los estabilizadores y espesantes, incluidos almidones modificados, se pueden utilizar de conformidad con la definición de los productos lácteos y únicamente en la medida en que sean funcionalmente necesarios, teniendo en cuenta cualquier uso de gelatinas y almidones como se establece en la Sección 3.2.**

(d) **Para cortezas de queso comestibles**

**X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.**

**- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.**

Solo podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

Los aditivos que no se enumeran a continuación pero que figuran en las normas individuales del Codex para

variedades de quesos no madurados podrán utilizarse también para tipos de quesos análogos conforme a las dosis que se especifican en esas normas.

SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170	Carbonatos de calcio	Limitado por las BPF
260	Ácido acético (glacial)	Limitado por las BPF
270	Ácido láctico L-, D- y DL-	Limitado por las BPF
296	Ácido málico (DL-)	Limitado por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitado por las BPF
338	Ácido fosfórico	880 mg/kg expresado como fósforo
500	Carbonatos de sodio	Limitado por las BPF
501	Carbonatos de potasio	Limitado por las BPF
507	Ácido clorhídrico	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona (GDL)	Limitado por las BPF
<b>Estabilizadores, espesantes</b>		
Podrán utilizarse estabilizadores y espesantes, incluidos almidones modificados, que se ajusten a la definición aplicable a los productos lácteos y únicamente en la medida en que sean funcionalmente necesarios, teniendo en cuenta cualquier utilización de gelatinas y almidones prevista en la Sección 3.2..		
331	Citratos de sodio	Limitado por las BPF
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
339	Fosfatos de sodio	1 540 mg/kg, solos o mezclados, expresados como fósforo
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
400	Ácido algínico	Limitado por las BPF
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
405	Alginato de propilenglicol	5 g/kg
406	Agar	Limitado por las BPF
407	Carragenina	
410	Goma de semillas de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma de tragacanto	
415	Goma xantán	
416	Goma karaya	
417	Goma tara	Limitado por las BPF
440	Pectinas	
460	Celulosas	
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	
576	Gluconato de sodio	
<i>-Almidones modificados, según se indica a continuación:</i>		
1400	Dextrinas, almidón tostado blanco y amarillo	Limitado por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	
1402	Almidón tratado con álcalis	
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1405	Almidones tratados con enzimas	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclórico de fósforo	
1413	Fosfato de almidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Acetato de almidón	

SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
<b>Colorantes</b>		
100	Curcuminas (para cortezas de queso comestibles)	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
140	Clorofilas	Limitado por las BPF
141	Clorofilas, complejos cúpricos	15 mg/kg, individualmente o combinados
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> -sintéticos	25 mg/kg
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> -vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
160c	Oleoresinas de pimentón	Limitado por las BPF
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'	35 mg/kg
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	35 mg/kg
162	Rojo de remolacha	Limitado por las BPF
171	Dióxido de titanio	Limitado por las BPF
<b>Conservantes</b>		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg de queso, solo o combinado, expresado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12.5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitado por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato cálcico	
283	Propionato de potasio	
<i>-Solo para tratamiento de superficie o corteza:</i>		
235	Natamicina (pimaricina)	2 mg/dm <sup>2</sup> de superficie. No está presente a una profundidad de 5 mm.
<b>Espumantes (solo para productos batidos)</b>		
290	Dióxido de carbono	Limitado por las BPF
941	Nitrógeno	Limitado por las BPF
<b>Antiaglutinantes (solo en productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados) (tratamiento de superficies)</b>		
460	Celulosas	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg, solo o combinado. Silicatos, calculado como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553	Silicatos de magnesio	
560	Silicato de potasio	
<b>Conservantes (solo en productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados) (tratamiento de superficies)</b>		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg de queso, solo o combinado, expresado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
280	Ácido propiónico	Limitado por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato cálcico	
283	Propionato de potasio	
235	Natamicina (pimaricina)	

### C. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL (CXS 250-2006)

Se proponen los siguientes cambios a la Sección 4 de la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 250-2006).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el siguiente cuadro se pueden utilizar para las categorías de productos que se especifican.**

**Los reguladores de la acidez utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.3.2 (Blanqueadores de bebidas), y solo algunos reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

<b>Clase funcional de los aditivos</b>	<b>Uso justificado</b>
<b>Colorantes:</b>	:
<b>Decolorantes</b>	:
<b>Reguladores de la acidez</b>	<b>X</b>
<b>Estabilizadores</b>	<b>X</b>
<b>Espesantes</b>	<b>X</b>
<b>Emulsionantes</b>	<b>X</b>
<b>Antioxidantes</b>	:
<b>Conservantes</b>	:
<b>Espumantes</b>	:
<b>Antiaglutinantes</b>	:
<b>Gases de envasado</b>	:

**X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.**

**- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.**

Solo se podrán usar los aditivos alimentarios que se detallan a continuación y solo dentro de los límites especificados.

<b>SIN</b>	<b>Nombre del aditivo</b>	<b>Dosis máxima</b>
<b>Emulsionantes</b>		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
<b>Estabilizadores</b>		
331(i)	Citrato diácido sódico	Limitado por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato diácido potásico	Limitado por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitado por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitado por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
339(i)	Fosfato diácido de sodio	4-400 mg/kg solo o combinado, como fósforo.
339(ii)	Hidrogenofosfato disódico	
339(iii)	Fosfato trisódico	
340(i)	Fosfato diácido de potasio	
340(ii)	Hidrogenofosfato disódico	
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Fosfato diácido de calcio	
341(ii)	Hidrogenofosfato de calcio	
341(iii)	Fosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico Tetrasodium difosfato	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
450(vii)	Difosfato diácido de calcio	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	

SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de potasio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de sodio	Limitado por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501(i)	Carbonatos de potasio	Limitado por las BPF
501(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	Limitado por las BPF
<b>Espesantes</b>		
407	Carragenina	Limitado por las BPF
407a	Alga eucheuma elaborada	Limitado por las BPF

#### D. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL EN POLVO (CXS 251-2006)

Se proponen los siguientes cambios a la Sección 4 de la Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el siguiente cuadro se pueden utilizar para las categorías de productos que se especifican.

Los reguladores de la acidez, antiaglutinantes y antioxidantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.5.2 (Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo), y solo algunos reguladores de la acidez, antiaglutinantes, emulsionantes y estabilizadores del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

<u>Clase funcional de los aditivos</u>	<u>Uso justificado</u>
<u>Colorantes:</u>	:
<u>Decolorantes</u>	:
<u>Reguladores de la acidez</u>	<u>X</u>
<u>Estabilizadores</u>	<u>X</u>
<u>Espesantes</u>	:
<u>Emulsionantes</u>	<u>X</u>
<u>Antioxidantes</u>	<u>X</u>
<u>Conservantes</u>	:
<u>Espumantes</u>	:
<u>Antiaglutinantes</u>	<u>X</u>
<u>Gases de envasado</u>	:

X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.

Solo se podrán usar los aditivos alimentarios que se detallan a continuación y solo dentro de los límites especificados.

SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
<b>Estabilizadores</b>		
331(i)	Citrato diácido sódico	Limitado por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato diácido potásico	Limitado por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitado por las BPF

<b>SIN</b>	<b>Nombre del aditivo</b>	<b>Dosis máxima</b>
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	4 400 mg/kg, solo o en combinación como fósforo.
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitado por las BPF
501(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	Limitado por las BPF
<b>Emulsionantes</b>		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Limitado por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
530	Óxido de magnesio	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	Limitado por las BPF
552	Silicato de calcio	Limitado por las BPF
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	Limitado por las BPF
553(iii)	Talco	Limitado por las BPF
554	Silicato de aluminio y sodio	570 mg/kg, expresada como aluminio
341(iii)	Fosfato tricálcico	4 400 mg/kg, solo o en combinación como fósforo.
343(iii)	Fosfato trimagnésico	
<b>Antioxidantes</b>		
300	Ácido ascórbico, L-	500 mg/kg como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	
304	Palmitato de ascorbilo	80 mg/kg solo o combinado, como estearato de ascorbilo
305	Estearato de ascorbilo	
319	Terbutilhidroquinona	100 mg/kg, solo o combinado. Expresado como grasa o base de aceite
320	Butilhidroxianisol	
321	Butilhidroxitolueno	

**E. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL (CXs 252-2006)**



Se proponen los siguientes cambios a la Sección 4 de la *Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal* (CXS 252-2006).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el siguiente cuadro se pueden utilizar para las categorías de productos que se especifican.**

**Los reguladores de la acidez utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.3.2 (Blanqueadores de bebidas), y solo algunos reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

<u>Clase funcional de los aditivos</u>	<u>Uso justificado</u>
<u>Colorantes:</u>	:
<u>Decolorantes</u>	:
<u>Reguladores de la acidez</u>	<u>X</u>
<u>Estabilizadores</u>	<u>X</u>
<u>Espesantes</u>	<u>X</u>
<u>Emulsionantes</u>	<u>X</u>
<u>Antioxidantes</u>	:
<u>Conservantes</u>	:
<u>Espumantes</u>	:
<u>Antiaglutinantes</u>	:
<u>Gases de envasado</u>	:

**X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.**

**- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.**

Solo se podrán usar los aditivos alimentarios que se detallan a continuación y solo dentro de los límites especificados.-

<b>SIN</b>	<b>Nombre del aditivo</b>	<b>Dosis máxima</b>
<b>Emulsionantes</b>		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
<b>Estabilizadores</b>		
331(i)	Citrato disódico	Limitado por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitado por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitado por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitado por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	4-400 mg/kg, solo o en combinación como fósforo.
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato mono potásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	

SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
450(vii)	Difosfato diácido de calcio	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfatos de calcio	
452(v)	Polifosfatos de amonio	
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501(i)	Carbonatos de potasio	Limitado por las BPF
501(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	Limitado por las BPF
<b>Espesasantes</b>		
407	Carragenina	Limitado por las BPF
407a	Alga eucheuma elaborada	Limitado por las BPF

#### F. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL QUESO COTTAGE (CXS 273-1968)

Se proponen los siguientes cambios en la Sección 4 de la *Norma para el queso cottage* (CXS 273-1968).

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en el cuadro para las categorías especificadas de productos. ~~Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.~~

**Los reguladores de la acidez utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (Queso no madurado), y solo algunos reguladores de la acidez, conservantes y estabilizadores del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

Clase funcional de aditivos	Uso justificado	
	Pasta de queso(b)	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	–	–
Decolorantes:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	X(a)	–
Espesasantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	–
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	–

(a) Los estabilizadores, incluidos los almidones modificados, pueden usarse en conformidad con la definición de productos lácteos y solo en la medida en que sean funcionalmente necesarios, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidones de acuerdo con lo dispuesto en la Sección 3.2.

(b) Pasta de queso incluye la mezcla de nata.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente.

SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima	
<b>Conservantes</b>			
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg solos o en combinación, calculado como ácido sórbico	
202	Sorbato de potasio		
203	Sorbato de calcio		
234	Nisina	12.5 mg/kg	
280	Ácido propiónico	Limitado por las BPF	
281	Propionato de sodio		
282	Propionato cálcico		
283	Propionato de potasio		
<b>Reguladores de la acidez</b>			
170(i)	Carbonatos de calcio	Limitado por las BPF	
260	Ácidoacético (glacial)	Limitado por las BPF	
261(i)	Acetato de potasio	Limitado por las BPF	
261(ii)	Diacetato de potasio	Limitado por las BPF	
262(i)	Acetato de sodio	Limitado por las BPF	
263	Acetato de calcio	Limitado por las BPF	
270	Ácido láctico L-, D- y DL-	Limitado por las BPF	
296	Ácidomálico (DL-)	Limitado por las BPF	
325	Lactato de sodio	Limitado por las BPF	
326	Lactato de potasio	Limitado por las BPF	
327	Lactato de calcio	Limitado por las BPF	
330	Ácidocítrico	Limitado por las BPF	
338	Ácidoortofosfórico	880 mg/kg expresado como fósforo	
350(i)	Hidrógenmalato de sodio	Limitado por las BPF	
350(ii)	Malato de sodio	Limitado por las BPF	
352(ii)	Malato de calcio, D,L-	Limitado por las BPF	
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF	
500(ii)	Hidrogencarbonato de sodio	Limitado por las BPF	
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF	
501(i)	Carbonato de potasio	Limitado por las BPF	
501(ii)	Hidrogencarbonato (bicarbonato) de potasio	Limitado por las BPF	
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF	
504(ii)	Hidrogencarbonato de magnesio	Limitado por las BPF	
507	Ácido clorhídrico	Limitado por las BPF	
575	Glucono delta-lactona (GDL)	Limitado por las BPF	
577	Gluconato de potasio	Limitado por las BPF	
578	Gluconato de calcio	Limitado por las BPF	
<b>Estabilizantes</b>			
331(i)	Citratodisódico	Limitado por las BPF	
332(i)	Citratodipotásico	Limitado por las BPF	
333	Citratos de calcio	Limitado por las BPF	
339(i)	Ortofosfato de monosódico	1 300 mg/kg, solos o combinados, expresados como fósforo	
339(ii)	Ortofosfato disódico		
339(iii)	Ortofosfato trisódico		
340(i)	Ortofosfato de monopotásico		
340(ii)	Ortofosfato dipotásico		
340(iii)	Ortofosfatotripotásico		
341(i)	Ortofosfatomonocálcico		
341(ii)	Ortofosfatodicálcico		
341(iii)	Ortofosfatotricálcico		
342(i)	Ortofosfatomonooamónico		
342(ii)	Ortofosfatodiamónico		
343(ii)	Ortofosfatomonomagnésico		
343(iii)	Fosfato trimagnésico		
450(i)	Difosfato disódico		1 300 mg/kg, solos o combinados, expresados como fósforo
450(iii)	Difosfato tetrasódico		
450(v)	Fosfato tetrapotásico		
450(vi)	Difosfato dicálcico		

SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
451(i)	Trifosfatopentatómico	
451(ii)	Trifosfatopentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
400	Ácidoalginico	Limitado por las BPF
401	Alginato de sodio	Limitado por las BPF
402	Alginato de potasio	Limitado por las BPF
403	Alginato de amonio	Limitado por las BPF
404	Alginato de calcio	Limitado por las BPF
405	Alginato de propilenglicol	5 000 mg/kg
406	Agar	Limitado por las BPF
407	Carragenano	Limitado por las BPF
407a	Alga eucheuma elaborada	Limitado por las BPF
410	Goma de semillas de algarroba	Limitado por las BPF
412	Goma guar	Limitado por las BPF
413	Goma de tragacanto	Limitado por las BPF
415	Goma xantana	Limitado por las BPF
416	Goma de karaya	Limitado por las BPF
417	Goma tara	Limitado por las BPF
440	Pectinas	Limitado por las BPF
466	Carboximetilcelulosa de sodio	Limitado por las BPF
1400	Dextrinas, almidón tostado	Limitado por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitado por las BPF
1402	Almidón tratado con álcalis	Limitado por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitado por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitado por las BPF
1405	Almidón estratados con enzimas	Limitado por las BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitado por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón	Limitado por las BPF
1413	Fosfato fosfatado de dialmidón	Limitado por las BPF
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	Limitado por las BPF
1420	Acetato de almidón	Limitado por las BPF
1422	Adipato acetilado de dialmidón	Limitado por las BPF
1440	Almidón de hidroxipropo	Limitado por las BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico	Limitado por las BPF

#### G. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL QUESO CREMA (CXS 275-1973)

Se proponen los siguientes cambios y adiciones en la Sección 4 de la *Norma general para el queso crema* (CXS 275-1973).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en el cuadro para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

**Los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (Queso no madurado), y solo determinados reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, espumantes, conservantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

Clase funcional de los aditivos	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de superficie/corteza

Colorantes:	X(a)	-
Decolorantes:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	X(b)	-
Espesantes:	X(b)	-
Emulsionantes:	X	-
Antioxidantes:	X	-
Conservantes:	X(b)	-
Espumantes:	X(c)	-
Antiaglutinantes:	-	-

(a) Solo para obtener las características de color descritas en la Sección 2.

(b) Los estabilizadores y espesantes, incluidos los almidones modificados pueden usarse en conformidad con la definición de productos lácteos y solo para productos tratados térmicamente en la medida en que sean funcionalmente necesarios, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidones acorde con lo dispuesto en la Sección 3.2.

(c) Solo para productos batidos.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente.

SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
<b>Conservantes</b>		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg solos o en combinación, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12.5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitado por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato cálcico	
283	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonatos de calcio	Limitado por las BPF
260	Ácidoacético glacial	Limitado por las BPF
261(i)	Acetato de potasio	Limitado por las BPF
261(ii)	Diacetato de potasio	Limitado por las BPF
262(i)	Acetato de sodio	Limitado por las BPF
263	Acetato de calcio	Limitado por las BPF
270	Ácido láctico L-, D- y DL-	Limitado por las BPF
296	Ácido málico (DL-)	Limitado por las BPF
325	Lactato de sodio	Limitado por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitado por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitado por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitado por las BPF
331(i)	Citrato diácido sódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato diácido potásico	Limitado por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitado por las BPF
334	Ácido tartárico L(+)-	1500 mg/kg solo o combinado
335(ii)	Tartrato disódico	
337	Tartrato de potasio y sodio	-Como ácido tartárico.
338	Ácido ortofosfórico	880 mg/kg como fósforo
350(i)	Hidrógeno malato de sodio	Limitado por las BPF
350(ii)	Malato de sodio, DL-	Limitado por las BPF
352(ii)	Malato de calcio, D,L-	Limitado por las BPF
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitado por las BPF

SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitado por las BPF
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	Limitado por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
504(ii)	Hidróxido carbonato (bicarbonato) de magnesio	Limitado por las BPF
507	Ácido clorhídrico	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
577	Gluconato de potasio	Limitado por las BPF
578	Gluconato de calcio	Limitado por las BPF
<b>Estabilizadores</b>		
339(i)	Ortofosfato de monosódico	4 400 mg/kg, solos o en combinación expresados como fósforo
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato de monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
342(i)	Fosfato diácido de amonio	
342(ii)	Ortofosfato monoamónico	
343(ii)	Ortofosfato monomagnésico	
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
400	Ácido alginico	Limitado por las BPF
401	Alginato de sodio	Limitado por las BPF
402	Alginato de potasio	Limitado por las BPF
403	Alginato de amonio	Limitado por las BPF
404	Alginato de calcio	Limitado por las BPF
405	Alginato de propilenglicol	5 000 mg/kg
406	Agar	Limitado por las BPF
407	Carragenano	Limitado por las BPF
407a	Alga eucheuma elaborada	Limitado por las BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitado por las BPF
412	Goma guar	Limitado por las BPF
413	Goma de tragacante	Limitado por las BPF
415	Goma xantana	Limitado por las BPF
416	Goma de karaya	Limitado por las BPF
417	Goma tara	Limitado por las BPF
418	Goma gelán	Limitado por las BPF
466	Carboximetilcelulosa de sodio	Limitado por las BPF
1400	Dextrina, almidón tostado	Limitado por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitado por las BPF
1402	Almidón tratado con álcalis	Limitado por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitado por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitado por las BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitado por las BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitado por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón	Limitado por las BPF

SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
1413	Fosfato de almidón fosfatado	Limitado por las BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Limitado por las BPF
1420	Acetato de almidón	Limitado por las BPF
1422	Adipato acetilado de dialmidón	Limitado por las BPF
1440	Almidón de hidroxipropilo	Limitado por las BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico	Limitado por las BPF
<b>Emulsionantes</b>		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Limitado por las BPF
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Limitado por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitado por las BPF
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	Limitado por las BPF
472b	Ésteres lácticos de ácidos grasos del glicerol	Limitado por las BPF
472c	Ésteres de ácidos cítricos grasos del glicerol	Limitado por las BPF
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	10 000 mg/kg.
<b>Antioxidantes</b>		
300	Ácido ascórbico, L-	Limitado por las BPF
301	Ascorbato de sodio	Limitado por las BPF
302	Ascorbato de calcio	Limitado por las BPF
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg
305	Estearato de ascorbilo	Solos o combinados como estearato ascórbico
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	200 mg/kg
307c	<i>dl</i> -alfa-Tocoferol	solo o combinado
<b>Colorantes</b>		
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> -sintéticos	35 mg/kg, solo o combinado
160a(iii)	Caroteno, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> -sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
171	Bióxido de titanio	Limitado por las BPF
<b>Espumantes</b>		
290	Dióxido de carbono	Limitado por las BPF
941	Nitrógeno	Limitado por las BPF

#### H. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL QUESO EXTRA DURO PARA RALLAR (CXS 278-1978)

Se proponen los siguientes cambios en la Sección 3.2.2 (Adiciones facultativas) de la *Norma para el queso extra duro para rallar* (CXS 278-1978), que se refieren a disposiciones sobre aditivos alimentarios.

##### 3.2.2 Adiciones facultativas:

- ~~Cloruro de calcio, máx 200 mg/kg (anhidro) de la leche empleada~~
- Bacterias aromatizantes inocuas
- Enzimas inocuas para coadyuvar a la formación de sabor (sólidos de preparación que no excedan de 0,1% del peso de la leche empleada)
- ~~Clorofilas, inclusive clorofila de cobre, máximo 15 mg/kg de queso~~
- ~~Ácido sórbico o sus sales de sodio o de potasio, máximo 1 g/kg, calculado como ácido sórbico en el producto final.~~

Se propone incorporar una nueva Sección 4 en la *Norma para el queso extra duro para rallar* (CXS 278-1978), como se detalla a continuación. Esto requerirá volver a numerar las secciones subsiguientes.

#### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el siguiente cuadro se pueden utilizar para las categorías de productos que se especifican.**

**Los colorantes y los conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

<b><u>Clase funcional de los aditivos</u></b>	<b><u>Uso justificado</u></b>
<b><u>Colorantes</u></b>	<b><u>X</u></b>
<b><u>Decolorantes</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Reguladores de la acidez</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Estabilizadores</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Espesantes</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Emulsionantes</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Antioxidantes</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Conservantes</u></b>	<b><u>X</u></b>
<b><u>Espumantes</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Antiaglutinantes</u></b>	<b><u>:</u></b>
<b><u>Gases de envasado</u></b>	<b><u>:</u></b>

**X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente.**

**- El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente.**

#### **4.1 Coadyuvantes de elaboración**

**"Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos correspondientes a esta norma deberán ser compatibles con las Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CXG 75-2010)".**

#### **I. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA GENERAL PARA EL QUESO (CXS 283-1978)**

Se propone un cambio en la Sección 3.2 (Ingredientes autorizados) de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).

#### **3.2 Ingredientes autorizados**

- Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadores del sabor y aroma, y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- Enzimas inocuas e idóneas;
- Cloruro de sodio **y cloruro de potasio como sustituto de la sal;**
- Agua potable.

Se proponen los siguientes cambios y adiciones en la sección 4 de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).

#### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

~~Solo podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas..~~

#### **Quesos no sometidos a maduración**

Tal como figura en la *Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco* (CXS 221-2001).

#### **Quesos en salmuera**



Tal como figura en la Norma de grupo para queso en salmuera (CXS 208-1999).

### Quesos madurados, incluidos los quesos madurados con moho

Los aditivos que no figuran en la lista a continuación pero que se proporcionan en las normas individuales del Codex para variedades de quesos sometidos a maduración podrán utilizarse también para tipos de quesos análogos conforme a las dosis que se especifican en esas normas.

**Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el siguiente cuadro se pueden utilizar para las categorías de productos que se especifican.**

**Lo regulador de la acidez, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes y conservantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

<u>Clase funcional de los aditivos</u>	<u>Uso justificado</u>	
	<u>Pasta del queso</u>	<u>Tratamiento de superficie/corteza</u>
<u>Colorantes:</u>	X	X <sup>(b)</sup>
<u>Decolorantes:</u>	=	=
<u>Reguladores de la acidez:</u>	X	=
<u>Estabilizadores:</u>	=	=
<u>Espesantes:</u>	=	=
<u>Emulsionantes:</u>	=	=
<u>Antioxidantes:</u>	=	=
<u>Conservantes:</u>	X	x
<u>Espumantes:</u>	=	=
<u>Antiaglutinantes:</u>	=	X <sup>(a)</sup>
<u>Gases de envasado</u>	=	=

(a) Solo para la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados

(b) Para cortezas comestibles de quesos

X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.

#### 4.1 Coadyuvantes de elaboración

**"Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos correspondientes a esta norma deberán ser compatibles con las Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CXG 75-2010)".**

<u>SIN</u>	<u>Nombre del aditivo</u>	<u>Dosis máxima</u>
<b><u>Colorantes</u></b>		
100	Curcuminas (para cortezas de queso comestibles)	Limitado por las BPF
101	Riboflavinas	Limitado por las BPF
120	Carmines (solo para quesos rojos marmoleados).	Limitado por las BPF
140	Clorofilas (solo para quesos verdes marmoleados).	Limitado por las BPF
141	Clorofilas, complejos cúpricos	15 mg/kg
160a(i)	Carotenos, beta- sintéticos	25 mg/kg
160a(iii)	Caroteno, beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	50 mg/kg
160c	Oleorresinas de pimentón	Limitado por las BPF

SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
160e	Carotenal, beta-apo-8'	35 mg/kg
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	35 mg/kg
160a(iii)	Carotenos, beta-sintéticos	600 mg/kg
162	Rojo de betabel	Limitado por las BPF
171	Dióxido de titanio	Limitado por las BPF
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170	Carbonatos de calcio	Limitado por las BPF
504	Carbonatos de magnesio	
575	Glucono delta-lactona	
<b>Conservantes</b>		
200	Ácido sórbico	3 000 mg/kg calculados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12.5 mg/kg
239	Hexametilonotetramina (solo en provolone).	25 mg/kg expresado como formaldehído
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg expresado como NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg calculados como ácido propiónico
281	Propionato de sodio	
282	Propionato cálcico	
1105	Lisozima	
<i>Solo para tratamiento de superficie o corteza:</i>		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg solos o mezclados, calculados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Natamicina (pimaricina)	2 mg/dm <sup>2</sup> de superficie. Ausente a la profundidad de 5 mm.
<b>Aditivos varios</b>		
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
<b>Antiaglutinantes (queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado)</b>		
460	Celulosas	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg, solo o combinado. Silicatos, calculado como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553	Silicatos de magnesio	
560	Silicato de potasio	
<b>Conservantes</b>		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg solos o mezclados, calculado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	

## 2. Cambios propuestos a los Cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA para la leche y los productos lácteos

Se proponen los siguientes cambios a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA.

El texto nuevo se indica con **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica tachado.

Las entradas que aparecen en verde son para proyectos de disposiciones y se proporcionan únicamente con fines de información. Se mantendrán en su trámite actual y entonces no se agregarán al final del documento de armonización. Además hay otras entradas que se proporcionan únicamente para recibir información que no requieren cambios en la NGAA.

### A CAMBIOS PROPUESTOS AL CUADRO 1

#### CATEGORÍA DE ALIMENTOS 1.3.2

Acesulfame de potasio SIN 950: Clase funcional: Edulcorante, acentuador del sabor				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	2 000 mg/kg	161, y 188, <del>XS250 y XS252</del>	Aprobar

Advantame SIN 969: Clase funcional: Edulcorante, acentuador del sabor				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	60 mg/kg	<u>XS250 y XS252</u>	Mantener en el trámite 2

Extractos de annato, base de bixina SIN 160b(i) Clase funcional: Colorante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	50 mg/kg	8, <u>XS250 &amp; XS252</u>	Mantener en el trámite 4

Ésteres de ascorbilo SIN 304, 305: Clase funcional: Antioxidante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	80 mg/kg	10, <u>XS250 y XS252</u>	Aprobar

Aspartamo SIN 951: Clase funcional: Edulcorante, acentuador del sabor				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	6 000 mg/kg	161, y 191, <u>XS250 y XS252</u>	Aprobar

Sal de aspartamo-acesulfame SIN 962: Clase funcional: Edulcorante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	4540 mg/kg	<u>113, XS250 y XS252</u>	Mantener en el trámite 3

Butilhidroxianisol SIN 320: Clase funcional: Antioxidante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100 mg/kg	15, y 195, <u>XS250 y XS252</u>	Aprobar

<b>Butilhidroxitolueno</b> <b>SIN 321: Clase funcional: Antioxidante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100 mg/kg	15, y 195, <u><b>XS250 y XS252</b></u>	Aprobar

<b>Caramelo III - caramelo al amoniaco</b> <b>SIN 150c Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1 000 mg/kg	<u><b>XS250 y XS252</b></u>	Aprobar

<b>Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico</b> <b>SIN 150d: Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1 000 mg/kg	<u><b>XS250 y XS252</b></u>	Aprobar

<b>Carotenos, beta- sintéticos</b> <b>SIN 160a(ii): Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1 000 mg/kg	<u><b>XS250 y XS252</b></u>	Aprobar

<b>Carotenoides</b> <b>SIN 160a(i), a(iii), e, f: Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100 mg/kg	<u><b>XS250 y XS252</b></u>	Aprobar

<b>Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol</b> <b>SIN 472e: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, secuestrante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	5 000 mg/kg	<u><b>XS250 y XS252</b></u>	Aprobar

<b>Lycopeno, tomate</b> <b>SIN 161d(ii): Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	5 000 mg/kg	<u><b>XS250 y XS252</b></u>	Mantener en el trámite 3

<b>Neotamo</b> <b>SIN 961: Clase funcional: Acentuador de sabor, edulcorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	65 mg/kg	161, <u><b>XS250 y XS252</b></u>	Aprobar

<b>Extracto de pimentón</b> <b>SIN 160c(ii) Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	5 mg/kg	39, <u>XS250 y XS252</u>	Mantener en el trámite 2

<b>Fosfatos</b> <b>SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542: Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, emulsionantes, sales emulsionantes, endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, conservantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	13 000 mg/kg	33, <u>C250252</u>	Aprobar

<b>Polisorbatos</b> <b>SIN 432-436: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	4000 mg/kg	<u>XS250 y XS252</u>	Aprobar

<b>Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos</b> <b>SIN 477: Clase funcional: Emulsionante, agente de tratamiento de la harina</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1 000 mg/kg	<u>XS250 y XS252</u>	Aprobar

<b>Riboflavinas</b> <b>SIN 101(i), (ii), (iii) Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	300 mg/kg	<u>XS250 y XS252</u>	Aprobar

<b>Silicato de aluminio y sodio</b> <b>SIN 554: Clase funcional: Antiaglutinante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	570 mg/kg	6 <sub>1</sub> y 260, <u>XS250 y XS252</u>	Aprobar

<b>Sorbatos</b> <b>SIN 200, 202, 203: Clase funcional: Conservante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	200 mg/kg	42, <u>XS250 y XS252</u>	Aprobar

<b>Sucralosa (triclorogalactosacarosa)</b> <b>SIN 955: Clase funcional: Acentuador de sabor, edulcorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	580 mg/kg	161, <u>XS250 y XS252</u>	Aprobar

Tartracina SIN 102: Clase funcional: Colorante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	300 mg/kg	<u>XS250 y XS252</u>	Mantener en el trámite 7

Terbutilhidroquinona SIN 319: Clase funcional: Antioxidante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100 mg/kg	15 y 195, <u>XS250 y XS252</u>	Aprobar

## NOTAS

**XS250:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 250-2006).

**XS252:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 252-2006).

**C250252:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 250-2006) y la Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 252-2006): fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), dihidrógeno fosfato de amonio (SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), dihidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato de trimagnesio (SIN 343(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), difosfato diácido de calcio (SIN 450(vii)), difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), sodio polifosfato de calcio (SIN 452(iii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), polifosfato de amonio (SIN 452(v)), como reguladores de la acidez, a 4 400 mg/kg como fósforo, solos o combinados.

## CATEGORÍA DE ALIMENTOS 1.5.2

Acesulfame de potasio SIN 950: Clase funcional: Edulcorante, acentuador del sabor				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1 000 mg/kg	161, & 188, <u>XS251</u>	Aprobar

Advantame SIN 969: Clase funcional: Edulcorante, acentuador del sabor				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	20 mg/kg	<u>XS251</u>	Mantener en el trámite 2

Extractos de annato, base de bixina SIN 160b(i) Clase funcional: Colorante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.5.2	Productos análogos a la	100 mg/kg	<u>8. XS251</u>	Mantener en el trámite 4

	leche y la nata (crema) en polvo			
--	----------------------------------	--	--	--

<b>Extractos de annato, base de norbixina SIN 160b(ii): Clase funcional: Colorante:</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	55 mg/kg	<u>185. XS251</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Aspartamo SIN 951: Clase funcional: Edulcorante, acentuador del sabor</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	2 000 mg/kg	161, &-191, <u>XS251</u>	Aprobar

<b>Sal de aspartamo-acesulfame SIN 962: Clase funcional: Edulcorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	3100 mg/kg	<u>119. XS251</u>	Mantener en el trámite 3

<b>Butilhidroxianisol SIN 320: Clase funcional: Antioxidante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>01.5.2</u>	<u>Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>15, A251</u>	Aprobar

<b>Butilhidroxitolueno SIN 321: Clase funcional: Antioxidante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>01.5.2</u>	<u>Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>15, A251</u>	Aprobar

<b>Caramelo III - caramelo al amoniaco SIN 150c: Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5 000 mg/kg	<u>XS251</u>	Aprobar

<b>Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico SIN 150d: Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>

01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5 000 mg/kg	<u>XS251</u>	Aprobar
--------	--	-------------	--------------	---------

<b>Carotenos, beta- sintéticos</b> <b>SIN 160a(ii): Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1 000 mg/kg	<u>XS251</u>	Aprobar

<b>Carotenoides</b> <b>SIN 160a(i), a(iii), e, f: Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100 mg/kg	209 <sub>2</sub> , <u>XS251</u>	Aprobar

<b>Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol</b> <b>SIN 472e: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, secuestrante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	10 000 mg/kg	<u>XS251</u>	Aprobar

<b>Extracto de piel de Uva</b> <b>SIN 163(ii): Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	150 mg/kg	181, 201 <sub>1</sub> y 209 <sub>2</sub> , <u>XS251</u>	Aprobar

<b>Neotamo</b> <b>SIN 961: Clase funcional: Acentuador de sabor, edulcorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	65 mg/kg	161, <u>XS251</u>	Aprobar

<b>Extracto de pimentón</b> <b>SIN 160c(ii): Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5 mg/kg	<u>39, XS251</u>	Mantener en el trámite 2

<b>Fosfatos</b> <b>SIN 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542: Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes,</b>				
--	--	--	--	--



<b>emulsionantes, sales emulsionantes, endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, conservantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	4400 mg/kg	33, 88, <b>B251</b> , <b>C251</b>	Aprobar

<b>Polisorbatos SIN 432-436: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	4 000 mg/kg	<b>XS251</b>	Aprobar

<b>Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos SIN 477: Clase funcional: Emulsionantes</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100 000 mg/kg	<b>XS251</b>	Aprobar

<b>Riboflavinas SIN 101(i), (ii), (iii) Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	300 mg/kg	<b>XS251</b>	Aprobar

<b>Silicato de aluminio y sodio SIN 554: Clase funcional: Antiaglutinante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	570 mg/kg	6 y <b>259</b>	Aprobar

<b>Glicósidos de esteviol SIN 960a, 960b(i): Clase funcional: Edulcorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	330 mg/kg	26, &-201, <b>XS251</b>	Aprobar

<b>Sucralosa (triclorogalactosacarosa) SIN 955: Clase funcional: Acentuador de sabor, edulcorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	400 mg/kg	<b>XS251</b>	Mantener en el trámite 3

Ésteres de ácidos grasos y sacarosa SIN 473: Clase funcional: Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5 000 mg/kg	350, <u>XS251</u>	Aprobar

Terbutilhidroquinona SIN 319: Clase funcional: Antioxidante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
<u>01.5.2</u>	<u>Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>15, A251</u>	Aprobar

## NOTAS

**XS251** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006).

**A251** Para uso en productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006), solos o combinados: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319).

**B251** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006): fosfato tricálcico (SIN 341(iii)) y fosfato trimagnésico (SIN 343(iii)) para uso como antiaglutinantes únicamente, solos o combinados.

**C251** Excepto en productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006): fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), dihidrógeno fosfato de amonio (SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), dihidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato de trimagnesio (SIN 343(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(V)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), difosfato diácido de calcio (SIN 450(vii)), difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix)), pentasodium trifosfato (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de sodio y calcio (SIN 452(iii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), y polifosfato de amonio (SIN 452(v)), únicamente como reguladores de la acidez, solos o combinados.

## CATEGORÍA DE ALIMENTOS 1.6.1

Advantame SIN 969: Clase funcional: Edulcorante, acentuador del sabor				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Quesos no madurados	10 mg/kg	<u>XS221, XS273, XS275</u>	Mantener en el trámite 2

Extractos de annato, base de norbixina SIN 160b(ii): Clase funcional: Colorante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
<u>01.6.1</u>	<u>Queso no madurado</u>	<u>25 mg/kg</u>	<u>185, AA221275, XS273</u>	Aprobar
<u>01.6.1</u>	<u>Queso no madurado</u>	<u>25 mg/kg</u>	<u>185</u>	<u>Mantener en el trámite 4</u>

				(No es necesario)
--	--	--	--	-------------------

<b>Ésteres de ascorbilo</b> <b>SIN 304, 305: Clase funcional: Antioxidante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
<u>01.6.1</u>	<u>Queso no madurado</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>10, AA221275, XS273</u>	Aprobar

<b>Aspartamo</b> <b>SIN 951: Clase funcional: Edulcorante, acentuador del sabor</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	1 000 mg/kg	161 <sub>1</sub> y 194 <sub>1</sub> <u>XS221, XS273, XS275</u>	Aprobar

<b>Azorrubina (carmoisina)</b> <b>SIN 122: Clase funcional: Colorante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	BPF	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Mantener en el trámite 7

<b>Negro brillante (Negro PN).</b> <b>SIN 151: Clase funcional: Colorante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	BPF	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Mantener en el trámite 7

<b>Marrón HT</b> <b>SIN 155: Clase funcional: Colorante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	BPF	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Mantener en el trámite 7

<b>Silicato de calcio</b> <b>SIN 552: Clase funcional: Antiaglutinante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
<u>01.6.1</u>	<u>Queso no madurado</u>	<u>BPF</u>	<u>E221, XS273, XS275</u>	Aprobar

<b>Cantaxantina</b> <b>SIN 161g: Clase funcional: Colorante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	15 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Aprobar

<b>Caramelo II, caramelo al sulfito</b> <b>SIN 150b: Clase funcional: Colorante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	50 000 mg/kg.	<u>XS221, XS273, XS275</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Caramelo III - caramelo al amoniaco</b> <b>SIN 150c: Clase funcional: Colorante</b>				
---	--	--	--	--

N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	15 000 mg/kg.	201, <u>XS221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	Aprobar

Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico SIN 150d: Clase funcional: Colorante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	50 000 mg/kg.	201, <u>XS221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	Aprobar

Carotenoides SIN 160a(i), a(iii), e, f: Clase funcional: Colorante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	100 mg/kg	<u>F221</u> , <u>F275</u> , <u>XS273</u>	Aprobar

Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos SIN 141(i), 141(ii): Clase funcional: Colorante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	50 mg/kg	161, <u>A221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	Aprobar

Curcumina 100(i): Clase funcional: Colorante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
<u>01.6.1</u>	<u>Queso no madurado</u>	<u>BPF</u>	<u>I221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	Aprobar
01.6.1	Queso no madurado	500 mg/kg	<u>I221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	Mantener en el trámite 4

Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol SIN 472e: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, secuestrante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
<u>01.6.1</u>	<u>Queso crema</u>	<u>10 000 mg/kg</u>	<u>M275</u> , <u>XS221</u> , <u>XS273</u>	Aprobar

Indigotina (Carmín de índigo) SIN 132: Clase funcional: Colorante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	3, <u>XS221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	Aprobar

Etil-lauroil arginato SIN 243: Clase funcional: Conservante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	<u>XS221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	Aprobar

Luteína de <i>Tagetes erecta</i> SIN 161b(i): Clase funcional: Colorante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones

01.6.1	Queso no madurado	BPF	<u>XS221, XS273, XS275</u>	Mantener en el trámite 4
--------	-------------------	-----	----------------------------	--------------------------

<b>Silicato de magnesio, sintético</b> <b>SIN 553(i): Clase funcional: Antiaglutinante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
<u>01.6.1</u>	<u>Queso no madurado</u>	<u>BPF</u>	<u>E221, XS273, XS275</u>	Aprobar

<b>Trisilicato de magnesio</b> <b>SIN 553(ii): Clase funcional: Antiaglutinante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
<u>01.6.1</u>	<u>Queso no madurado</u>	<u>BPF</u>	<u>3, E221, XS273, XS275</u>	Retener hasta que el JECFA establezca una IDA

<b>Natamicina (pimaricina)</b> <b>SIN 235: Clase funcional: Conservante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	40 mg/kg	3, y-80, <u>B221, XS273, XS275</u>	Aprobar

<b>Nitratos (nitrato de sodio, nitrato de potasio)</b> <b>SIN 251, 252: Clase funcional: Conservante, agente de retención de color</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	40 mg/kg	<u>30, XS221, XS273, XS275</u>	Mantener en el trámite 7 Investigación del GTE del CCFA de los nitratos y los nitritos, detenida

<b>Extracto de pimentón</b> <b>SIN 160c(ii): Clase funcional: Colorante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	15 mg/kg	<u>39, XS221, XS273, XS275</u>	Mantener en el trámite 2

<b>Oleorresinas de pimentón</b> <b>SIN 160c(i): Clase funcional: Colorante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
<u>01.6.1</u>	<u>Queso no madurado</u>	<u>BPF</u>	<u>39, XS273, XS275</u>	Aprobar

<b>Fosfatos</b> <b>SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542: Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, emulsionantes, sales emulsionantes, endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, conservantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.1	Queso no madurado	4 400 mg/kg	33, <u>C221, K273, L275</u>	Aprobar

<b>Polisorbatos</b>				
---------------------	--	--	--	--

<b>SIN 432-436: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.1	Queso no madurado	80 mg/kg	38, <u>XS221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	Aprobar

<b>Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A) SIN 124: Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.1	Queso no madurado	100 mg/kg	3 <sub>7</sub> y 161, <u>XS221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	Aprobar

<b>Silicato de potasio SIN 560: Clase funcional: Antiaglutinante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>01.6.1</u>	<u>Queso no madurado</u>	<u>BPF</u>	<u>E221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	Aprobar

<b>Amarillo de quinoleína SIN 104: Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>01.6.1</u>	<u>Queso no madurado</u>	<u>BPF</u>	<u>3</u> , <u>XS221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	Mantener en el trámite 7

<b>Riboflavinas SIN 101(i), (ii), (iii) Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.1	Queso no madurado	300 mg/kg	<u>G221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	Aprobar

<b>Dióxido de silicio amorfo SIN 551: Clase funcional: Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>01.6.1</u>	<u>Queso no madurado</u>	<u>BPF</u>	<u>3</u> , <u>E221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	Aprobar

<b>Sorbatos SIN 200, 202, 203: Clase funcional: Conservante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.1	Queso no madurado	1 000 mg/kg	42 <sub>1</sub> y-223, <u>H273275</u> , <u>J221</u>	Aprobar

<b>Amarillo ocazo FCF SIN 110: Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.1	Queso no madurado	300 mg/kg	3, <u>XS221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	Aprobar

<b>Talco SIN 553(iii): Clase funcional: Antiaglutinante, agente de glaseado, espesante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>

<b>01.6.1</b>	<b>Queso no madurado</b>	<b>BPF</b>	<b>3, E221, XS273, XS275</b>	Aprobar
---------------	--------------------------	------------	------------------------------	---------

<b>Tartracina</b> <b>SIN 102: Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.1	Queso no madurado	300 mg/kg	<u>3, XS221, XS273, XS275</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Tocoferoles</b> <b>SIN 307a, b, c Clase funcional: Antioxidante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	168 y-351, <u>XS221, XS273</u>	Aprobar

<b>Zeaxantina, sintética</b> <b>SIN 161h(i): Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.1	Queso no madurado	100 mg/kg	<u>XS221, XS273, XS275</u>	Mantener en el trámite 4

#### NOTAS

**XS221:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001).

**XS273:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968).

**XS275:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el queso crema (CXS 275-1973).

**A221:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001).

**AA221275** Solo para uso en productos que corresponden a la Norma para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001) y la masa de queso de productos que corresponden a la Norma para el queso crema (CXS 275-1973).

**B221:** Excepto para uso en el tratamiento de la superficie de productos de queso rebanado, cortado, desmenuzado y rallado que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001): a 20 mg/kg aplicado a la superficie, añadido durante el proceso de amasado y estiramiento.

**C221:** Excepto para el uso en productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001): ácido fosfórico (SIN 338) como regulador de la acidez a 880 mg/kg como fósforo, y fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrógenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), dihidrógeno fosfato de amonio (SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), dihidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato de trimagnesio (SIN 343(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)) y difosfato trisódico (SIN 450(ii)), como estabilizadores o espesantes a 1 540 mg/kg de fósforo, solos combinados, en la pasta de queso únicamente.

**E221:** Excepto para el uso en productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001): dióxido de silicio amorfo (SIN 551), silicato de calcio (SIN 552), silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)), talco (SIN 553(iii)) y silicato de potasio (SIN 560), solos o combinados, como antiaglutinante para el tratamiento de superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado, únicamente, a 10 000 mg/kg como dióxido de silicio.

**F221:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma general para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001) a 25 mg/kg de carotenos, beta- sintéticos

(SIN 160a(i) y 35 mg/kg para ambos carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) y éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f), es decir, no hay disposición para los carotenos, beta-, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)).

**F275:** Excepto para el uso en productos que corresponden a la Norma para el queso crema (CXS 275-1973), para los carotenos, beta- sintéticos (SIN 160a(i)), beta-, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), carotenal, beta-apo-8' (INS 160e) y éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f), solos o combinados, a 35 mg/kg.

**G221:** Excepto para el uso en productos que corresponden a la Norma de grupo para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001) en BPF.

**H273275:** Para uso en masa de queso solamente en productos que corresponden a la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968) y la Norma para el queso crema (CXS 275-1973): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202), sorbato de calcio (SIN 203), solos o combinados.

**I221:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma de grupo para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001), solo para tratamiento de la corteza comestible del queso.

**J221:** Para uso en la pasta del queso y tratamiento de superficie de productos de queso rebanado, cortado, desmenuzado y rallado que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202), sorbato de calcio (SIN 203), solos o combinados.

**K273:** Excepto en productos que corresponden a la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968): ácido fosfórico (SIN 338) como regulador de la acidez, a 880 mg/kg como fósforo, y fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio (SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), dihidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN 343(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato disódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), difosfato diácido de calcio (SIN 450(vii)), difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), polifosfato de amonio (SIN 452(v)), como estabilizadores con 1 300 mg/kg como fósforo, solos o combinados, en la pasta del queso únicamente.

**L275:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para el queso crema (CXS 275-1973): ácido fosfórico (INS 338) como reguladores de la acidez a 880 mg/kg como fósforo, y fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio (SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), dihidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN 343(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato disódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), difosfato diácido de calcio (SIN 450(vii)), difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), polifosfato de amonio (SIN 452(v)), como estabilizadores con 4 400 mg/kg como fósforo, solos o combinados, en la pasta del queso únicamente.

**M275:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para el queso crema (CXS 275-1973) como emulsionante en la pasta del queso únicamente.

#### CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.6.2

Cantaxantina				
SIN 161g: Clase funcional: Colorante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones



01.6.2	Queso madurado	15 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278,</u></b> <b><u>XS283</u></b>	Aprobar
--------	----------------	----------	--	---------

**Caramelo II, caramelo al sulfito**  
**SIN 150b: Clase funcional: Colorante**

<u>N.º Cat. alim.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Recomendaciones</u>
01.6.2	Queso madurado	50 000 mg/kg.	<b><u>XS208, XS278,</u></b> <b><u>XS283</u></b>	Mantener en el trámite 4

**Curcumina**  
**SIN 100(i): Clase funcional: Colorante**

<u>N.º Cat. alim.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Recomendaciones</u>
<b><u>01.6.2</u></b>	<b><u>Queso madurado</u></b>	<b><u>BPF</u></b>	<b><u>A283, XS208,</u></b> <b><u>XS278</u></b>	Aprobar
01.6.2	Queso madurado	500 mg/kg	<b><u>A283, XS278</u></b>	Mantener en el trámite 4

**Luteína de *Tagetes erecta***  
**SIN 161b(i): Clase funcional: Colorante**

<u>N.º Cat. alim.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Recomendaciones</u>
01.6.2	Queso madurado	BPF	<b><u>XS208, XS278,</u></b> <b><u>XS283</u></b>	Mantener en el trámite 4

**Lisozima**  
**SIN 1105: Clase funcional: Conservante**

<u>N.º Cat. alim.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Recomendaciones</u>
01.6.2	Queso madurado	BPF	XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208,</u></b> <b><u>XS278</u></b>	Aprobar

**Natamicina (pimaricina)**  
**SIN 235: Clase funcional: Conservante**

<u>N.º Cat. alim.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Recomendaciones</u>
01.6.2	Queso madurado	40 mg/kg	3, 80, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278</u></b>	Aprobar

**Nisina**  
**SIN 234: Clase funcional: Conservante**

<u>N.º Cat. alim.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Recomendaciones</u>
01.6.2	Queso madurado	12,5 mg/kg	233, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278</u></b>	Aprobar

**Nitratos (nitrito de sodio, nitrito de potasio)**  
**SIN 251, 252: Clase funcional: Conservante, agente de retención de color**

<u>N.º Cat. alim.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Recomendaciones</u>
-----------------------	-------------------------------	---------------------	--------------	------------------------

01.6.2	Queso madurado	35 mg/kg	30, 464, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>	Adoptar (debido a la armonización con CXS 283)
01.6.2	Queso madurado	40 mg/kg	30, <b>XS208, XS278</b>	Mantener en el trámite 7 (Investigación del GTE del CCFA de los nitratos y los nitritos, detenida)

<b>Sorbatos</b> <b>SIN 200, 202, 203: Clase funcional: Conservante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.2	Queso madurado	3 000 mg/kg	42, 457, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, B278, C283</b>	Aprobar

<b>Zeaxantina, sintética</b> <b>SIN 161h(i): Clase funcional: Colorante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.2	Queso madurado	100 mg/kg	<b>XS208, XS278, XS283</b>	Mantener en el trámite 4

**NOTAS**

**XS208:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma de grupo para queso en salmuera (CXS 208-2001).

**XS278:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el queso extra duro para rallar (CXS 278-1978).

**XS283:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978).

**A283:** Solo para uso en la corteza comestible del queso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978).

**B278:** Excepto para uso en los productos que correspondan a la Norma para el queso extra duro para rallar (CXS 278-1978): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202) y sorbato de calcio (SIN 203), a 1 000 mg/kg en el producto final, solos o combinados.

**C283:** Excepto para el tratamiento de la superficie o corteza de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado, solo para productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN202) y sorbato de calcio (SIN 203), a 1 000 mg/kg, solos o combinados.

**CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.6.2.1**

<b>Extractos de annato, base de norbixina</b> <b>SIN 160b(ii): Clase funcional: Colorante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	25 mg/kg	185, 463, <b>I283, XS208, XS278</b>	Aprobar
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	25 mg/kg	<b>185</b>	Mantener en el trámite 4 (No es necesario)

<b>Ésteres de ascorbilo, palmitato de ascorbilo, estearato ascórbico</b> <b>SIN 304, 305: Clase funcional: Antioxidante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones

01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	500 mg/kg	10, 112, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, XS283</u></b>	Aprobar
----------	-------------------------------------	-----------	---	---------

<b>Propionato cálcico</b> <b>SIN 282: Clase funcional: Conservante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, E283</u></b>	Aprobar

<b>Silicato de calcio</b> <b>SIN 552: Clase funcional: Antiaglutinante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <b><u>D283, XS208, XS278</u></b>	Aprobar

<b>Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico</b> <b>SIN 150d: Clase funcional: Colorante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	50 000 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, XS283</u></b>	Aprobar

<b>Carmines</b> <b>SIN 120: Clase funcional: Colorante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	125 mg/kg	178, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, H283</u></b>	Aprobar

<b>Carotenos, beta- vegetales</b> <b>SIN 160a(ii): Clase funcional: Colorante</b>				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	600 mg/kg	463, <b><u>XS208, XS278</u></b>	Aprobar

<b>Carotenoides</b> <b>SIN 160a(i), a(iii), e, f: Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	100 mg/kg	458, <b><u>XS208, XS278, B283</u></b>	Aprobar

<b>Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos</b> <b>SIN 141(i), (ii): Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	15 mg/kg	62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208</u></b>	Aprobar

<b>Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol</b> <b>SIN 472e: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, secuestrante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10 000 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, XS283</u></b>	Aprobar

<b>Hexametenetramina</b> <b>SIN 239: Clase funcional: Conservante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	25 mg/kg	66, 298, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278</u></b>	Aprobar

<b>Etil-lauroil arginato</b> <b>SIN 243: Clase funcional: Conservante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	200 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, XS283</u></b>	Aprobar

<b>Silicato de magnesio, sintético</b> <b>SIN 553(i): Clase funcional: Antiaglutinante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <u><b>XS208, XS278, D283</b></u>	Aprobar

<b>Trisilicato de magnesio</b> <b>SIN 553(ii): Clase funcional: Antiaglutinante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u><b>01.6.2.1</b></u>	<u><b>Queso madurado incluida la corteza</b></u>	<u><b>BPF</b></u>	<u><b>XS208, XS278, D283</b></u>	Retener hasta que el JECFA establezca una IDA

<b>Extracto de pimentón</b> <b>SIN 160c(ii): Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	30 mg/kg	<u><b>39, XS208, XS278, XS283</b></u>	Mantener en el trámite 2

<b>Oleoresinas de pimentón</b> <b>SIN 160c(i): Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u><b>01.6.2.1</b></u>	<u><b>Queso madurado, incluida la corteza</b></u>	<u><b>BPF</b></u>	<u><b>39, XS208, XS278</b></u>	Aprobar

<b>Silicato de potasio</b> <b>SIN 560: Clase funcional: Antiaglutinante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u><b>01.6.2.1</b></u>	<u><b>Queso madurado incluida la corteza</b></u>	<u><b>BPF</b></u>	<u><b>3, XS208, XS278, B283</b></u>	Aprobar

<b>Ácido propiónico</b> <b>SIN 280: Clase funcional: Conservante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <u><b>XS208, XS278, E283</b></u>	Aprobar

<b>Riboflavinas</b> <b>SIN 101(i), (ii), (iii): Clase funcional: Colorante</b>				
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	300 mg/kg	462, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u><b>XS208, XS278, G283</b></u>	Aprobar

Dióxido de silicio amorfo SIN 551: Clase funcional: Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, D283</u></b>	Aprobar

Propionato de sodio SIN 281: Clase funcional: Conservante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, E283</u></b>	Aprobar

Talco SIN 553(iii): Clase funcional: Antiaglutinante, agente de glaseado, espesante				
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <b><u>XS208, XS278, D283</u></b>	Aprobar

## NOTAS

- XS208:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma de grupo para queso en salmuera (CXS 208-1999).
- XS278:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el queso extra duro para rallar (CXS 278-1978).
- XS283:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978).
- B283:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978) a 25 mg/kg para los carotenos, beta- sintéticos (SIN 160a(i) y 35 mg/kg para carotenal, beta-apo-8'- (SIN 160e) y éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f), es decir, no hay disposición sobre los carotenos, beta-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)).
- D283:** Excepto para uso en el tratamiento de la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado, solo para productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978): dióxido de silicio amorfo (SIN 551), silicato de calcio (SIN 552), silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)), talco (SIN 553(iii)) y silicato de potasio (SIN 560) como antiaglutinante con 10 000 mg/kg, como dióxido de silicio, solos o combinados.
- E283:** Excepto para los productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978): ácido propiónico (SIN 280), propionato de sodio (SIN 281) y propionato de calcio (SIN 282) con 3 000 mg/kg, como ácido propiónico.
- G283:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978), a BPF.
- H283:** Excepto para el uso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978) a BPF, solo para quesos rojos marmoleados.
- I283:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978), a 50 mg/kg.

## B CAMBIOS PROPUESTOS AL CUADRO 2

Categoría alimentos 01.3.2 Blanqueadores de bebidas				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones

Acesulfame de potasio	950	2 000 mg/kg	161, y 188, <u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	
Advantame	969	60 mg/kg	<u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Mantener en el trámite 2
Extractos de annato, base de bixina	160b(ii)	50 mg/kg	8, <u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Mantener en el trámite 4
Ésteres de ascorbilo	304, 305	80 mg/kg	10, <u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Aspartamo	951	6 000 mg/kg	161, y 191, <u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Sal de aspartamo-acesulfame	962	4 540 mg/kg	113, <u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Mantener en el trámite 3
Butilhidroxianisol	320	100 mg/kg	15, y 195, <u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Butilhidroxitolueno	321	100 mg/kg	15, y 195, <u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Caramelo III - caramelo al amoniaco	150c	1 000 mg/kg	<u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	1 000 mg/kg	<u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Carotenos, <i>beta</i> - sintéticos	160a(iii)	1 000 mg/kg	<u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f:	100 mg/kg	<u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	472e	5 000 mg/kg	<u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Licopeno, tomate	160d(i)	5 000 mg/kg	<u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Mantener en el trámite 3
Neotamo	961	65 mg/kg	161, <u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Extracto de pimentón	160c(ii)	15 mg/kg	39, <u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Mantener en el trámite 2
Fosfatos	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	13 000 mg/kg	33, <u>C250252</u>	Aprobar
Polisorbatos	432 -436	4 000 mg/kg	<u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	1 000 mg/kg	<u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Riboflavinas	101(i), (ii), (iii)	300 mg/kg	<u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Silicato de aluminio y sodio	554	570 mg/kg	6, y 260, <u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Sorbatos	200, 202, 203	200 mg/kg	42, <u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Sucralosa (triclorigalactosacarosa)	955	580 mg/kg	161, <u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar
Tartracina	102	300 mg/kg	<u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Mantener en el trámite 7
Terbutilhidroquinona	319	100 mg/kg	15, y 195, <u>XS250 y</u> <u>XS252</u>	Aprobar

## NOTAS

**XS250:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 250-2006).

**XS252:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 252-2006).

**C250252:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 250-2006) y la Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 252-2006): fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), dihidrógeno fosfato de amonio (SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), dihidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato de trimagnesio (SIN 343(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), difosfato diácido de calcio (SIN 450(vii)), fofosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), sodio polifosfato de calcio (SIN 452(iii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), polifosfato de amonio (SIN 452(v)), como reguladores de la acidez, a 4 400 mg/kg como fósforo, solos o combinados.

Categoría de alimentos 01.5.2 Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
Acesulfame de potasio	950	1 000 mg/kg	161, y-188, <b>XS251</b>	Aprobar
Advantame	969	20 mg/kg	<b>XS251</b>	Mantener en el trámite 2
Extractos de annato, base de bixina	160b(ii)	100 mg/kg	<b>8, XS251</b>	Mantener en el trámite 4
Extractos de annato, base de norbixina	160b(ii)	55 mg/kg	<b>185, XS251</b>	Mantener en el trámite 4
Aspartamo	951	2 000 mg/kg	161, y-191, <b>XS251</b>	Aprobar
Sal de aspartamo-acesulfame	962	3 100 mg/kg	<b>119, XS251</b>	Mantener en el trámite 3
<b>Butilhidroxianisol</b>	<b>320</b>	<b>100 mg/kg</b>	<b>15, A251</b>	Aprobar
<b>Butilhidroxitolueno</b>	<b>321</b>	<b>100 mg/kg</b>	<b>15, A251</b>	Aprobar
Caramelo III - caramelo al amoniaco	150c	5 000 mg/kg	<b>XS251</b>	Aprobar
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	5 000 mg/kg	<b>XS251</b>	Aprobar
Carotenos, <i>beta</i> - sintéticos	160a(iii)	1 000 mg/kg	<b>XS251</b>	Aprobar
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f:	100 mg/kg	209, <b>XS251</b>	Aprobar
Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	472e	10 000 mg/kg	<b>XS251</b>	Aprobar
Extracto de piel de Uva	163(ii)	150 mg/kg	181, 201, y 209, <b>XS251</b>	Aprobar
Neotamo	961	65 mg/kg	161, <b>XS251</b>	Aprobar
Extracto de pimentón	160c(ii)	5 mg/kg	<b>39, XS251</b>	Mantener en el trámite 2
Fosfatos	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii) 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	4 440 mg/kg	33, 88, <b>B251, C251</b>	Aprobar



Polisorbatos	432 -436	4 000 mg/kg	<u>XS251</u>	Aprobar
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	10 000 mg/kg	<u>XS251</u>	Aprobar
Riboflavinas	101(i), (ii), (iii)	300 mg/kg	<u>XS251</u>	Aprobar
Silicato de aluminio y sodio	554	570 mg/kg	<u>6 y 259</u>	Aprobar
Glicósidos de esteviol	960a, 960b(i)	330 mg/kg	26, & 201, <u>XS251</u>	Aprobar
Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	955	400 mg/kg	<u>XS251</u>	Mantener en el trámite 3
Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	473	5 000 mg/kg	350, <u>XS251</u>	Aprobar
<b>Terbutilhidroquinona</b>	<b>319</b>	<b>100 mg/kg</b>	<b>15, A251</b>	Aprobar

## NOTAS

**XS251** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006).

**A251** Para uso en productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006), solos o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319).

**B251** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006): fosfato tricálcico (SIN 341(iii)) y fosfato trimagnésico (SIN 343(iii)) para uso como antiaglutinantes únicamente, solos o combinados.

**C251** Excepto en productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006): fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), dihidrógeno fosfato de amonio (SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), dihidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato de trimagnesio (SIN 343(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(V)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), difosfato diácido de calcio (SIN 450(vii)), difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix)), pentasodium trifosfato (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de sodio y calcio (SIN 452(iii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), y polifosfato de amonio (SIN 452(v)), únicamente como reguladores de la acidez, solos o combinados.

Categoría de alimentos 01.6.1 Queso no madurado				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
Advantame	969	10 mg/kg	<u>XS221, XS273, XS275</u>	Mantener en el trámite 2
Extractos de annato, base de norbixina	460b(ii)	25 mg/kg	<u>185</u>	Mantener en el trámite 4 (No es necesario)
<b>Extractos de annato, base de norbixina</b>	<b>160b(ii)</b>	<b>25 mg/kg</b>	<b>185, AA221275, XS273</b>	Aprobar
<b>Ésteres de ascorbilo</b>	<b>304, 305</b>	<b>500 mg/kg</b>	<b>10, AA221275, XS273</b>	Aprobar
Aspartamo	951	1 000 mg/kg	161, y 194, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Aprobar
Azorrubina (carmoisina)	122	BPF	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Mantener en el trámite 7
Negro brillante (Negro PN).	151	BPF	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Mantener en el trámite 7
Marrón HT	155	BPF	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	Mantener en el trámite 7

<b>Silicato de calcio</b>	<b>552</b>	<b>BPF</b>	<b>E221, XS273, XS275</b>	Aprobar
Cantaxantina	161g	15 mg/kg	201, <b>XS221, XS273, XS275</b>	Aprobar
Caramelo II, caramelo al sulfito	150b	50 000 mg/kg	<b>XS221, XS273, XS275</b>	Mantener en el trámite 4
Caramelo III - caramelo al amoníaco	150c	15 000 mg/kg	201, <b>XS221, XS273, XS275</b>	Aprobar
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	50 000 mg/kg	201, <b>XS221, XS273, XS275</b>	Aprobar
Carotenoides	160a(i),a(iii), e, f	100 mg/kg	<b>F221, F275, XS273</b>	Aprobar
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i), 141(ii)	50 mg/kg	161, <b>A221, XS273, XS275</b>	Aprobar
<b>Curcumina</b>	<b>100(i)</b>	<b>500 mg/kg</b>	<b>I221, XS273, XS275</b>	Mantener en el trámite 4
<b>Curcumina</b>	<b>100(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>I221, XS273, XS275</b>	Aprobar
<b>Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol</b>	<b>472e</b>	<b>10 000 mg/kg</b>	<b>M275, XS221, XS273</b>	Aprobar
Indigotina (Carmín de índigo)	132	200 mg/kg	3, <b>XS221, XS273, XS275</b>	Aprobar
Etil-lauroil arginato	243	200 mg/kg	<b>XS221, XS273, XS275</b>	Aprobar
Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	BPF	<b>XS221, XS273, XS275</b>	Mantener en el trámite 4
<b>Silicato de magnesio, sintético</b>	<b>553(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>E221, XS273, XS275</b>	Aprobar
<b>Trisilicato de magnesio</b>	<b>553(ii)</b>	<b>10000 mg/kg</b>	<b>3, E221, XS273, XS275</b>	Retener hasta que el JECFA establezca una IDA
Natamicina (pimaricina)	235	40 mg/kg	3, y-80, <b>B221, XS273, XS275</b>	Aprobar
Nitratos	251, 252	40 mg/kg	<b>30, XS221, XS273, XS275</b>	Mantener en el trámite 7 Investigación del GTE del CCFA de los nitratos y los nitritos, detenida
Extracto de pimentón	160c(ii)	15 mg/kg	39, <b>XS221, XS273, XS275</b>	Mantener en el trámite 2
<b>Oleoresinas de pimentón</b>	<b>160c(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>39, XS273, XS275</b>	Aprobar
Fosfatos	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	4 400 mg/kg	33, <b>C221, K273, L275</b>	Aprobar
Polisorbatos	432 -436	80 mg/kg	38, <b>XS221, XS273, XS275</b>	Aprobar

Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A)	124	100 mg/kg	3, y 161, <b>XS221, XS273, XS275</b>	Aprobar
<b>Silicato de potasio</b>	<b>560</b>	<b>BPF</b>	<b>E221, XS273, XS275</b>	Aprobar
Amarillo de quinoleína	104	BPF	3, <b>XS221, XS273, XS275</b>	Mantener en el trámite 7
Riboflavinas	101 (i), (ii), (iii)	300 mg/kg	<b>G221, XS273, XS275</b>	Aprobar
<b>Dióxido de silicio amorfo</b>	<b>551</b>	<b>BPF</b>	<b>3, E221, XS273, XS275</b>	Aprobar
Sorbatos	200, 202, 203	1 000 mg/kg	42, y-223, <b>H273275, J221</b>	Aprobar
Amarillo ocaso	110	300 mg/kg	3, <b>XS221, XS273, XS275</b>	Aprobar
<b>Talco</b>	<b>553(iii)</b>	<b>BPF</b>	<b>3, E221, XS273, XS275</b>	Aprobar
Tartracina	102	300 mg/kg	3, <b>XS221, XS273, XS275</b>	Mantener en el trámite 4
Tocoferoles	307a, b, c	200 mg/kg	168 y-351, <b>XS221, XS273</b>	Aprobar
Zeaxantina, sintética	161h(i)	100 mg/kg	<b>XS221, XS273, XS275</b>	Mantener en el trámite 4

#### NOTAS

**XS221:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001).

**XS273:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968).

**XS275:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el queso crema (CXS 275-1973).

**A221:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001), a 15 mg/kg.

**AA221275:** Solo para uso en productos que corresponden a la Norma para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001) y la pasta del queso de productos que corresponden a la Norma para el queso crema (CXS 275-1973).

**B221:** Excepto para uso en el tratamiento de la superficie de productos de queso rebanado, cortado, desmenuzado y rallado que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001): a 20 mg/kg aplicado a la superficie, añadido durante el proceso de amasado y estiramiento.

**C221:** Excepto para el uso en productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001): ácido fosfórico (SIN 338) como regulador de la acidez a 880 mg/kg como fósforo, y fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrógenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), dihidrógeno fosfato de amonio (SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), dihidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato de trimagnesio (SIN 343(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)) y difosfato trisódico (SIN 450(ii)), como estabilizadores o espesantes a 1 540 mg/kg de fósforo, solos combinados, en la pasta de queso únicamente.

**E221:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001): dióxido de silicio amorfo (SIN 551), silicato de calcio (SIN 552), silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)), talco (SIN 553(iii)) y silicato de potasio (SIN 560), solos o combinados, como antiaglutinantes para tratamiento de superficie en queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado únicamente, a 10 000 mg/kg como dióxido de silicio.

**F221:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma general para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001) a 25 mg/kg para los carotenos, beta-sintéticos (SIN 160a(i)) y 35 mg/kg para carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) y éster etílico del

ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f), es decir, no hay disposición para los carotenos, beta-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)).

**F275:** Excepto para el uso en productos que corresponden a la Norma para el queso crema (CXS 275-1973), para los carotenos, beta- sintéticos (SIN 160a(i)), beta-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), carotenal, beta-apo-8' (INS 160e) y éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f), solos o combinados, a 35 mg/kg.

**G221:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma de grupo para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001) en BPF.

**H273275:** Para uso en la pasta del queso únicamente en productos que corresponden a la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968) y la Norma para el queso crema (CXS 275-1973): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202), sorbato de calcio (SIN 203), solos o combinados.

**I221:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma de grupo para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001), solo para tratamiento de la corteza comestible del queso.

**J221:** Para uso en la pasta del queso y tratamiento de superficie de productos de queso rebanado, cortado, desmenuzado y rallado que corresponden a la Norma colectiva para el queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202), sorbato de calcio (SIN 203), solos o combinados.

**K273:** Excepto en productos que corresponden a la Norma para el queso cottage (CXS 273-1968): ácido fosfórico (SIN 338) como regulador de la acidez, a 880 mg/kg como fósforo, y fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio (SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), dihidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN 343(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato disódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), difosfato diácido de calcio (SIN 450(vii)), difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), polifosfato de amonio (SIN 452(v)), como estabilizadores con 1 300 mg/kg como fósforo, solos o combinados, en la pasta del queso únicamente.

**L275:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para el queso crema (CXS 275-1973): ácido fosfórico (INS 338) como reguladores de la acidez a 880 mg/kg como fósforo, y fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio (SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), dihidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN 343(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato disódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), difosfato diácido de calcio (SIN 450(vii)), difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), polifosfato de amonio (SIN 452(v)), como estabilizadores con 4 400 mg/kg como fósforo, solos o combinados, en la pasta del queso únicamente.

**M275:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para el queso crema (CXS 275-1973) como emulsionante en la pasta del queso únicamente.

Categoría de alimentos 01.6.2 Queso madurado				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
Cantaxantina	161g	15 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269,	Aprobar

			XS279, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS221,</b> <b>XS283</b>	
Caramelo II, caramelo al sulfito	150b	50 000 mg/kg	<b>XS208, XS278,</b> <b>XS283</b>	Mantener en el trámite 4
Curcumina	100(i)	500 mg/kg	<b>XS208, XS278</b>	Mantener en el trámite 4
<b>Curcumina</b>	<b>100(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>A283, XS208,</b> <b>XS278</b>	Aprobar
Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	BPF	<b>XS208, XS278,</b> <b>XS283</b>	Mantener en el trámite 4
Lisozima	1105	BPF	XS274, XS276, XS277, <b>XS208,</b> <b>XS278</b>	Aprobar
Natamicina (pimaricina)	235	40 mg/kg	3, 80, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>	Aprobar
Nisina	234	12,5 mg/kg	233, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>	Aprobar
Nitratos	251, 252	40 mg/kg	30, <b>XS208,</b> <b>XS278</b>	Mantener en el trámite 7 Investigación del GTE del CCFA de los nitratos y los nitritos, detenida
Nitratos	251, 252	35 mg/kg	30, 464, XS274, XS276, XS277, <b>XS208,</b> <b>XS278</b>	Adoptar (debido a la armonización con CXS 283)
Sorbatos	200, 202, 203	3 000 mg/kg	42, 457, XS274, XS276, XS277, <b>XS208,</b> <b>B278, C283</b>	Aprobar
Zeaxantina, sintética	161h(i)	100 mg/kg	<b>XS208, XS278,</b> <b>XS283</b>	Mantener en el trámite 4

**NOTAS**

**XS208:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma de grupo para queso en salmuera (CXS 208-2001).

**XS278:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el queso extra duro para rallar (CXS 278-1978).

**XS283:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978).

**A283:** Solo para uso en la corteza comestible del queso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978).

**B278:** Excepto para uso en los productos que correspondan a la Norma para el queso extra duro para rallar (CXS 278-1978): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN 202) y sorbato de calcio (SIN 203), a 1 000 mg/kg en el producto final, solos o combinados.

**C283:** Excepto para el tratamiento de la superficie o corteza de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado, solo para productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978): ácido sórbico (SIN 200), sorbato de potasio (SIN202) y sorbato de calcio (SIN 203), a 1 000 mg/kg, solos o combinados.

Categoría alimentos 01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones

<del>Extractos de annato, base de norbixina</del>	<del>160b(ii)</del>	<del>25 mg/kg</del>	<del>185</del>	<del>Mantener en el trámite 4 (No es necesario)</del>
Extractos de annato, base de norbixina	160b(ii)	25 mg/kg	185, 463, <del>I283, XS208, XS278</del>	Aprobar
Ésteres de ascorbilo	304, 305	500 mg/kg	10, 112, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <del>XS208, XS278, XS283</del>	Aprobar
Propionato cálcico	282	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <del>XS208, XS278, E283</del>	Aprobar
Silicato de calcio	552	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <del>D283, XS208, XS278</del>	Aprobar
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	50 000 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <del>XS208, XS278</del>	Aprobar
Carmines	120	<del>125 mg/kg</del>	178, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <del>XS208, XS278, H283</del>	Aprobar
Carotenos, <i>beta</i> - vegetales	160a(iii)	<del>600 mg/kg</del>	463, <del>XS208, XS278</del>	Aprobar
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f:	100 mg/kg	458, <del>XS208, XS278, B283</del>	Aprobar
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i), (ii)	15 mg/kg	62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <del>XS208</del>	Aprobar
Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	472e	10000 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <del>XS208, XS278, XS283</del>	Aprobar
Hexametenetetramina	239	25 mg/kg	66, 298, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <del>XS208, XS278</del>	Aprobar
Etil-lauroil arginato	243	200 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <del>XS208, XS278, XS283</del>	Aprobar
Silicato de magnesio, sintético	553(i)	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <del>XS208, XS278, D283</del>	Aprobar
<del>Trisilicato de magnesio</del>	<del>553(ii)</del>	<del>BPF</del>	<del>XS208, XS278, D283</del>	Retener hasta que el JECFA establezca una IDA

Extracto de pimentón	160c(ii)	30 mg/kg	<u>39, XS208, XS278, XS283</u>	Mantener en el trámite 2
<u>Oleoresinas de pimentón</u>	<u>160c(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>39, XS208, XS278</u>	Aprobar
<u>Silicato de potasio</u>	<u>560</u>	<u>BPF</u>	<u>3, XS208, XS278, B283</u>	Aprobar
Ácido propiónico	280	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, E283</u>	Aprobar
Riboflavinas	101(i), (ii), (iii)	300 mg/kg	462, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, G283</u>	Aprobar
Dióxido de silicio amorfo	551	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, D283</u>	Aprobar
Propionato de sodio	281	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, E283</u>	Aprobar
Talco	553(iii)	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, D283</u>	Aprobar

## NOTAS

**XS208:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma de grupo para queso en salmuera (CXS 208-1999).

**XS278:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el queso extra duro para rallar (CXS 278-1978).

**XS283:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978).

**B283:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978) a 25 mg/kg para los carotenos, beta- sintéticos (SIN 160a(i) y 35 mg/kg para carotenal, beta-apo-8'- (SIN 160e) y éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f), es decir, no hay disposición sobre los carotenos, beta-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)).

**D283:** Excepto para uso en el tratamiento de la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado, solo para productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978): dióxido de silicio amorfo (SIN 551), silicato de calcio (SIN 552), silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)), talco (SIN 553(iii)) y silicato de potasio (SIN 560) como antiaglutinante con 10 000 mg/kg, como dióxido de silicio, solos o combinados.

**E283:** Excepto para los productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978): ácido propiónico (SIN 280), propionato de sodio (SIN 281) y propionato de calcio (SIN 282) con 3000 mg/kg, como ácido propiónico.

**G283:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978), a BPF.

**H283:** Excepto para el uso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978) a BPF, solo para quesos rojos marmoleados.

**I283:** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma general para el queso (CXS 283-1978), a 50 mg/kg.

**C CAMBIOS PROPUESTOS AL CUADRO 3****CAMBIOS EN EL CUADRO 3**

Este cuadro indica que determinadas disposiciones del Cuadro 3 sobre aditivos alimentarios para la *Norma de grupo para queso en salmuera* (CXS 208-1999) y la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).

<b>SIN</b>	<b>Aditivo</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas</b>
162	Rojo de remolacha	Colorante	1999	<u>CS 283-1978</u>
170(i)	Carbonatos de calcio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, colorante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador	1999	<u>CS 283-1978</u>
140	Clorofilas	Colorante	1999	<u>CS 283-1978 (para quesos de mármol verde solamente)</u>
575	Glucono delta-lactona	Regulador de la acidez, leudante, secuestrante	1999	<u>CS 208-1999, CS 283-1978</u>
270	Ácido láctico L-, D- y DL-	Reguladores de la acidez	1999	<u>CS 208-1999</u>
<b>1105</b>	<b>Lisozima</b>	<b>Conservante</b>		<u>CS 283-1978</u>
504(i)	Carbonato de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte, agente de retención de color	1999	<u>CS 283-1978</u>
504(ii)	Hidróxido carbonato de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención de color	1999	<u>CS 283-1978</u>
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Antiaglutinante, incrementador de volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 283-1978 (Para uso en queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado solamente)</u>
<b>160c(i)</b>	<b>Oleoresinas de pimentón</b>	<b>Colorante</b>		<u>CS 283-1978</u>
460(ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinante, incrementador de volumen, emulsionante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 283-1978 (Para uso en queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado solamente)</u>
171	Dióxido de titanio	Colorante	1999	<u>CS 283-1978</u>

Este cuadro señala determinadas disposiciones sobre aditivos del Cuadro 3 para la *Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada)* y *grasa vegetal* (CXS 250-2006), la *Norma para mezclas de leche desnatada (descremada)* y *grasa vegetal en polvo* (CXS 251-2006) y la *Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada)* y *grasa vegetal* (CXS 252-2006).

<b>SIN</b>	<b>Aditivo</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas</b>
300	Ácido ascórbico, L-	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante	1999	<u>CS 251-2006</u>
170(i)	Carbonatos de calcio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, colorante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>



509	Cloruro de calcio	Endurecedor, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
552	Silicato de calcio	Antiaglutinante	1999	<u>CS 251-2006</u>
407	Carragenina	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 250-2006, CS 252-2006</u>
322(i)	Lecitina	Antioxidante, emulsionante	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
504(i)	Carbonato de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención de color	1999	<u>CS 251-2006</u>
530	Óxido de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante	1999	<u>CS 251-2006</u>
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	Antiaglutinante	1999	<u>CS 251-2006</u>
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Antiespumante, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador	1999	<u>CS 251-2006</u>
501(i)	Carbonatos de potasio	Regulador de la acidez, estabilizador	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
508	Cloruro de potasio	Agente endurecedor, acentuador del sabor, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
332(i)	Citrato dipotásico	Regulador de la acidez, leudante, estabilizador,	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
501(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	Regulador de la acidez, leudante, estabilizador,	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
407a	Alga eucheama elaborada	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	2001	<u>CS 250-2006, CS 252-2006</u>
551	Dióxido de silicio amorfo	Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte	1999	<u>CS 251-2006</u>
301	Ascorbato de sodio	Antioxidante	1999	<u>CS 251-2006</u>
500(i)	Carbonato de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, sal emulsionante, leudante, agente estabilizador, espesante	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
331(i)	Citrato disódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
553(iii)	Talco	Antiaglutinante, agente de glaseado, espesante	1999	<u>CS 251-2006</u>
333(iii)	Citrato tricálcico	Regulador de la acidez, sal, emulsionante, agente endurecedor, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS 250-2006, CS 252-2006</u>
332(ii)	Citrato tripotásico	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
331(iii)	Citrato trisódico	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>

Este cuadro identifica ciertas disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 3 para la *Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco* (CXS 221-2001), la *Norma para el queso cottage* (CXS 273-1968) y la *Norma para el queso crema* (CXS 275-1973).

<b>SIN</b>	<b>Aditivo</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas</b>
260	Ácido acético	Regulador de la acidez, conservante	1999	<u>CS 221-2006, CS 273-2006, CS 275-2006</u>
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionante, estabilizador, secuestrante	1999	<u>CS 275-1973</u>
1422	Adipato de dialmidón acetilado	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1401	Almidón tratado con ácido	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
406	Agar	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
400	Ácido algínico	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1402	Almidón tratado con álcalis	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
403	Alginato de amonio	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
300	Ácido ascórbico, L-	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante	1999	<u>CS 275-1973</u>
162	Rojo de remolacha	Colorante	1999	<u>CS 221-2001</u>
1403	Almidón blanqueado	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
263	Acetato de calcio	Regulador de la acidez, conservante, estabilizador,	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
404	Alginato de calcio	Antiespumante, incrementador del volumen, sustancia inerte, espumante, gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
302	Ascorbato de calcio	Antioxidante	1999	<u>CS 275-1973</u>

170(i)	Carbonatos de calcio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, colorante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
578	Gluconato de calcio	Regulador de la acidez, agente endurecedor, secuestrante	1999	<b><u>CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
327	Lactato de calcio	Regulador de la acidez, sal emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, espesante	1999	<b><u>CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
352(ii)	Malato de calcio, D,L-	Regulador de la acidez	1999	<b><u>CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
282	Propionato cálcico	Conservante	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
290	Dióxido de carbono	Gasificante, espumante, gas de envasado, conservante, gas propulsor	1999	<b><u>CS 221-2001 (Para productos batidos solamente), CS 275-1973</u></b>
410	Goma de semillas de algarrobo	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
407	Carragenina	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
140	Clorofilas	Colorante	1999	<b><u>CS 221-2001</u></b>
330	Ácido cítrico	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
472c	Ésteres de ácidos cítrico y grasos del glicerol	Antioxidante, emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante, estabilizador	1999	<b><u>CS 275-1973</u></b>
1400	Dextrina, almidón tostado	Sustancia inerte, emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
1412	Fosfato de dialmidón	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2006, CS 273-2006, CS 275-2006</u></b>
418	Goma gelán	Gelificante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 275-1973</u></b>
575	Glucono delta-lactona	Regulador de la acidez, leudante, secuestrante	1999	<b><u>CS 221-2006, CS 273-2006, CS 275-2006</u></b>
412	Goma guar	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2006, CS 273-2006, CS 275-2006</u></b>
507	Ácido clorhídrico	Regulador de la acidez	1999	<b><u>CS 221-2006, CS 273-2006, CS 275-2006</u></b>
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2006, CS 273-2006, CS 275-2006</u></b>

1440	Almidón hidroxipropilado	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2006, CS 273-2006, CS 275-2006</u></b>
416	Goma karaya	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2006, CS 273-2006, CS 275-2006</u></b>
270	Ácido láctico L-, D- y DL-	Regulador de la acidez	1999	<b><u>CS 221-2006, CS 273-2006, CS 275-2006</u></b>
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 275-1973</u></b>
322(i)	Lecitina	Antioxidante, emulsionante	1999	<b><u>CS 275-1973</u></b>
504(i)	Carbonato de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte, agente de retención de color	1999	<b><u>CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
504(ii)	Hidróxido carbonato de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención de color	1999	<b><u>CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
296	Ácido málico	Regulador de la acidez, secuestrante	1999	<b><u>CS 221-2006, CS 273-2006, CS 275-2006</u></b>
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Antiaglutinante, incrementador de volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2001</u></b>
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Antiespumante, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador	1999	<b><u>CS 275-1973</u></b>
1410	Fosfato de monoalmidón	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
941	Nitrógeno	Agente espumante, gas de envasado, gas propulsor	1999	<b><u>CS 221-2001 (Para productos batidos solamente), CS 275-1973</u></b>
1404	Almidón oxidado	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
440	Pectinas	Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968</u></b>
1413	Fosfato de almidón fosfatado	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
261(i)	Acetato de potasio	Regulador de la acidez, conservante	1999	<b><u>CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
402	Alginato de potasio	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
501(i)	Carbonatos de potasio	Regulador de la acidez, estabilizador	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>

332(i)	Citrato dipotásico	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
577	Gluconato de potasio	Regulador de la acidez, secuestrante	1999	<b><u>CS273-1968, CS 275-1973</u></b>
501(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	Regulador de la acidez, leudante, estabilizador,	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
326	Lactato de potasio	Regulador de la acidez, antioxidante, emulgente, humectante	1999	<b><u>CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
283	Propionato de potasio	Conservante	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
460(ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinante, incrementador de volumen, emulsionante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2001</u></b>
407a	Alga euchema elaborada	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	2001	<b><u>CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
280	Ácido propiónico	Conservante	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
470(i)	Sales de ácidos mirísticos, palmíticos y estéaricos con amoníaco, calcio, potasio y sodio	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador	1999	<b><u>CS275-1973</u></b>
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador	1999	<b><u>CS275-1973</u></b>
262(i)	Acetato de sodio	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	1999	<b><u>CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
401	Alginato de sodio	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
301	Ascorbato de sodio	Antioxidante	1999	<b><u>CS 275-1973</u></b>
500(i)	Carbonato de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, sal emulsionante, leudante, agente estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	Incrementador del volumen, emulsionante, endurecedor, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
331(i)	Citrato disódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
576	Gluconato de sodio	secuestrante, estabilizador, espesante	1999	<b><u>CS 221-2001</u></b>

500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
350(i)	Hidrógeno malato de sodio, DL-	Regulador de la acidez, humectante	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
325	Lactato de sodio	Regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, sal emulsionante, humectante, espesante	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
350(ii)	Malato de sodio, DL-	Regulador de la acidez, humectante	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
281	Propionato de sodio	Conservante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1420	Acetato de almidón	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1405	Almidones tratados con enzimas	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
417	Goma tara	Gelificante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
171	Dióxido de titanio	Colorante	1999	<u>CS 221-2001, CS 275-1973</u>
413	Goma de tragacanto	emulsionante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
333(iii)	Citrato tricálcico	Regulador de la acidez, sal, emulsionante, agente endurecedor, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
332(ii)	Citrato tripotásico	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS 221-2001</u>
331(iii)	Citrato trisódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS 221-2001</u>
415	Goma xantán	Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>

### **Sección 2 del Anexo al Cuadro 3**

En el caso de la *Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 250-2006)* y la *Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 252-2006)* la intención del comité de los productos ha sido permitir solo determinados aditivos del Cuadro 3.

Por lo tanto, se propone agregar lo siguiente a la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3 de la NGAA

<b>01.3.2</b>	Blanqueadores de bebidas
	Solo ciertos aditivos del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a estas normas.
<b>Normas del Codex</b>	<i>Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 250-2006), Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 252-2006).</i>

En el caso de la *Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006)* la intención del comité de los productos ha sido permitir solo determinados aditivos del Cuadro 3.

Por lo tanto, se propone agregar lo siguiente a la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3 de la NGAA

<b>01.5.2</b>	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo
	Solo ciertos aditivos del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a esta norma.
<b>Normas del Codex</b>	<i>Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006).</i>

En el caso de la *Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CXS 221-2001)*, la *Norma para el queso cottage (CXS 273-1968)* y la *Norma para el queso crema (CXS 275-1973)* la intención del comité de los productos ha sido permitir solo determinados aditivos del Cuadro 3.

Por lo tanto, se propone agregar lo siguiente a la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3 de la NGAA

<b>01.6.1</b>	Queso no madurado
	Solo ciertos aditivos del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a esta norma.
<b>Normas del Codex</b>	Queso no madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001), Queso cottage (CXS 273-1968), Queso crema (CXS 275-1973)

En el caso de la *Norma de grupo para queso en salmuera (CXS 208-1978)* y la *Norma general para el queso (CXS 283-1978)* la intención del comité de los productos ha sido permitir solo determinados aditivos del Cuadro 3.

Por lo tanto, se propone agregar lo siguiente a la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3 de la NGAA

<b>01.6.2.1</b>	Queso madurado, incluida la corteza
	Solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes y conservantes del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a la norma CXS 283-1978 y solo algunos reguladores de la acidez del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a la norma 208-1999.
<b>Normas del Codex</b>	Quesos en salmuera (CXS 208-1999) <i>Norma general para el queso (CXS 283-1978)</i>

## Apéndice 3

**CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS PARA LAS GRASAS Y LOS ACEITES (CCFO) Y LOS CUADROS 1, 2 Y 3 DE LA NGAA RELATIVAS AL CCFO**

Se propone enviar al CCFO los cambios propuestos a las disposiciones sobre aditivos alimentarios que aparecen en normas del CCFO para que los examine.

Las normas pertinentes del Codex para las grasas y los aceites, que están armonizadas con la NGAA están incluidas en las siguientes categorías de alimentos en la NGAA:

Número de CXS	Nombre de la norma del Codex	Cat. alim. de la NGAA
19 -1981	Grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales	02.1
33 -1981	Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	02.1.2
210 -1999	Aceites vegetales especificados	02.1.2
211 -1999	Grasas animales especificadas	02.1.3
256 -2007	Grasas para untar y mezclas de grasas para untar	02.2.2
329 -2017	Aceites de pescado	02.1.3

Se proponen los siguientes cambios a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos.

El texto nuevo se indica con **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica tachado.

**1. Cambios propuestos a las normas del Codex para las grasas y los aceites.**

**A. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA Norma para GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES (CXS 19-1981)**

**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**Los antiespumantes, antioxidantes y colorantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1 (grasas y aceites prácticamente exentos de agua) y sus subcategorías son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.**

No se permite el uso de aditivos en los aceites vírgenes o prensados en frío regulados por esta norma.

**3.1 Colorantes**

~~No se permite el uso de colorantes en los aceites vegetales regulados por esta norma.~~

~~Podrán utilizarse los colores que se indican a continuación para restablecer el color natural perdido durante la elaboración o para normalizar el color, siempre y cuando el color añadido no induzca a error o engaño al consumidor ocultando un estado de deterioro o una calidad inferior o haciendo que el producto parezca tener~~

~~un valor superior al valor real:~~

SIN	Aditivo	Dosis máxima
100(i)	Curcumina	5 mg/kg
160a(iii)	Carotenos, <del>beta</del> , vegetales	25 mg/kg
160a(i)	Carotenos, <del>beta</del> , sintéticos	25 mg/kg
160a(iii)	Carotenos, <del>beta</del> , <i>Blakeslea trispora</i>	(Solos o combinados)
160e	<del>Carotenal, beta-apo-8'-</del>	
160f	<del>Éster etílico del ácido beta-apo-8'-</del>	
160b(ii)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg (como bixina)

**3.2 Aromatizantes**

Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta Norma ~~deberán cumplir~~ **cumplirán** con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**3.3 Antioxidantes**

N.º SIN	Aditivo	Dosis máxima
---------	---------	--------------



304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg (Solos o combinados)
305	Estearato de ascorbilo	
307a	Tocoferol, d-alfa-	300 mg/kg (Solos o combinados)
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	
307c	Tocoferol, d-alfa-	
310	Galato de propilo	100 mg/kg
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	120 mg/kg
320	Butilhidroxianisol	175 mg/kg
321	Hidroxitolueno butilado	75 mg/kg
Cualquier combinación de galatos, BHA, BHT o TBHQ		sin exceder de 200 mg/kg respetando los límites individuales
322(i)	Lecitina	BPF
389	Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

### 3.4 Sinergistas de antioxidantes

SIN	Aditivo	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Citrato disódico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	BPF
333(iii)	Citrato tricálcico	BPF
384	Isopropil-citratos	100 mg/kg (Solos o combinados)
472c	Ésteres de ácidos cítrico y grasos del glicerol	

### 3.5 Antiespumantes (para aceites y grasas para freír a altas temperaturas)

SIN	Aditivo	Dosis máxima
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

## B. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LOS ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA (CXS 33-1981)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antioxidantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.

#### 4.1 Aceites de oliva vírgenes

Los aditivos no están permitidos en los aceites de oliva vírgenes regulados por esta norma estos productos.

#### 4.2 Aceite de oliva refinado, aceite de oliva, aceite de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva

Está permitido añadir ~~tocoferoles d-alfa- (SIN 307a), concentrado de tocoferoles mezclados (SIN 307b), tocoferol dl-alfa (SIN 307c)~~ a estos productos, para restablecer los tocoferoles naturales perdidos durante el proceso de refinado. La concentración de tocoferoles alfa en el producto final no deberá exceder 200 mg/kg.

## C. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Es aceptable el uso de antiespumantes, antioxidantes y emulsionantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales) en alimentos que correspondan a esta norma.

No se permiten aditivos alimentarios en los aceites vírgenes o en los aceites prensados en frío.

#### 4.1 Aromatizantes

Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma ~~deberán cumplir~~ **cumplirán** con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**4.2 Antioxidantes**

SIN	Aditivo	Dosis máxima
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg (solos o mezclados)
305	Estearato de ascorbilo	
307a	Tocoferol, d-alfa-	300 mg/kg (solos o mezclados)
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	
307c	Tocoferol, d-alfa-	
310	Galato de propilo	100 mg/kg
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	120 mg/kg
320	Butilhidroxianisol	175 mg/kg
321	Hidroxitolueno butilado	75 mg/kg
Cualquier combinación de galato, BHA, BHT y/o BHQT, sin exceder de 200 mg/kg, respetando los límites individuales		
322(i)	Lecitina	BPF
389	Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

**4.3 Sinergistas de antioxidantes**

SIN	Aditivo	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Citrato disódico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	BPF
333(iii)	Citrato tricálcico	BPF
384	Isopropil-citratos	100 mg/kg (solos o mezclados)
472c	Ésteres de ácidos cítrico y grasos del glicerol	

**4.4 Antiespumantes (para aceites y grasas para freír a altas temperaturas)**

SIN	Aditivo	Dosis máxima
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

**D. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA GRASAS ANIMALES ESPECIFICADAS (CXS 211-1999)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Es aceptable el uso de antiespumantes, antioxidantes y colorantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.3 (Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal) en alimentos que correspondan a esta norma.

**4.1 Colorantes**

Podrán utilizarse los colores que se indican a continuación para restablecer el color natural perdido durante la elaboración o para normalizar el color, siempre y cuando el color añadido no induzca a error o engaño al consumidor ocultando un estado de deterioro o una calidad inferior o haciendo que el producto parezca tener

un valor superior al valor real:

SIN	Aditivo	Dosis máxima
100(i)	Curcumina	5 mg/kg
160a(iii)	Carotenos, beta, vegetales	25 mg/kg (Solos o combinados)
160a(i)	Carotenos, beta, sintéticos	
160a(iii)	Carotenos, beta, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, beta- $\alpha$ -8'	
160f	Éster etílico del ácido beta- $\alpha$ -8'	
160b(ii)	Extractos de annato, base de bixina	

**4.2 Antioxidantes**

SIN N.o	Aditivo	Dosis máxima
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg (Solos o mezclados)
305	Estearato de ascorbilo	
307a	Tocoferol, d-alfa-	300 mg/kg

307b	Tocoferol concentrado, mezcla	(Solos o combinados)
307c	Tocoferol, d-alfa-	
310	Galato de propilo	100 mg/kg
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	120 mg/kg
320	Butilhidroxianisol	175 mg/kg
321	Hidroxitolueno butilado	75 mg/kg
Cualquier combinación de galatos, BHA, BHT o TBHQ		sin exceder de 200 mg/kg respetando los límites individuales
322(i)	Lecitina	BPF

#### 4.3 Sinérgicos de antioxidantes

SIN	Aditivo	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Citrato disódico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
384	Isopropil-citratos	100 mg/kg
472c	Ésteres de ácidos cítrico y grasos del glicerol	(Solos o combinados)

#### 4.4 Antiespumantes (para aceites y grasas para freír a altas temperaturas)

SIN	Aditivo	Dosis máxima
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF

### E. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR (CXs 256-2007)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXs 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar) en alimentos que corresponden a esta norma. Además, es aceptable el uso de gases de envasado utilizados de acuerdo con el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXs 192-1995) en alimentos que corresponden a esta norma.

Solo las clases de aditivos alimentarios enumeradas abajo se justifican tecnológicamente y se pueden utilizar en los productos regulados por esta norma. Dentro de cada clase de aditivos solo aquellos aditivos alimentarios que se indican a continuación, o a los que se remite, se pueden usar y solo para las funciones y dentro de los límites especificados.

#### Clases funcionales de aditivos

- a. Reguladores de la acidez
- b. Agentes antiespumantes
- c. Antioxidantes
- d. Colorantes
- e. Emulsionantes.
- f. Acentuadores del sabor
- g. Gases de envasado
- h. Conservantes
- i. Estabilizadores
- j. Espesantes

Los reguladores de la acidez, agentes antiespumante, antioxidantes, colorantes, emulgentes, potenciadores del sabor, envasado gases, conservantes, estabilizantes y espesantes utilizados de acuerdo con el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los aditivos alimentarios son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

#### 4.1 Reguladores de la acidez

SIN	Aditivo	Dosis máxima
-----	---------	--------------

262(ii)	Diacetato de sodio	1 000 mg/kg
334; 335(ii); 337	Tartratos	100 mg/kg (como ácido tartárico)
338; 339(i), (ii), (iii); 340(i), (ii), (iii); 341(i), (ii), (iii); 342(i), (ii); 343(i), (ii), (iii); 450(i), (ii), (iii), (v), (vi); (vii); 451(i), (ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542	Fosfatos	1 000 mg/kg (como fósforo)

#### 4.2 Antiespumantes

SIN	Aditivo	Dosis máxima
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg (solo para freír)

#### 4.3 Antioxidantes

SIN	Aditivo	Dosis máxima
304, 305	Ésteres de ascorbilo	500 mg/kg (como estearato de ascorbil)
307a	Tocoferol, d-alfa-	500 mg/kg (solos o mezclados)
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	
307c	Tocoferol, d-alfa-	
310	Galato de propilo	
319	Terbutilhidroquinona	200 mg/kg (base de grasa o aceite) solos o combinados.
320	Butilhidroxianisol	
321	Butilhidroxitolueno	
384	Isopropil-citratos	
385, 386	EDTAs	100 mg/kg (como EDTA disódico cálcico anhidro)
388, 389	Tiodipropionatos	200 mg/kg (como ácido tiodipropiónico)

#### 4.4 Colorantes

SIN	Aditivo	Dosis máxima
100(i)	Curcumina	10 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavinas	300 mg/kg
120	Carmines	500 mg/kg
150b	Caramelo II - proceso de sulfito cáustico	500 mg/kg
150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	500 mg/kg
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	500 mg/kg
160a(iii)	Carotenos, beta, vegetales	1 000 mg/kg
160a(i)	Carotenos, beta, sintéticos	35 mg/kg solo o combinados
160a(iii)	Carotenos, beta, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, beta- $\alpha$ -8'	
160f	Éster etílico del ácido beta- $\alpha$ -8'	
160b(ii)	Extractos de annato, base de bixina	100 mg/kg (como bixina)

#### 4.5 Emulsionantes.

SIN	Aditivo	Dosis máxima
432, 433, 434, 435, 436	Polisorbatos	10 000 mg/kg solos o combinados
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	10 000 mg/kg
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	10 000 mg/kg
474	Sucroglicéridos	10 000 mg/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	5 000 mg/kg
476	Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado	4 000 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	20 000 mg/kg
479	Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico interaccionado con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	5 000 mg/kg (únicamente en emulsiones de grasa para freír u hornear).
481(i), 482(i)	Lactilatos de estearoil	10 000 mg/kg solos o combinados
484	Citrato de estearilo	100 mg/kg (base de grasa o aceite)

491, 492, 493, 494, 495	Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	10 000 mg/kg solos o combinados
----------------------------	--------------------------------------	---------------------------------

#### 4.6 Aromatizantes

Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma ~~deberán cumplir~~ **cumplirán** con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

#### 4.7 Conservantes

SIN	Aditivo	Dosis máxima
200, 202, 203	Sorbatos	2 000 mg/kg solos o combinados (como ácido ascórbico)
210, 211, 212, 213	Benzoatos	1 000 mg/kg (solos o combinados) (como ácido benzoico)
Si se usa en combinación, el uso combinado no deberá exceder de 2 000 mg/kg, de los cuales la porción de ácido benzoico parte no excederá de 1 000 mg/kg.		

#### 4.8 Estabilizadores y espesantes

SIN	Aditivo	Dosis máxima
405	Alginato de propilenglicol	3 000 mg/kg

### F. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LOS ACEITES DE PESCADO (CXS 329-2017)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antiespumantes, antioxidantes, emulsionantes y secuestrantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.3 (Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.

Además se pueden utilizar los siguientes aditivos:

SIN	Aditivos	Dosis máxima
<b>Antioxidante</b>		
300	Ácido ascórbico, L-	BPF
304, 305	Ésteres de ascorbilo	2 500 mg/kg (como estearato de ascorbilo)
307a, b, c	Tocoferoles	6 000 mg/kg solos o combinados
<b>Emulsionante</b>		
322 (i)	Lecitina	<u>BPF</u>
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	<u>BPF</u>

Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

#### 2. Cambios propuestos a los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA para las grasas y los aceites

Se proponen los siguientes cambios a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA.

El texto nuevo se indica con **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica tachado.

Las entradas que aparecen en verde son para proyectos de disposiciones y se proporcionan únicamente con fines de información. Se mantendrán en su trámite actual y entonces no se agregarán al final del documento de armonización. Además hay otras entradas que se proporcionan únicamente para recibir información que no requieren cambios en la NGAA.

#### A. CAMBIOS PROPUESTAS AL CUADRO 1

##### Categoría de alimentos 02.1 Grasas y aceites prácticamente exentos de agua

Licopeno, <i>Blakeslea trispora</i> SIN 160d(iii) Clase funcional: Colorante					
No. de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	25 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210, XS211, XS329</u>	Trámite 4	Mantener en el trámite 4

<b>Licopeno, sintético</b> <b>SIN 160d(i) Clase funcional: Colorante</b>					
No. de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	25 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210, XS211, XS329</u>	Trámite 4	Mantener en el trámite 4

<b>Licopeno, tomate</b> <b>SIN 160d(ii) Clase funcional: Colorante</b>					
No. de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	25 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210, XS211, XS329</u>	Trámite 4	Mantener en el trámite 4

**Categoría de alimentos 02.1.1 Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"**

<b>Extractos de annato, base de bixina</b> <b>SIN 160d(i) Clase funcional: Colorante</b>					
No. de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, <i>ghee</i>	100 mg/kg	8	Trámite 4	Mantener en el trámite 4
<u>02.1.1</u>	<u>Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, <i>ghee</i></u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>8, A2-CXS19</u>		Aprobar

<b>Ésteres de ascorbilo</b> <b>SIN 304, 305 Clase funcional: Antioxidante</b>					
No. de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, <i>ghee</i>	500 mg/kg	10, 171	2006	(No cambia)

<b>Butilhidroxianisol</b> <b>SIN 320 clase funcional: Antioxidante</b>					
No. de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, <i>ghee</i>	175 mg/kg	15, 133, 171, <u>C-CXS19</u>	2006	Aprobar

<b>Butilhidroxitolueno</b> <b>SIN 321 clase funcional: Antioxidante</b>					
--	--	--	--	--	--

No. de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, <i>ghee</i>	75 mg/kg	15, 133, 171, <u>C-CXS19</u>	2006	Aprobar

<b>Ácido cítrico</b> SIN 330 clase funcional: Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante					
No. de categoría de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, <i>ghee</i>	BPF	171	2006	(No cambia)

<b>Lecitina:</b> SIN: 322(i) Clase funcional: Antioxidante, emulsionante					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
<u>02.1.1</u>	<u>Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, <i>ghee</i></u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS19</u>		<u>Aprobar</u>

<b>Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos</b> SIN: 471 Clase funcional: Antiespumante, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
<u>02.1.1</u>	<u>Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, <i>ghee</i></u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS19</u>		<u>Aprobar</u>

<b>Galato de propilo:</b> SIN: 310 Clase funcional: Antioxidante					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, <i>ghee</i>	100 mg/kg	15, 133, 171, <u>C-CXS19</u>	2006	Aprobar

<b>Citrato diácido sódico</b> SIN 331(i) Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.1	Aceite de mantequilla	BPF	171	2006	(No cambia)

	(manteca), grasa de leche anhidra, ghee				
--	---	--	--	--	--

<b>Terbutilhidroquinona</b> <b>SIN 319 Clase funcional: Antioxidante</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
<b>02.1.1</b>	<b>Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee</b>	<b>120 mg/kg</b>	<b>15, 171, C-CXS19</b>		<b>Aprobar</b>

<b>Tocoferoles:</b> <b>SIN 307a, b, c Clase funcional: Antioxidante</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee	500 mg/kg	171, <b>B-CXS19</b>	2006	Aprobar

<b>Citrato tricálcico:</b> <b>SIN 333(iii) Clase funcional: Regulador de la acidez, sal, emulsionante, agente endurecedor, secuestrante, estabilizador</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
<b>02.1.1</b>	<b>Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19</b>		<b>Aprobar</b>

<b>Citrato tripotásico:</b> <b>SIN 332(iii) Clase funcional: Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
<b>02.1.1</b>	<b>Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19</b>		<b>Aprobar</b>

<b>Citrato trisódico:</b> <b>SIN 331(iii) Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador</b>					
<b>Aprobar Cat. alim. No.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee	BPF	171	2006	(No cambia)

**Categoría de alimentos 02.1.2 Grasas y aceites vegetales**

<b>Extractos de annato, base de bixina</b>
--



<b>SIN: 160b(i) Clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	<u>Grasas y aceites vegetales</u>	10 mg/kg	8, <u>A-CXS19210</u> , <u>A2-CXS19</u> , <u>XS33</u> , <u>XS210</u>		<u>Aprobar</u>

<b>Ésteres de ascorbilo</b> <b>SIN: 304, 305 Clase funcional: Antioxidante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	500 mg/kg	10, <u>A-CXS19210</u> , <u>XS33</u>	2006	<u>Aprobar</u>

<b>Rojo de remolacha:</b> <b>SIN: 162 Clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	<u>XS19</u> , <u>XS33</u> , <u>XS210</u>	Trámite 7	Mantener en el trámite 7

<b>Butilhidroxianisol</b> <b>SIN: 320 Clase funcional: Antioxidante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	15, 130, <u>A-CXS19210</u> , <u>C2-CXS19210</u> , <u>X33</u>	2006	Aprobar

<b>Butilhidroxitolueno</b> <b>SIN: 321: Clase funcional: Antioxidante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	15, 130, <u>A-CXS19210</u> , <u>C2-CXS19210</u> , <u>X33</u>	2006	Aprobar

<b>Caramelo II, caramelo al sulfito</b> <b>SIN: 150b Clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	20 000 mg/kg	<u>XS19</u> , <u>XS33</u> , <u>XS210</u>	4	Mantener en el trámite 4

<b>Carotenos, beta- vegetales:</b> <b>SIN: 160a(ii) Clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	1 000 mg/kg	<u>A-CXS19210</u> , <u>E2-CXS19</u> , <u>XS33</u> , <u>XS210</u>	2006	Aprobar

<b>Carotenoides:</b> <b>SIN: 160a(i), a(iii),e,f Clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones

02.1.2	Grasas y aceites vegetales	25 mg/kg	<del>232, A-</del> <u>CXS19210, A2-CXS19, XS33, XS210</u>	2012	Aprobar
--------	----------------------------	----------	--	------	---------

Clorofilas Clase funcional: Colorante SIN: 140					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	<u>XS19, XS33, XS210</u>	Trámite 7	Mantener en el trámite 7

<b>Ácido cítrico</b> SIN: 330 Clase funcional: Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	15, y <del>277, A-</del> <u>CXS19210, XS33</u>	2014	Aprobar

<b>Ésteres de ácidos cítrico y grasos del glicerol</b> SIN: 472c clase funcional: Antioxidante, emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante, estabilizador					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	100 mg/kg	<del>277, A-</del> <u>CXS19210, G-CXS19210, XS33</u>	2015	Aprobar

<b>Curcumina:</b> SIN: 101(i) Clase funcional: Colorante					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
<u>02.1.2</u>	<u>Grasas y aceites vegetales</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>A-CXS19210, A2-CXS19, XS33, XS210</u>		<u>Aprobar</u>
<u>02.1.2</u>	<u>Grasas y aceites vegetales</u>	<u>5 mg/kg</u>		<u>Trámite 7</u>	<u>Mantener en el trámite 7 (No es necesario)</u>

<b>Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol</b> SIN 472e Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, secuestrante					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10 000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	2006	Aprobar

<b>Resina de guayacol:</b> SIN 314 Clase funcional: Antioxidante					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	1 000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	2006	Aprobar

<b>Citratos de isopropilo</b> SIN 384 Clase funcional: Antioxidantes, conservante, secuestrante					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones

02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	<u>A-CXS19210, G-CXS19210, XS33</u>	2005	Aprobar
--------	----------------------------	-----------	-------------------------------------	------	---------

<b>Lecitina:</b> <b>SIN 322(j) Clase funcional: Antioxidante, emulsionante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	<u>277, A-CXS19210, XS33, F-CXS19210</u>	2018	Aprobar

<b>Licopeno, tomate</b> <b>SIN 101(i) Clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	50 000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	Trámite 3	Mantener en el trámite 3

<b>Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos</b> <b>SIN: 471 Clase funcional: Antiespumante, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
<u>02.1.2</u>	<u>Grasas y aceites vegetales</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS19210, A2-CXS19, XS33, XS210</u>		<u>Aprobar</u> <u>Mantener a la espera del debate en el GTP de la NGAA</u>

<b>Polidimetilsiloxano:</b> <b>SIN 900a Clase funcional: Antiaglutinante, antiespumante, emulsionante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10 mg/kg	<u>A-CXS19210, I-CXS19210, XS33</u>	2006	Aprobar

<b>Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos</b> <b>SIN: 475 Clase funcional: Emulsionante, estabilizador</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
<u>02.1.2</u>	<u>Grasas y aceites vegetales</u>	<u>10 000 mg/kg</u>	<u>A-CXS19210, XS33, G-CXS210, A</u>		<u>Aprobar</u> <u>Mantener a la espera del debate en el GTP de la NGAA</u>
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	20 000 mg/kg	<u>A-CXS19210, XS33, G-CXS210</u>	Trámite-7	Mantener en el trámite-7

<b>Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado</b> <b>SIN 476 clase funcional: Emulsionante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10 000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	Trámite 7	Mantener en el trámite 7

<b>Polisorbatos:</b> <b>SIN 432-436 Clase funcional: Emulsionante, estabilizador</b>					
---	--	--	--	--	--

N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	5 000 mg/kg	102, <u>XS19</u> , <u>XS33</u> , <u>XS210</u>	2007	Aprobar

<b>Galato de propilo:</b> <b>SIN 310 clase funcional: Antioxidante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	15, 130, <u>A-CXS19210</u> , <u>C2-CXS19210</u> , <u>X33</u>	2006	Aprobar

<b>Alginato de propilenglicol</b> <b>SIN 405 clase funcional: Incrementador de volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente espumante, gelificante, estabilizador, espesante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	11 000 mg/kg	<u>XS19</u> , <u>XS33</u> , <u>XS210</u>	Trámite 7	Mantener en el trámite 7

<b>Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos</b> <b>SIN 477 clase funcional: Emulsionante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10 000 mg/kg	<u>XS19</u> , <u>XS33</u> , <u>XS210</u>	2006	Aprobar

<b>Citrato diácido sódico</b> <b>SIN 331(i) Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	277, <u>A-CXS19210</u> , <u>XS33</u>	2015	Aprobar

<b>Ésteres de sorbitán de ácidos grasos</b> <b>SIN 491-495 Clase funcional: Emulsionante, estabilizador</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
<u>02.1.2</u>	<u>Grasas y aceites vegetales</u>	<u>750 mg/kg</u>	<u>A-CXS19210</u> , <u>XS33</u> , <u>G-CXS210</u> , <u>A</u>		<u>Aprobar</u> <u>Mantener a la espera del debate en el GTP de la NGAA</u>
<u>02.1.2</u>	<u>Grasas y aceites vegetales</u>	<u>10 000 mg/kg</u>	<u>XS19</u> , <u>XS33</u> , <u>G-CXS210</u>	<u>Trámite 7</u>	<u>Mantener en el trámite 7</u>

<b>Estearoil lactilatos:</b> <b>SIN 481(i), 482(i) Clase funcional: Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, agente espumante, estabilizador</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	<u>Grasas y aceites vegetales</u>	<b>300 mg/kg</b>	<b>A-CXS19210, XS33, G-CXS210, A</b>		<b>Aprobar</b> <b>Mantener a la espera del debate en el GTP de la NGAA</b>
02.1.2	<del>Grasas y aceites vegetales</del>	<del>300 mg/kg</del>	<del>A-CXS19210, XS33, G-CXS210</del>	<del>Trámite-7</del>	<del>Mantener en el trámite-7</del>

<b>Citrato de estearilo:</b> <b>SIN 484 Clase funcional: Emulsionante, secuestrante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	<u>XS19, XS33, XS210</u>	2006	Aprobar

<b>Terbutilhidroquinona</b> <b>SIN 319 Clase funcional: Antioxidante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	15, 130, <u>A-CXS19210, C2-CXS19210, X33</u>	2006	Aprobar

<b>Tiodipropionatos:</b> <b>SIN 388, 389 Clase funcional: Antioxidante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200 mg/kg	46, <u>A-CXS19210, XS33</u>	2006	Aprobar

<b>Tocoferoles:</b> <b>SIN 307a, b, c Clase funcional: Antioxidante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	300 mg/kg	356, 357, <u>A-CXS19210,</u>	2016	Aprobar

<b>Citrato tricálcico:</b> <b>SIN 333(iii) Clase funcional: Regulador de la acidez, agente endurecedor, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	277, <u>A-CXS19210,</u> XS33	2018	Aprobar

<b>Citrato tripotásico:</b> <b>SIN 332(ii) Clase funcional: Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	277, <u>A-CXS19210</u> , XS33	2018	Aprobar

<b>Citrato trisódico:</b> <b>SIN 331(iii) Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	277, <u>A-CXS19210</u> , <u>XS33</u>	2015	Aprobar

**Categoría alimentos 02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales**

<b>Extractos de annato, base de bixina</b> <b>SIN: 160b(i) Clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
<u>02.1.3</u>	<u>Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>8, A2-CXS19211, XS329</u>		<u>Aprobar</u>

<b>Acido ascórbico, L-</b> <b>SIN: 300 Clase funcional: Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
<u>02.1.3</u>	<u>Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal</u>	<u>BPF</u>	<u>XS19, XS211</u>		<u>Aprobar</u>

<b>Ésteres de ascorbilo</b> <b>SIN 304, 305 Clase funcional: Antioxidante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	500 mg/kg	10, <u>A-CXS329</u>	2006	Aprobar

<b>Rojo de remolacha:</b> <b>SIN: 162 clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras	<u>BPF</u>	<u>XS19, XS211, XS329</u>	Trámite 7	Mantener en el trámite 7

	grasas de origen animal				
--	-------------------------	--	--	--	--

<b>Butilhidroxianisol</b> <b>SIN: 320 clase funcional: Antioxidante</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200 mg/kg	15, 130, <b><u>C2-CXS19211</u></b>	2006	Aprobar

<b>Butilhidroxitolueno</b> <b>SIN: 321: Clase funcional: Antioxidante</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200 mg/kg	15, 130, <b><u>C2-CXS19211</u></b>	2006	Aprobar

<b>Caramelo II, caramelo al sulfito</b> <b>SIN: 150b Clase funcional: Colorante</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	20 000 mg/kg	<b><u>XS19, XS211, XS329</u></b>	4	Mantener en el trámite 4

<b>Carotenos, beta- vegetales:</b> <b>SIN: 160a(ii) Clase funcional: Colorante</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	1 000 mg/kg	<b><u>E2-CXS19211, XS329</u></b>	2006	Aprobar

<b>Carotenoides:</b> <b>SIN: 160a(i), a(iii),e,f Clase funcional: Colorante</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	25 mg/kg	<b><u>E2-CXS19211, XS329</u></b>	2011	Aprobar

<b>Clorofilas Clase funcional: Colorante</b> <b>SIN: 140</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras	BPF	<b><u>XS19, XS211, XS329</u></b>	Trámite 7	Mantener en el trámite 7

	grasas de origen animal				
--	-------------------------	--	--	--	--

<b>Ésteres de ácidos cítrico y grasos del glicerol</b>					
<b>SIN: 472c clase funcional: Antioxidante, emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante, estabilizador</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	100 mg/kg	<del>322, G-</del> <b>CXS19211</b>	2015	Aprobar

<b>Curcumina:</b>					
<b>SIN: 101(i) Clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
<b>02.1.3</b>	<b>Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal</b>	<b>5 mg/kg</b>	<b>E2-CXS19211, XS329</b>		<b>Aprobar</b>
<del>02.1.3</del>	<del>Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal</del>	<del>5 mg/kg</del>		<del>Trámite 7</del>	<del>Mantener el paso 7 (No es necesario)</del>

<b>Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol</b>					
<b>SIN: 472e Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, secuestrante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	10 000 mg/kg	<b>XS19, XS211</b>	2006	Aprobar

<b>Verde sólido FCF:</b>					
<b>SIN: 143 clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF	<b>XS19, XS211, XS329</b>	1999	Aprobar

<b>Resina de guayacol:</b>					
<b>SIN: 314 clase funcional: Antioxidante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	1 000 mg/kg	<b>XS19, XS211</b>	2006	Aprobar

<b>Indigotina (Carmín de índigo)</b>
--------------------------------------



<b>SIN: 132 clase funcional: Colorante</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300 mg/kg	161, <u>XS19, XS211, XS329</u>	2009	Aprobar

<b>Citratos de isopropilo</b>					
<b>SIN: 384 clase funcional: Antioxidantes, conservante, secuestrante</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200 mg/kg	<u>G-CXS19211</u>	2005	Aprobar

<b>Lecitina:</b>					
<b>SIN: 322(i) Clase funcional: Antioxidante, emulsionante</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		2018	(No cambia)

<b>Licopeno, tomate</b>					
<b>SIN: 160d(ii) Clase funcional: Colorante</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	50 000 mg/kg	<u>XS19, XS211, XS329</u>	Trámite 3	Mantener en el trámite 3

<b>Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos</b>					
<b>SIN: 471 clase funcional: Antiespumante, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF	408, <u>XS211, I-CXS19211</u>	2018	Aprobar

<b>Polidimetilsiloxano:</b>					
<b>SIN: 900a Clase funcional: Antiaglutinante, antiespumante, emulsionante</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/año Aprobado</b>	<b>Recomendaciones</b>
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	10 mg/kg	<u>I-CXS19, XS211</u>	2006	Aprobar

<b>Polisorbatos:</b>					
<b>SIN 432-436 Clase funcional: Emulsionante, estabilizador</b>					

N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	5 000 mg/kg	102, <u>XS19</u> , <u>XS211</u>	2007	Aprobar

<b>Galato de propilo:</b> <b>SIN: 310 clase funcional: Antioxidante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200 mg/kg	15, 130, <u>C2-CXS19211</u>	2006	Aprobar

<b>Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos</b> <b>SIN: 477 clase funcional: Emulsionante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	10 000 mg/kg	<u>XS19</u> , <u>XS211</u>	2006	Aprobar

<b>Citrato diácido sódico</b> <b>SIN 331(j) clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
<u>02.1.3</u>	<u>Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal</u>	<u>BPF</u>	<u>H-CXS19211</u> , <u>XS329</u>		<u>Aprobar</u>

<b>Citrato de estearilo:</b> <b>SIN 484 Clase funcional: Antioxidante, emulsionante, secuestrante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF	<u>XS19</u> , <u>XS211</u>	2006	Aprobar

<b>Amarillo ocazo FCF</b> <b>SIN: 110 clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300 mg/kg	161, <u>XS19</u> , <u>XS211</u> , <u>XS329</u>	2008	Aprobar

<b>Tartracina:</b> <b>SIN: 102 clase funcional: Colorante</b>					
--	--	--	--	--	--

N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300 mg/kg	<u>XS19, XS211, XS329</u>	Trámite 4	Mantener en el trámite 4

<b>Terbutilhidroquinona</b> <b>SIN 319 Clase funcional: Antioxidante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200 mg/kg	15, 130, <u>C2-CXS19211</u>	2006	Aprobar

<b>Tiodipropionatos:</b> <b>SIN 388, 389 Clase funcional: Antioxidante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200 mg/kg	46, <u>XS211</u>	2006	Aprobar

<b>Tocoferoles:</b> <b>SIN 307a, b, c Clase funcional: Antioxidante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300 mg/kg	<del>358, B-</del> <u>CXS329</u>	2016	Aprobar

<b>Citrato trisódico:</b> <b>SIN 331(iii) Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
<u>02.1.3</u>	<u>Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal</u>	<u>BPF</u>		<u>Trámite 7</u>	<u>Mantener en el trámite 7 (No es necesario)</u>
<u>02.1.3</u>	<u>Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal</u>	<u>BPF</u>	<u>H-CXS19211, XS329</u>		<u>Aprobar</u>

**Notas****(Solo para información)**

Nota 8 Como bixina

Nota 10 Como estearato de ascorbilo

Nota 15 Sobre la base de las grasas o los aceites

- Nota 46 Como ácido tioldipropiónico.
- Nota 102 Solo para uso en emulsiones de grasa para hornear.
- Nota 130 Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310).
- Nota 133 Toda combinación de butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) en una dosis de 200 mg/kg, siempre que no se superen las dosis individuales de uso.
- Nota 171 Excepto la grasa de leche anhidra.
- Nota 232 Para uso en grasas de hortalizas conforme a la Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981), solamente.
- Nota 277 Excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío, así como los productos que corresponden a la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981).
- Nota 322 Para uso en productos regulados por la Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981) y la Norma para grasas animales no especificadas (CODEX STAN 211-1999).
- Nota 356 Excluidos los aceites vírgenes o prensados en frío.
- Nota 357 Excepto para uso en aceite de oliva refinado, aceite de oliva, aceite de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva en dosis de 200 mg/kg para restablecer los tocoferoles naturales perdidos en la producción.
- Nota 358 Excepto para uso en aceites de pescado a 6 000 mg/kg, individualmente o en combinación.
- Nota 408 Solo para uso como emulsionante en los productos regulados por la *Norma para los aceites de pescado* (CODEX STAN 329-2017), o como antiespumante en aceites y grasas para freír regulados para la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981).
- Nota XS33 Excluidos los productos regulados por la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CXS 33-1981).

#### Nuevas notas que se proponen

- XS19:** **Excluidos los productos que corresponden a la Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981).**
- XS210:** **Excluidos los productos que corresponden a la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999).**
- XS211:** **Excluidos los productos que corresponden a la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999).**
- XS256:** **Excluidos los productos que corresponden a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007).**
- XS329:** **Excluidos los productos que corresponden a la Norma para los aceites de pescado (CXS 329-2017).**
- A** **Para uso como emulsionante en los aceites para cocinar correspondientes a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999).**
- A-CXS19** **Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites no regulados por normas individuales (CXS 19-1981).**
- A2-CXS19** **Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) a fin de restablecer el color natural que se pierde durante la elaboración, o solo para normalizar el color.**
- A-CXS19210** **Excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999).**
- A2-CXS19211** **Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para**

grasas animales especificadas (CXS 211-1999) a fin de restablecer el color natural que se pierde durante la elaboración, o solo normalizar el color.

- B-CXS19** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites no regulados por normas individuales (CXS 19-1981).
- C-CXS19** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981): butilhidroxianisol (SIN 320) a 175 mg/kg, butilhidroxitolueno (SIN 321) a 75 mg/kg, galato de propilo (SIN 310) a 100 mg/kg y terbutilhidroquinona (SIN 319) a 120 mg/kg; además, cualquier combinación de los SIN 320, 321, 310 y 319 hasta a 200 mg/kg, siempre que no se excedan los límites del uso individual.
- C2-CXS19210** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para grasas animales especificadas (CXS 210-1999): butilhidroxianisol (SIN 320) a 175 mg/kg, butilhidroxitolueno (SIN 321) a 75 mg/kg, galato de propilo (SIN 310) a 100 mg/kg y terbutilhidroquinona (SIN 319) a 120 mg/kg; además, cualquier combinación de los SIN 320, 321, 310 y 319 hasta a 200 mg/kg, siempre que no se excedan los límites del uso individual.
- C2-CXS19211** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999): butilhidroxianisol (SIN 320) a 175 mg/kg, butilhidroxitolueno (SIN 321) a 75 mg/kg, galato de propilo (SIN 310) a 100 mg/kg y terbutilhidroquinona (SIN 319) a 120 mg/kg; además, cualquier combinación de los SIN 320, 321, 310 y 319 hasta a 200 mg/kg, siempre que no se excedan los límites del uso individual.
- E2-CXS19** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) a 25 mg/kg para restablecer el color natural que se pierde durante la elaboración, o normalizar el color solamente.
- E2-CXS19211** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999) a 25 mg/kg para restablecer el color natural que se pierde durante la elaboración, o normalizar el color solamente.
- F-CXS19210** Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981), la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) solo como antioxidante.
- G-CXS19210** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999), solos o combinados: citratos de isopropilo (SIN 384) y ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472c) a 100 mg/kg.
- G-CXS19211** Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999), solos o combinados: citratos de isopropilo (SIN 384) y ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472c) a 100 mg/kg.
- H-CXS19211** Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999).
- I-CXS19** Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) como agente antiespumante solo en aceites para freír a temperaturas elevadas.
- I-CXS19210** Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) como agente antiespumante solo en aceites para freír a temperaturas elevadas.

**I-CXS19211** Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981) y la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999) como agente antiespumante solo en aceites para freír a temperaturas elevadas.

**A-CXS329** Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para los aceites de pescado (CXS 329-2017) a 2 500 mg/kg.

**B-CXS329** Excepto para su uso en productos conformes a las normas para los aceites de pescado (CXS 329-2017), solos o en combinación a 6000 mg/kg.

Categoría de alimentos 02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar

<b>Extractos de annato, base de bixina</b>					
<b>SIN: 160b(i) Clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.2.2	<del>Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar</del>	100 mg/kg	8	Trámite-4	Mantener en el trámite-4 (No es necesario)
<u>02.2.2</u>	<u>Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>8, A-CXS256</u>		<u>Aprobar</u>

<b>Benzoatos:</b>					
<b>SIN: 210, -213 Clase funcional: Conservante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	1 000 mg/kg	13, <u>B-CXS256</u>	2001	Aprobar

<b>Caramelo II, caramelo al sulfito</b>					
<b>SIN: 150b Clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.2.2	<del>Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar</del>	20 000 mg/kg	<u>A-CXS256</u>	Trámite 4	Mantener en el trámite 4
<u>02.2.2</u>	<u>Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>A-CXS256</u>		<u>Aprobar</u>

<b>Curcumina:</b>					
<b>SIN: 101(i) Clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
<u>02.2.2</u>	<u>Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>A-CXS256</u>		<u>Aprobar</u>
<del>02.2.2</del>	<del>Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar</del>	<del>10 mg/kg</del>		<del>Trámite-4</del>	<del>Mantener el paso-4 (No es necesario)</del>

<b>Hidroxibenzoatos, para-: SIN 214, 218 Clase funcional: Conservantes</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	300 mg/kg	27, <u>215</u>	2012	Aprobar

<b>Licopeno, tomate SIN: 160d(ii) Clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10 000 mg/kg	<u>215</u>	Trámite 3	Mantener en el trámite 3

<b>Extracto de pimentón: SIN: 160c(ii) Clase funcional: Colorante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	40 mg/kg	39, <u>215</u>	Trámite 2	Mantener en el trámite 2

<b>Fosfatos: SIN 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i), (ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542 Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, conservantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	2 200 mg/kg	33, <u>E-CXS256</u>	2009	Aprobar

<b>Sorbitos: SIN 200, 202, -203 Clase funcional: Conservante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	2 000 mg/kg	42, <u>B-CXS256</u>	2009	Aprobar

<b>Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico interaccionado con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos SIN: 479 clase funcional: Emulsionante</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	5 000 mg/kg	<u>F-CXS256</u>	<u>1999</u>	Aprobar

<b>Zeaxantina, sintética: SIN: 160h(i) Clase funcional: Colorante</b>					
---	--	--	--	--	--

N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Trámite/año Aprobado	Recomendaciones
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	100 mg/kg	<u>215</u>	Trámite 4	Mantener en el trámite 4

**Notas****(Solo para información)**

Nota 8 Como bixina

Nota 27 Como ácido para-hidroxibenzoico.

Nota 39 Sobre la base total de carotenoides.

Nota 215 Excepto los productos que corresponden a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007).

**(Nuevas notas que se proponen)****A-CXS256 Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007).****B-CXS256 Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007); si los benzoatos y los sorbatos se utilizan en combinación, el uso combinado no deberá exceder de 2 000 mg/kg, de los cuales la porción del ácido benzoico no será superior a 1 000 mg/kg.****E-CXS256 Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007) a 1 000 mg/kg como fósforo: ácido fosfórico (SIN 338), fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato diácido de amonio (SIN 342(i)), hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)), fosfato diácido de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN 343(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato dicálcico (SIN 450(vi)), difosfato diácido de calcio (SIN 450(vii)), difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de sodio y calcio (SIN 452(iii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), y polifosfato de amonio (SIN 452(v)).****F-CXS256 Para uso en productos que corresponden a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007); para uso en emulsiones de grasa solo para freír u hornear.****B. CAMBIOS PROPUESTOS AL CUADRO 2**

Categoría de alimentos 02.1 Grasas y aceites prácticamente exentos de agua				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
Licopeno, <i>Blakeslea trispora</i>	160d(iii)	25 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210, XS211, XS329</u>	Mantener en el trámite 4
Licopeno, sintético	160d(i)	25 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210, XS211, XS329</u>	Mantener en el trámite 4
Licopeno, tomate	160d(ii)	25 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210, XS211, XS329</u>	Mantener en el trámite 4

Categoría de alimentos 02.1.1 Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones



Extractos de annato, base de bixina	160b(ii)	100 mg/kg	8	Mantener en el trámite 4
<b>Extractos de annato, base de bixina</b>	<b>160b(ii)</b>	<b>10 mg/kg</b>	<b>8, A2-CXS19</b>	<b>Aprobar</b>
Ésteres de ascorbilo	304, 305	500 mg/kg	10, 171	(No cambia)
Butilhidroxianisol	320	175 mg/kg	15, 133, 171, C-CXS19	Aprobar
Butilhidroxitolueno	321	75 mg/kg	15, 133, 171, C-CXS19	Aprobar
Ácido cítrico	330	BPF	171	(No cambia)
<b>Lecitina</b>	<b>322(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19</b>	<b>Aprobar</b>
<b>Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos</b>	<b>471</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19</b>	<b>Aprobar</b>
Galato de propilo	310	100 mg/kg	15, 133, 171, C-CXS19	Aprobar
Citrato disódico	331(i)	BPF	171	(No cambia)
<b>Terbutilhidroquinona</b>	<b>319</b>	<b>120</b>	<b>15, 171, C-CXS19</b>	<b>Aprobar</b>
Tocoferoles	307a, b, c	500 mg/kg	171, B-CXS19	Aprobar
<b>Citrato tricálcico</b>	<b>333(iii)</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19</b>	<b>Aprobar</b>
<b>Citrato tripotásico</b>	<b>332(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19</b>	<b>Aprobar</b>
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	171	(No cambia)

Categoría de alimentos 02.1.2 Grasas y aceites vegetales				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
<b>Extractos de annato, base de bixina</b>	<b>160b(ii)</b>	<b>10 mg/kg</b>	<b>8, A-CXS19210, A2-CXS19, XS33, XS210</b>	Aprobar
Ésteres de ascorbilo	304, 305	500 mg/kg	10, A-CXS19210, XS33	Aprobar
Rojo de remolacha	162	BPF	XS19, XS33, XS210	Mantener en el trámite 7
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	15, 130, A-CXS19210, C2-CXS19210, X33	Aprobar
Butilhidroxitolueno	321	200 mg/kg	15, 130, A-CXS19210, C2-CXS19210, X33	Aprobar
<b>Caramelo II, caramelo al sulfito</b>	<b>150b</b>	<b>20 000 mg/kg</b>	<b>XS19, XS33, XS210</b>	<b>Mantener en el trámite 4</b>
Carotenos, <i>beta</i> -sintéticos	160a(iii)	1 000 mg/kg	A-CXS19210, E2-CXS19, XS33, XS210	Aprobar
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f	25 mg/kg	232, A-CXS19210, A2-CXS19, XS33, XS210	Aprobar
Clorofilas	140	BPF	XS19, XS33, XS210	Mantener en el trámite 7
Ácido cítrico	330	BPF	15, y-277, A-CXS19210, XS33	Aprobar
Ésteres de ácidos cítrico y grasos del glicerol	472c	100 mg/kg	277, A-CXS19210, G-	Aprobar

			<b>CXS19210, XS33</b>	
Curcumina	400(i)	5 mg/kg		Mantener en el trámite 7 (No es necesario)
<b>Curcumina</b>	<b>100(i)</b>	<b>5 mg/kg</b>	<b>A-CXS19210, A2-CXS19, XS33, XS210</b>	<b>Aprobar</b>
Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	472e	10 000 mg/kg	<b>XS19, XS33, XS210</b>	Aprobar
Resina de guayacol	314	1 000 mg/kg	<b>XS19, XS33, XS210</b>	Aprobar
Isopropil-citratos	384	200 mg/kg	<b>A-CXS19210, G-CXS19210, XS33</b>	Aprobar
Lecitina	322(i)	BPF	<b>277, A- CXS19210, XS33, F- CXS19210</b>	Aprobar
Lycopeno, tomate	160d(ii)	5 000 mg/kg	<b>XS19, XS33, XS210</b>	Mantener en el trámite 3
<b>Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos</b>	<b>471</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19210, I- CXS19, XS33, XS210</b>	<b>Mantener a la espera del debate en el GTP de la NGAA</b>
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg	<b>A-CXS19210, I- CXS19210, XS33</b>	Aprobar
<b>Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos</b>	<b>475</b>	<b>10 000 mg/kg</b>	<b>A-CXS19210, XS19, XS33, G-CXS210, A</b>	Aprobar <b>Mantener a la espera del debate en el GTP de la NGAA</b>
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	20 000 mg/kg	<b>A-CXS19210, XS19, XS33, G-CXS210</b>	Mantener en el trámite 7
Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado	476	10 000 mg/kg	<b>XS19, XS33, XS210</b>	Mantener en el trámite 7
Polisorbatos	432 -436	5 000 mg/kg	102, <b>XS19, XS33, XS210</b>	Aprobar
Galato de propilo	310	200 mg/kg	15, 130, <b>A- CXS19210, C2- CXS19210, X33</b>	Aprobar
Alginato de propilenglicol	405	11 000 mg/kg	<b>XS19, XS33, XS210</b>	Mantener en el trámite 7
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	10 000 mg/kg	<b>XS19, XS33, XS210</b>	Aprobar
Citrato diácido sódico	331(i)	BPF	<b>277, A- CXS19210, XS33</b>	Aprobar
<b>Ésteres de sorbitán de ácidos grasos</b>	<b>491 -495</b>	<b>750 mg/kg</b>	<b>A-CXS19210, XS19, XS33, G-CXS210 A</b>	Aprobar <b>Mantener a la espera del debate en el GTP de la NGAA</b>
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	10 000 mg/kg	<b>XS19, XS33, G-CXS210</b>	Mantener en el trámite 7
<b>Estearoil lactilatos:</b>	<b>481(i), 482(i)</b>	<b>300 mg/kg</b>	<b>A-CXS19210, XS19, XS33, G-CXS210 A</b>	Aprobar

				<b>Mantener a la espera del debate en el GTP de la NGAA</b>
Estearoil lactilatos:	481(i), 482(i)	3 000 mg/kg	<del>A-CXS19210, XS19, XS33, G-CXS210</del>	Mantener en el trámite 7
Citrato de estearilo	484	BPF	<del>XS19, XS33, XS210</del>	Aprobar
<b><u>Ésteres de ácidos grasos y sacarosa</u></b>	<b><u>473</u></b>	<b><u>2 000 mg/kg</u></b>	<b><u><del>A-CXS19210, XS19, XS33, H-CXS210</del></u></b>	Aprobar
Terbutilhidroquinona	319	200 mg/kg	15, 130, <del>A-CXS19210, C2-CXS19210, X33</del>	Aprobar
Tiodipropionatos	388, 389	200 mg/kg	46, <del>A-CXS19210, XS33</del>	Aprobar
Tocoferoles	307a, b, c	300 mg/kg	356 y 357, <del>A-CXS19210</del>	Aprobar
Citrato tricálcico	333(iii)	BPF	<del>277, A-CXS19210, XS33</del>	Aprobar
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	<del>277, A-CXS19210, XS33</del>	Aprobar
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	<del>277, A-CXS19210, XS33</del>	Aprobar

<b>Categoría alimentos 02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales</b>				
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<b><u>Extractos de annato, base de bixina</u></b>	<b><u>160b(ii)</u></b>	<b><u>10 mg/kg</u></b>	<b><u>8, A2-CXS19211, XS329</u></b>	Aprobar
<b><u>Ácido ascórbico, L-</u></b>	<b><u>300</u></b>	<b><u>BPF</u></b>	<b><u>XS19, XS211</u></b>	Aprobar
Ésteres de ascorbilo	304, 305	500 mg/kg	10, <del>A-CXS329</del>	Aprobar
Rojo de remolacha	162	BPF	<del>XS19, XS211, XS329</del>	Mantener en el trámite 7
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	15, 130, <del>C2-CXS19211</del>	Aprobar
Butilhidroxitolueno	321	200 mg/kg	15, 130, <del>C2-CXS19211</del>	Aprobar
<b><u>Caramelo II, caramelo al sulfito</u></b>	<b><u>150b</u></b>	<b><u>20 000 mg/kg</u></b>	<b><u>XS19, XS211, XS329</u></b>	Mantener en el trámite 4
Carotenos, <i>beta</i> -sintéticos	160a(iii)	1 000 mg/kg	<del>E2-CXS19211, XS329</del>	Aprobar
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f	25 mg/kg	<del>A2-CXS19211, XS329</del>	Aprobar
Clorofilas	140	BPF	<del>XS19, XS211, XS329</del>	Mantener en el trámite 7
Ésteres de ácidos cítrico y grasos del glicerol	472c	100 mg/kg	322, <del>G-CXS19211</del>	Aprobar
Curcumina	400(i)	5 mg/kg		Mantener en el trámite 7 (No es necesario)
<b><u>Curcumina</u></b>	<b><u>100(i)</u></b>	<b><u>5 mg/kg</u></b>	<b><u>A2-CXS19211, XS329</u></b>	Aprobar

Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	472e	10 000 mg/kg	<u>XS19, XS211</u>	Aprobar
Verde sólido FCF	143	BPF	<u>XS19, XS211, XS329</u>	Aprobar
Resina de guayacol	314	1 000 mg/kg	<u>XS19, XS211</u>	Aprobar
Indigotina (Carmín de índigo)	132	300 mg/kg	161, <u>XS19, XS211, XS329</u>	Aprobar
Isopropil-citratos	384	200 mg/kg	<u>G-CXS19211</u>	Aprobar
Lecitina	322(i)	BPF		(No cambia)
Licopeno, tomate	160d(ii)	5 000 mg/kg	<u>XS19, XS211, XS329</u>	Mantener en el trámite 3
Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	471	BPF	<del>408, XS211</del> <u>I-CXS19211</u>	Aprobar
Polidimetilsiloxano	900a	10 mg/kg	<u>I-CXS19, XS211</u>	Aprobar
Polisorbatos	432 -436	5 000 mg/kg	102, <u>XS19, XS211</u>	Aprobar
Galato de propilo	310	200 mg/kg	15, <del>130</del> , <u>C2-CXS19211</u>	Aprobar
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	10 000 mg/kg	<u>XS19, XS211</u>	Aprobar
<u>Citrato diácido sódico</u>	<u>331(i)</u>	BPF	<u>H-CXS19211, XS329</u>	Aprobar
Citrato de estearilo	484	BPF	<u>XS19, XS211</u>	Aprobar
Amarillo ocaso FCF	110	300 mg/kg	161, <u>XS19, XS211, XS329</u>	Aprobar
Tartracina	102	300 mg/kg	<u>XS19, XS211, XS329</u>	Mantener en el trámite 4
Terbutilhidroquinona	319	200 mg/kg	15, 130, <u>C2-CXS19211</u>	Aprobar
Tiodipropionatos	388, 389	200 mg/kg	46, <u>XS211</u>	Aprobar
Tocoferoles	307a, b, c	300 mg/kg	<del>358</del> , <u>B-CXS329</u>	Aprobar
<u>Citrato trisódico</u>	<u>331(iii)</u>	BPF	<u>H-CXS19211, XS329</u>	<u>Aprobar</u>
Citrato trisódico	331(iii)	BPF		Mantener en el trámite 7 (No es necesario)

Categoría de alimentos 02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar				
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas	Recomendaciones
Extractos de annato, base de bixina	160b(i)	100 mg/kg	8	Mantener en el trámite 4 (No es necesario)
<u>Extractos de annato, base de bixina</u>	<u>160b(i)</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>8, A-CXS256</u>	Aprobar
Benzoatos	210 -213	1 000 mg/kg	13, <u>B-CXS256</u>	Aprobar
Caramelo II, caramelo al sulfito	150b	20 000 mg/kg	<u>A-CXS256</u>	Mantener en el trámite 4
<u>Caramelo II, caramelo al sulfito</u>	<u>150b</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>A-CXS256</u>	Aprobar
Curcumina	100(i)	10 mg/kg		Mantener en el trámite 4 (No es necesario)

<b>Curcumina</b>	<b>100(i)</b>	<b>10 mg/kg</b>	<b>A-CXS256</b>	Aprobar
Hidroxibenzoatos, para-:	214, 218	300 mg/kg	27, <b>215</b>	Aprobar
<b>Lycopeno, tomate</b>	<b>160d(ii)</b>	10 000 mg/kg	<b>215</b>	Mantener en el trámite 3
<b>Extracto de pimentón</b>	<b>160c(ii)</b>	40 mg/kg	39, <b>215</b>	Mantener en el trámite 2
Fosfatos	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i), (ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	2 200 mg/kg	33, <b>E-CXS256</b>	Aprobar
Sorbatos	200, <b>202</b> , 203	2 000 mg/kg	42, <b>B-CXS256</b>	Aprobar
Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico interaccionado con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	479	5 000 mg/kg	<b>F-CXS256</b>	Aprobar
<b>Zeaxantina, sintética</b>	<b>161h(i)</b>	100 mg/kg	<b>215</b>	Mantener en el trámite 4

### C. CAMBIOS PROPUESTOS AL CUADRO 3

#### Sección 2 del Anexo al Cuadro 3

En el caso de *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007) la intención del comité de productos ha sido permitir solo determinados aditivos del Cuadro 3.

Por lo tanto, se propone agregar lo siguiente a la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3 de la NGAA

<b>02.2.2</b>	<b>Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar</b>
	Los reguladores de la acidez, agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, gases de envasado, conservantes, estabilizadores y espesantes que figuran en el Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a la norma.
<b>Normas del Codex</b>	<i>Grasas para untar y mezclas de grasas para untar</i> (CXS 256-2007)

## Apéndice 4

**CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA LAS ESPECIAS Y LAS HIERBAS AROMÁTICAS Y LOS CUADROS 1, 2 Y 3 DE LA NGAA RELACIONADOS CON EL CCSCH**

Se propone enviar al CCSCH los cambios propuestos a las disposiciones sobre aditivos alimentarios que aparecen en normas del CCSCH para que los examine.

**1. Cambios propuestos a las normas del Codex; Pimientas negra, blanca y verde (CXS 326-2017), Comino (CXS 327-2017) y Tomillo seco (CXS 328-2017)**

Las normas pertinentes del Codex para las especias y las hierbas aromáticas que se están armonizando con la NGAA figuran en las siguientes categorías de alimentos en la NGAA:

Número de CXS	Nombre de la norma del Codex	Cat. alim. de la NGAA
326 -2017	Pimienta negra, blanca y verde	12.2.1
327 -2017	Comino	12.2.1
328 -2017	Tomillo seco	12.2.1

Se proponen los siguientes cambios a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos.

El texto nuevo se indica con **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica tachado.

**A. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA PIMIENTAS NEGRA, BLANCA Y VERDE (CXS 326-2017)**

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**Los conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) son aceptables para uso en la pimienta verde solo de conformidad con esta norma.**

**Se permite el uso del siguiente aditivo alimentario solo en pimientas verdes.**

**Cuadro 6 – Aditivos alimentarios**

N.º SIN	Nombre del aditivo	Tipo de pimientas		
		Pimientas negras	Pimientas blancas	Pimientas verdes
<b>Conservantes</b>				
SIN-220	Dióxido de azufre	No permitido	No permitido	150 (mg/kg), máx.

**B. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL COMINO (CXS 327-2017)**

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Los agentes anticoagulantes que se enumeran en el Cuadro 3 de la Norma general para aditivos alimentarios (CXS 192-1995) se permiten para su uso en el comino molido solamente

**C. CAMBIOS PROPUESTOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL TOMILLO SECO (CXS 328-2017)**

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**Los antiaglutinantes que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) son aceptables para uso en el tomillo en polvo.**

Solo los agentes anticoagulantes enumerados en el Cuadro 3 de la Norma general para aditivos alimentarios (CXS 192-1995) se aceptan para el uso en el tomillo en polvo, como BPF

**2. Cambios propuestos a los Cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA debido a las normas del Codex para las pimientos negra, blanca y verde (CXS 326-2017), el comino (CXS 327-2017) y el tomillo seco (CXS 328-2017).**

Se proponen los siguientes cambios a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA.

El texto nuevo se indica con **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica tachado.

Las entradas que aparecen en verde son para proyectos de disposiciones y se proporcionan únicamente con fines de información. Se mantendrán en su trámite actual y entonces no se agregarán al final del documento de armonización. Además hay otras entradas que se proporcionan únicamente para recibir información que no requieren cambios en la NGAA.

**NORMA PARA LAS PIMIENTAS NEGRA, BLANCA Y VERDE (CXS 326-2017) y NORMA PARA EL COMINO (CXS 327-2017)**

**A Cambios propuestos al Cuadro 1**

**Categoría de alimentos 12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos)**

<b>Acesulfame potásico Clase funcional: Acentuador de sabor, edulcorante SIN 950</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	2 000	2008	161, 188, <b><u>XS326, XS327</u></b>	Aprobar

<b>Extractos de annato, base de bixina Clase funcional: Colorante SIN 160b(i)</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	50	4	8, <b><u>XS326, XS327</u></b>	Mantener en el trámite 4

<b>Extractos de annato, base de norbixina Clase funcional: Colorante SIN 160b(ii)</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	50	4	185, <b><u>XS326, XS327</u></b>	Mantener en el trámite 4

<b>Ésteres de ascorbilo: Clase funcional: Antioxidante SIN 304, 305</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	500	2001	10, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Aprobar

<b>Butilhidroxianisol Clase funcional: Antioxidante SIN 320</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200	2005	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Aprobar

<b>Butilhidroxitolueno Clase funcional: Antioxidante SIN 321</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200	2006	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Aprobar

<b>Caramelo II - caramelo al sulfito amónico Clase funcional: Colorante SIN 150b</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	100 000	4	<u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico Clase funcional: Colorante SIN 150d</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para	10 000	2010	<u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Aprobar



<b>Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico Clase funcional: Colorante SIN 150d</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
	fideos instantáneos)				

<b>Etilendiaminotetracetatos: Clase funcional: Antioxidante, retención del color, conservante, secuestrante, estabilizador SIN 385, 386</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	70	2001	21, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Aprobar

<b>Neotamo: Clase funcional: Acentuador de sabor, edulcorante SIN 961</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	32	2008	161, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Aprobar

<b>Galato de propilo: Clase funcional: Antioxidante SIN 310</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200	2001	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Aprobar

<b>Sorbatos: Clase funcional: Conservante SIN 200, 202, 203</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1 000	2009	42, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Aprobar

<b>Terbutilhidroquinona Clase funcional: Antioxidante SIN 319</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200	2005	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Aprobar

<b>Tocoferoles: Clase funcional: Antioxidante SIN 307a, b, c</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	2 000	2018	421, XS326, XS327, XS328	ya está en armonización (solo para información)

#### **Categoría alimentos 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias**

<b>Caramelo I - caramelo puro Clase funcional: Colorante SIN 150a</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	4	54, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Eritritol: Clase funcional: Edulcorante SIN 968</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	200 000	4	54, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada): Clase funcional: Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante SIN 953</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	7	54, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Mantener en el trámite 7

<b>Lactitol: Clase funcional: Emulsionante, edulcorante, espesante SIN 966</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	4	54, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Licopeno, tomate: Clase funcional: Colorante SIN 160d(i)</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000	3	<u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 3

<b>Estearato de magnesio Clase funcional: Antiaglutinante, emulsionante, espesante SIN 470(iii)</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	10 000	2	<u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Mantener en el trámite 2

<b>Maltitol: Clase funcional: Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante SIN 965(i)</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	50 000	4	54, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Jarabe de maltitol: Clase funcional: Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante SIN 965(ii)</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	50 000	4	54, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Extracto de pimentón: Clase funcional: Colorante SIN 160c(ii)</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	300	2	39, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Mantener en el trámite 2

<b>Polisorbatos: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador SIN 432-436</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000	2008	<u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Aprobar

<b>Dióxido de silicio amorfo Clase funcional: Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte SIN 551</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	4	54, <u>XS326</u> , <u>A-CXS327</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Sorbitol: Clase funcional: Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante SIN 420(i)</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	7	54, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Mantener en el trámite 7

<b>Jarabe de sorbitol: Clase funcional: Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante SIN 420(ii)</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	7	54, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Mantener en el trámite 7

<b>Sucralosa (triclorogalactosacarosa) Clase funcional: Acentuador de sabor, edulcorante SIN 955</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	400	2008	161, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	Aprobar

<b>Sucroglicéridos: Clase funcional: Emulsionante SIN 474</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000	2018	348, 422, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	En debate en el GTE sobre la NGAA

<b>Ésteres de ácidos grasos y sacarosa: Clase funcional: Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador SIN 473</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000	2018	348, 422, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	En debate en el GTE sobre la NGAA

<b>Oligoésteres de la sacarosa, I y II: Clase funcional: Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores SIN 473a</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000	2018	348, 422, <u>XS326</u> , <u>XS327</u>	En debate en el GTE sobre la NGAA

<b>Sulfitos: Clase funcional: Antioxidante, decolorante, agente de tratamiento de las harinas, conservante SIN 220-225, 539</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	150	2006	44, <del>A-CXS326,</del> <u>XS327</u>	Aprobar

<b>Tartracina: Clase funcional: Colorante SIN 102</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	300	7	<u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 7

<b>Xilitol: Clase funcional: Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante SIN 967</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	7	54, <u>XS326,</u> <u>XS327</u>	Mantener en el trámite 7

**NOTAS**

**XS326:** **Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las pimientas negra, blanca y verde (CXS 326-2017).**

**XS327:** **Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el comino (CXS 327-2017).**

**A-CXS326:** **Para productos que corresponden a la Norma para pimientas negra, blanca y verde (CXS 326-2017), solo se puede usar dióxido de azufre (SIN 220) y solo en pimientas verdes.**

**A-CXS327:** **Para productos que correspondan a la Norma para el comino (CXS 327-2017), solo para uso en comino molido.**

**B CAMBIOS PROPUESTOS AL CUADRO 2**

<b>Categoría de alimentos 12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos)</b>					
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
ACESULFAME POTÁSICO	950	2 000	2008	161, 188, <u>XS326,</u> <u>XS327</u>	Aprobar
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	4	8, <u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 4
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	50	4	185, <u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 4
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500	2001	10, <u>XS326, XS327</u>	Aprobar
BUTILHIDROXIANISOL	320	200	2005	15, 130, <u>XS326,</u> <u>XS327</u>	Aprobar
BUTILHIDROXITOLUENO	321	200	2006	15, 130, <u>XS326,</u> <u>XS327</u>	Aprobar
CARAMELO II, CARAMELO AL SULFITO	150b	100 000	4	<u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Categoría de alimentos 12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos)</b>					
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	10 000	2010	<u>XS326, XS327</u>	Aprobar
ETILENO DIAMINA TETRA ACETATOS	385, 386	70	2001	21, <u>XS326, XS327</u>	Aprobar
NEOTAMO	961	32	2008	161, <u>XS326, XS327</u>	Aprobar
GALATO DE PROPILO	310	200	2001	15, 130, <u>XS326, XS327</u>	Aprobar
SORBATOS	200 <sub>1</sub> - <u>202</u> , 203	1 000	2009	42, <u>XS326, XS327</u>	Aprobar
TERBUTILHIDRO QUINONA	319	200	2005	15, 130, <u>XS326, XS327</u>	Aprobar
TOCOFEROLES	307a, b, c	2 000	2018	421, XS326, XS327, XS328	ya está en armonización (solo para información)

<b>Categoría de alimentos 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias</b>					
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	BPF	4	54, <u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 4
ERITRITOL	968	200 000	4	54, <u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 4
ISOMALTOL (ISOMALTULOS A HIDROGENADA)	953	BPF	7	54, <u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 7
LACTITOL	966	BPF	4	54, <u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 7
LICOPENO, TOMATE	160d(i)	2 000	3	<u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 3
ESTEARATO DE MAGNESIO	470(iii)	10 000	2	<u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 2
MALTITOL	965(i)	50 000	4	54, <u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 4
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	50 000	4	54, <u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 4
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	300	2	39, <u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 2
POLISORBATOS	432 - 436	2 000	2008	<u>XS326, XS327</u>	Aprobar
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	BPF	4	54, <u>XS326, A-CXS327</u>	Mantener en el trámite 4
SORBITOL	420(i)	BPF	7	54, <u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 7
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	7	54, <u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 7
SUCRALOSA (TRICLOROGAL)	955	400	2008	161, <u>XS326, XS327</u>	Aprobar

ACTOSACAROS A)					
SUCROGLICÉRIDOS	474	2 000	2018	348, 422, <u>XS326, XS327</u>	En debate en el GTE sobre la NGAA
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	2 000	2018	348, 422, <u>XS326, XS327</u>	En debate en el GTE sobre la NGAA
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I Y II	473a	2 000	2018	348, 422, <u>XS326, XS327</u>	En debate en el GTE sobre la NGAA
SULFITOS	220-225, 539	150	2006	44, <u>A-CXS326, XS327</u>	Aprobar
TARTRACINA	102	300	7	<u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 7
XILITOL	967	BPF	7	<del>54,</del> <u>XS326, XS327</u>	Mantener en el trámite 7

**NOTAS**

**XS326:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para las pimientos negra, blanca y verde (CXS 326-2017).

**XS327:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el comino (CXS 327-2017).

**A-CXS326:** Para productos que corresponden a la Norma para pimientos negra, blanca y verde (CXS 326-2017), solo se puede usar dióxido de azufre (SIN 220) y solo en pimientos verdes.

**A-CXS327:** Para productos que correspondan a la Norma para el comino (CXS 327-2017), solo para uso en comino molido.

**NORMA PARA EL TOMILLO SECO (CXS 328-2017)****A CAMBIOS PROPUESTOS AL CUADRO 1 DE LA NGAA**

**Categoría de alimentos 12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos)**

<b>Acesulfame potásico Clase funcional: Acentuador de sabor, edulcorante SIN 950</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	2 000	2008	161, 188, <u>XS328</u>	Aprobar

<b>Extractos de annato, base de bixina Clase funcional: Colorante SIN 160b(i)</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	50	4	8, <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Extractos de annato, base de norbixina Clase funcional: Colorante SIN 160b(ii)</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	50	4	185, <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Ésteres de ascorbilo: Clase funcional: Antioxidante SIN 304, 305</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	500	2001	10, <u>XS328</u>	Aprobar



<b>Butilhidroxianisol Clase funcional: Antioxidante SIN 320</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200	2005	15, 130 <sub>1</sub> <u>XS328</u>	Aprobar

<b>Butilhidroxitolueno Clase funcional: Antioxidante SIN 321</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200	2006	15, 130 <sub>1</sub> <u>XS328</u>	Aprobar

<b>Caramelo II - caramelo al sulfito amónico Clase funcional: Colorante SIN 150b</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	100 000	4	<u>XS328</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico Clase funcional: Colorante SIN 150d</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	10 000	2010	<u>XS328</u>	Aprobar

<b>Etilendiaminotetracetatos: Clase funcional: Antioxidante, retención del color, conservante, secuestrante, estabilizador SIN 385, 386</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para	70	2001	21, <u>XS328</u>	Aprobar

<b>Etilendiaminotetracetatos: Clase funcional: Antioxidante, retención del color, conservante, secuestrante, estabilizador SIN 385, 386</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
	fideos instantáneos)				

<b>Neotamo: Clase funcional: Acentuador de sabor, edulcorante SIN 961</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	32	2008	161, <u>XS328</u>	Aprobar

<b>Galato de propilo: Clase funcional: Antioxidante SIN 310</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200	2001	15, 130 <sub>1</sub> , <u>XS328</u>	Aprobar

<b>Sorbatos: Clase funcional: Conservante SIN 200, 202, 203</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1 000	2009	42, <u>XS328</u>	Aprobar

<b>Terbutilhidroquinona Clase funcional: Antioxidante SIN 319</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200	2005	15, 130 <sub>1</sub> , <u>XS328</u>	Aprobar

<b>Tocoferoles: Clase funcional: Antioxidante SIN 307a, b, c</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	2 000	2018	421, XS326, XS327, XS328	Ya está en armonización (Solo para información)

#### Categoría alimentos 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias

<b>Carbonato de calcio: Clase funcional: Regulador de la acidez, antiaglutinante, colorante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador SIN 170(i)</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328:</u>	Aprobar

<b>Silicato de calcio: Clase funcional: Antiaglutinante SIN 552</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328:</u>	Aprobar

<b>Caramelo I - caramelo puro Clase funcional: Colorante SIN 150a</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>12.2.1</u>	Hierbas aromáticas y especias	BPF	4	54-y <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Eritritol: Clase funcional: Edulcorante SIN 968</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	200 000	4	54-y <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Fosfato de dialmidón hidroxipropilado: Clase funcional: Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador, espesante SIN 1442</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328:</u>	Aprobar

<b>Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada): Clase funcional: Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante</b> <b>SIN 953</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	7	54	(No es necesario)
<b>12.2.1</b>	<b>Hierbas aromáticas y especias</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328:</b>	Aprobar

<b>Lactitol: Clase funcional: Emulsionante, edulcorante, espesante</b> <b>SIN 966</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	4	54 y XS328	Mantener en el trámite 4

<b>Licopeno, tomate: Clase funcional: Colorante</b> <b>SIN 160d(ii)</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000	3	XS328	Mantener en el trámite 3

<b>Carbonato de magnesio: Clase funcional: Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color</b> <b>SIN 504(i)</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
<b>12.2.1</b>	<b>Hierbas aromáticas y especias</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328:</b>	Aprobar

<b>Hidróxido carbonato de magnesio: Clase funcional: Regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte, agente de retención de color</b> <b>SIN 504(ii)</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
<b>12.2.1</b>	<b>Hierbas aromáticas y especias</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328:</b>	Aprobar

<b>Óxido de magnesio: Clase funcional: Regulador de la acidez, antiaglutinante</b> <b>SIN 530</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
<b>12.2.1</b>	<b>Hierbas aromáticas y especias</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328:</b>	Aprobar

<b>Silicato de magnesio, sintético: Clase funcional: Antiaglutinante</b>					
<b>SIN 553(i)</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328:</u>	Aprobar

<b>Estearato de magnesio: Clase funcional: Antiaglutinante, emulsionante, espesante</b>					
<b>SIN 470(iii)</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	40-000	2		(No es necesario)
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328:</u>	Aprobar <u>Mantener a la espera del debate en el GTP de la NGAA</u>

<b>Maltitol: Clase funcional: Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante</b>					
<b>SIN 965(i)</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	50 000	4	54 y <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Jarabe de maltitol: Clase funcional: Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante</b>					
<b>SIN 965(ii):</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	50 000	4	54 y <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Manitol: Clase funcional: Antiaglutinante, incrementador del volumen, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante</b>					
<b>SIN 421</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328:</u>	Aprobar

<b>Celulosa microcristalina (gel de celulosa) Clase funcional: Antiaglutinante, incrementador de volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante</b>					
<b>SIN 460(i)</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328:</u>	Aprobar

<b>Extracto de pimentón: Clase funcional: Colorante SIN 160c(ii)</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	300	2	39, <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 2

<b>Polisorbatos: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador SIN 432-436</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000	2008	<u>XS328</u>	Aprobar

<b>Celulosa en polvo: Clase funcional: Antiaglutinante, incrementador de volumen, emulsionante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante SIN 460(ii):</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328:</u>	Aprobar

<b>Sales de ácidos mirísticos, palmíticos y estéricos con amoníaco, calcio, potasio y sodio Clase funcional: Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador SIN 470(i)</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Aprobar

<b>Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio Clase funcional: Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador SIN 470(ii):</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328:</u>	Aprobar

<b>Dióxido de silicio amorfo Clase funcional: Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte SIN 551</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias		4	51	(No es necesario)
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Aprobar Mantener a la espera del debate en el GTP de la NGAA

<b>Carbonato de sodio: Clase funcional: Regulador de la acidez, antiaglutinante, sal emulsionante, leudante, estabilizador, espesante</b> <b>SIN 500(i)</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328:</u>	Aprobar

<b>Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de sodio Clase funcional: Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante, estabilizador, espesante</b> <b>SIN 500(ii):</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328:</u>	Aprobar

<b>Sesquicarbonato de sodio Clase funcional: Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante</b> <b>SIN 500(iii)</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
<u>12.2.1</u>	<u>Hierbas aromáticas y especias</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328:</u>	Aprobar

<b>Sorbitol: Clase funcional: Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante</b> <b>SIN 420(i)</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	7	54-y <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 7

<b>Jarabe de sorbitol: Clase funcional: Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante</b> <b>SIN 420(ii):</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	<u>7</u>	54-y <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 7

<b>Sucralosa (triclorogalactosacarosa) Clase funcional: Acentuador de sabor, edulcorante</b> <b>SIN 955</b>					
N.º Cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Trámite/Año de adopción	Notas	Recomendaciones
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	<u>400</u>	<u>2008</u>	161 y <u>XS328</u>	Aprobar

<b>Sucroglicéridos: Clase funcional: Emulsionante SIN 474</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000	2018	348, 422 y <b><u>XS328</u></b>	En debate en el GTE sobre la NGAA

<b>Ésteres de ácidos grasos y sacarosa: Clase funcional: Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador SIN 473</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000	2018	348, 422 y <b><u>XS328</u></b>	En debate en el GTE sobre la NGAA

<b>Oligoésteres de la sacarosa, I y II: Clase funcional: Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores SIN 473a</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000	2018	348, 422 y <b><u>XS328</u></b>	En debate en el GTE sobre la NGAA

<b>Sulfitos: Clase funcional: Antioxidante, decolorante, agente de tratamiento de las harinas, conservante SIN 200-225, 539</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	150	2006	44, <b><u>XS328</u></b>	Aprobar

<b>Talco: Clase funcional: Antiaglutinante, agente de glaseado, espesante SIN 500(iii)</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<b><u>12.2.1</u></b>	<b><u>Hierbas aromáticas y especias</u></b>	<b><u>BPF</u></b>	<b><u>1999</u></b>	<b><u>A-CXS328:</u></b>	Aprobar

<b>Tartracina: Clase funcional: Colorante SIN 102</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	150	7	44 y <b><u>XS328</u></b>	Mantener en el trámite 7



<b>Xilitol: Clase funcional: Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante SIN 967</b>					
<b>N.º Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	7	54, <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 7

**Notas**

**XS328:** Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el tomillo seco (CXS 328-2017).

**A-CXS328:** Para productos que corresponden a la Norma para el tomillo seco (CXS 328-2017), solo para uso en el tomillo en polvo.

**B CAMBIOS PROPUESTOS AL CUADRO 2 DE LA NGAA**

<b>Categoría de alimentos 12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos)</b>					
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
ACESULFAME POTÁSICO	950	2 000	2008	161, 188, <u>XS328</u>	Aprobar
5EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	50	4	8, <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 4
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	50	4	185, <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 4
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500	2001	10, <u>XS328</u>	Aprobar
BUTILHIDROXIANISOL	320	200	2005	15, 130, <u>XS328</u>	Aprobar
BUTILHIDROXITOLUENO	321	200	2006	15, 130, <u>XS328</u>	Aprobar
CARAMELO II, CARAMELO AL SULFITO	150b	100 000	4	<u>XS328</u>	Mantener en el trámite 4
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	10 000	2010	<u>XS328</u>	Aprobar
ETILENO DIAMINA TETRA ACETATOS	385, 386	70	2001	21, <u>XS328</u>	Aprobar
NEOTAMO	961	32	2008	161, <u>XS328</u>	Aprobar
GALATO DE PROPILO	310	200	2001	15, 130, <u>XS328</u>	Aprobar
SORBATOS	200, <u>202</u> , 203	1 000	2009	42, <u>XS328</u>	Aprobar
TERBUTILHIDROQUINONA	319	200	2005	15, 130, <u>XS328</u>	Aprobar
TOCOFEROLES	307a, b, c	2 000	2018	421, XS326, XS327, XS328	Ya está en armonización (Solo para información)

<b>Categoría de alimentos 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias</b>					
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>CARBONATO DE CALCIO</u>	<u>170(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Aprobar
<u>SILICATO DE CALCIO</u>	<u>552</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>	Aprobar
CARAMELO I - CARAMELO PURO	150a	BPF	4	51-y <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 4

ERITRITOL	968	200 000	4	51-y <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 4
<b>FOSFATO DE DIALMIDÓN HIDROXIPROPILADO</b>	<b>1442</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar
<del>ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)</del>	<del>953</del>	<del>BPF</del>	<del>7</del>	<del>51</del>	(No es necesario)
<b>ISOMALTOL (ISOMALTULOSA HIDROGENADA)</b>	<b>953</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar
LACTITOL	966	BPF	4	51-y <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 4
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	2 000	3	<u>XS328</u>	Mantener en el trámite 3
<b>CARBONATO DE MAGNESIO</b>	<b>504(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar
<b>HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO</b>	<b>504(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar
<b>ÓXIDO DE MAGNESIO</b>	<b>530</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar
<b>SILICATO DE MAGNESIO, SINTÉTICO</b>	<b>553(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar
<b>ESTEARATO DE MAGNESIO</b>	<b>470(iii)</b>	<b>BPF</b>	<b>2016</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar <b>Mantener a la espera del debate en el GTP de la NGAA</b>
<del>ESTEARATO DE MAGNESIO</del>	<del>470(iii)</del>	<del>10 000</del>	<del>2</del>		(No es necesario)
MALTITOL	965(i)	50 000	4	51-y <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 4
JARABE DE MALTITOL	965(ii)	50 000	4	51-y <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 4
<b>MANITOL</b>	<b>421</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar
<b>CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)</b>	<b>460(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	<u>300</u>	2	39 y <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 2
POLISORBATOS	432 -436	2 000	2008	<u>XS328</u>	Aprobar
<b>CELULOSA EN POLVO</b>	<b>460(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar
<b>SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICOS, PALMÍTICOS Y ESTÉARICOS CON AMONÍACO, CALCIO, POTASIO Y SODIO</b>	<b>470(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar
<b>SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO</b>	<b>470(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar
<del>DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO</del>	<del>551</del>	<del>BPF</del>	<del>4</del>	<del>51</del>	(No es necesario)
<b>DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO</b>	<b>551</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar <b>Mantener a la espera del debate en el GTP de la NGAA</b>
<b>CARBONATO DE SODIO</b>	<b>500(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar
<b>HIDROGENCARBONATO DE SODIO</b>	<b>500(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar
<b>SESQUICARBONATO DE SODIO</b>	<b>500(iii)</b>	<b>BPF</b>	<b>1999</b>	<b>A-CXS328</b>	Aprobar
SORBITOL	420(i)	BPF	7	51-y <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 7
JARABE DE SORBITOL	420(ii)	BPF	7	51-y <u>XS328</u>	Mantener en el trámite 7

SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	2008	161 y <b><u>XS328</u></b>	Aprobar
SUCROGLICÉRIDOS	474	2 000	2018	348, 422 y <b><u>XS328</u></b>	En debate en el GTE sobre la NGAA
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	2 000	2018	348, 422 y <b><u>XS328</u></b>	En debate en el GTE sobre la NGAA
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I Y II	473a	2 000	2018	348, 422 y <b><u>XS328</u></b>	En debate en el GTE sobre la NGAA
SULFITOS	220-225, 539	150	2006	44, <b><u>XS328</u></b>	Aprobar
<b>TALCO</b>	<b><u>553(iii)</u></b>	<b><u>BPF</u></b>	<b><u>1999</u></b>	<b><u>A-CXS328</u></b>	Aprobar
TARTRACINA	102	300	7	44, <b><u>XS328</u></b>	Mantener en el trámite 7
XILITOL	967	BPF	7	51, <b><u>XS328</u></b>	Mantener en el trámite 7

#### Notas

**XS328:** **Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el tomillo seco (CXS 328-2017).**

**A-CXS328:** **Para productos que corresponden a la Norma para el tomillo seco (CXS 328-2017), solo para uso en el tomillo en polvo.**

#### C CAMBIOS PROPUESTOS AL CUADRO 3 DE LA NGAA

En CCFA50 (véanse los párrs. 41-42 de REP18/FA), se presentó y aprobó un procedimiento revisado para la inclusión de las normas sobre productos en la última columna del Cuadro 3. Se decidió que las normas para productos que permiten todos los aditivos del Cuadro 3 o todos los aditivos del Cuadro 3 que tengan una determinada clase funcional no aparecerían en la última columna de ese cuadro. Más bien, solo las normas para productos que solo permiten aditivos específicos se enumeran con el aditivo en la última columna del Cuadro 3. Sin embargo, también se determinó que el procedimiento revisado no se aplicaría hasta que la Secretaría del Codex zanjara determinadas cuestiones tecnológicas con la NGAA en línea. Hasta que estas cuestiones se hayan atendido, se seguirá utilizando el antiguo procedimiento para la inclusión de normas para productos en la última columna del Cuadro 3.

El texto nuevo se indica con **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica ~~tachado~~.

Este cuadro indica los cambios a las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 3 por hacer en la Norma para el comino (CXS 327-2017)

SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas
170(i)	Carbonato de calcio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, colorante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en los productos deshidratados solamente), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 263-1966, CS 264- 1966, CS 265-1966, CS 266-1966,

SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas
				CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269- 1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272- 1968 (para uso en la masa de queso solo para estas normas), CS 249-2006, <b>CS 327-2017 (antiaglutinantes en el comino molido solamente)</b>
552	Silicato de calcio	Antiaglutinante	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, <b>CS 327-2017 (antiaglutinantes en comino molido solamente)</b>
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, <b>CS 327-2017 (antiaglutinantes en comino molido solamente)</b>
953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada) :	Antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado, estabilizador, edulcorante, espesante	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, CS 87-1981, <b>CS 327-2017 (antiaglutinantes en comino molido solamente)</b>
504(i)	Carbonato de	Regulador de la acidez,	1999	CS 117-1981

SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas
	magnesio	<u>antiaglutinante, agente de retención del color</u>		(antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968 (para uso en la masa de queso solo para estas normas), <b><u>CS 327-2017 (antiaglutinantes en comino molido solamente)</u></b>
504(ii)	Hidróxido carbonato de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte, agente de retención de color	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b><u>CS 327-2017 (antiaglutinantes en comino molido solamente)</u></b>
530	Óxido de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b><u>CS 327-2017 (antiaglutinantes en comino molido)</u></b>

SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas <b><u>solamente</u></b>
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	Antiaglutinante	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, <b><u>CS 327-2017 (antiaglutinantes en comino molido solamente)</u></b>
470(iii)	Estearato de magnesio	Antiaglutinante, emulsionante, espesante	2016	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 309R-2011, <b><u>CS 327-2017 (antiaglutinantes en comino molido solamente)</u></b>
421	Manitol:	Antiaglutinante, incrementador del volumen, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, CS 87-1981, <b><u>CS 327-2017 (antiaglutinantes en comino molido solamente)</u></b>
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Antiaglutinante, incrementador de volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), 105-1981, CS 309R-2011, CS 263-1966, CS 264- 1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269- 1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272- 1968 (para tratamiento de harinas solamente, de

SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas
				queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallada para estas normas), <b><u>CS 327-2017 (antiaglutinantes en comino molido solamente)</u></b>
460(ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinante, incrementador de volumen, emulsionante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), 105-1981, CS 309R-2011, CS 263-1966, CS 264- 1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269- 1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272- 1968 (para tratamiento de harinas solamente, de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallada para estas normas), <b><u>CS 327-2017 (antiaglutinantes en comino molido solamente)</u></b>
470(i)	Sales de ácidos mirísticos, palmíticos y estéaricos con amoníaco, calcio, potasio y sodio	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 309R-2011, <b><u>CS 327-2017 (antiaglutinantes en comino molido solamente)</u></b>
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados),

SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas
				CS 309R-2011, <b>CS 327-2017</b> ( <u>antiaglutinantes en comino molido solamente</u> )
551	Dióxido de silicio amorfo	Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, <b>CS 327-2017</b> ( <u>antiaglutinantes en comino molido solamente</u> )
500(i)	Carbonato de sodio	<u>Regulador de la acidez, antiaglutinante, sal emulsionante, leudante, estabilizador, espesante</u>	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 249-2006, <b>CS 327-2017</b> ( <u>antiaglutinantes en comino molido solamente</u> )
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 249-2006, <b>CS 327-2017</b> ( <u>antiaglutinantes en comino molido solamente</u> )
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados),



SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas
				CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b><u>CS 327-2017 (antiaglutinantes en comino molido solamente)</u></b>
553(iii)	Talco	Antiaglutinante, agente de glaseado, espesante	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes solo en productos deshidratados), CS 105-1981, <b><u>CS 327-2017 (antiaglutinantes en comino molido solamente)</u></b>

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

En el caso de *Norma para el comino* (CXS 327-2017) la intención del comité de productos ha sido permitir solo determinados aditivos del Cuadro 3.

Por lo tanto, se propone agregar lo siguiente a la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3 de la NGAA

<b>12.2.1</b>	<b>Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS ESPECIAS)</b>
	No está permitido el uso de los aditivos del Cuadro 3 en productos que corresponden a esta norma.
<b>Normas del Codex</b>	Pimientas negra, blanca y verde (CXS 326-2017)
	Es aceptable el uso de antiaglutinantes del Cuadro 3 en comino molido únicamente, de acuerdo con esta norma.
<b>Normas del Codex</b>	Comino (CXS 327-2017)

## Apéndice 5

**Cambios propuestos en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas de productos del Codex  
CXS 249-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973 y CXS 288-1976 sobre los polisacáridos de semillas de tamarindo**

La CCFA51 convino en solicitar que el GTE sobre la armonización considerara:

- la revisión de la sección sobre aditivos alimentarios de las normas para productos como se indica en CCFA51/CRD2 Anexo 1, Parte A para incluir los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) bajo el encabezado de la clase funcional correspondiente con una dosis de uso máximo (NM) de buenas prácticas de fabricación (BPF) (véase CCFA51/CRD2 (Recomendación 2)<sup>5</sup>.

Las normas sobre productos correspondientes destacados en el cuadro del Anexo 1, Parte A y la información pertinente para la armonización se proporcionan en el siguiente cuadro.

Norma N.º	Título de la norma	Estado de la NGAA		Estado de la armonización
		Cat. de alimentos N.º	Anexo al Cuadro 3ª	
249 - 2006	Fideos Instantáneos	06.4.3	No	Armonizado, CCFA51, 2019
273 - 1968	Queso cottage	01.6.1	No	CCFA52, 2020, App 2
275 - 1973	Queso crema	01.6.1	No	CCFA52, 2020, App 2
288 - 1976	Crema y cremas preparadas	01.4.1 01.4.2 01.4.3	Sí Sí No	No están armonizadas, se propuso armonizarlas en CCFA53, 2021

**Notas:**

a. Si no, entonces las disposiciones se pueden incorporar en el Cuadro 3. Si la respuesta es sí, entonces el uso de aditivos alimentarios del Cuadro 3 deberán agregarse como disposiciones en los Cuadros 1 y 2.

La entrada actualizada de 2019 para los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) en el Cuadro 3 de la NGAA (originalmente del Anexo 1, Parte A) se consigna a continuación:

SIN	Aditivo	Clase funcional	Trámite	Año	Aceptable, incluidos los alimentos que corresponden a las siguientes normas
437	Polisacáridos de semillas de tamarindo	Emulsionante, agente gelificante, estabilizador, espesante	Aprobado	2019	CS 66-1981 (como espesante en las aceitunas de mesa rellenas, solamente), CS 94-1981, CS 117-1981, CS 119-1981, CS 243-2003, CS 249-2006, CS 256-2007, CS 273-1968 (como estabilizador en la masa de queso únicamente), CS 275-1973 (como emulsionante, estabilizador y espesante en la masa de queso únicamente), CS 288-1976, CS 296-2009, CS 309R-2011

La armonización de los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) para las normas del Codex CXS 249-2006 y CXS 275-1973 parece relativamente directa ya que los cambios se pueden hacer en el Cuadro 3 de la NGAA (como se observa en el cuadro anterior). Sin embargo, la situación es más complicada para la norma CXS 288-1976 ya que esta norma está vinculada a tres productos alimentarios en la NGAA, dos de los cuales se figuran en el anexo del Cuadro 3 (categorías de alimentos 01.4.1 y 01.4.2), lo que significa que el uso de aditivos alimentarios del Cuadro 3 tienen que estar regulados por disposiciones consignadas en los Cuadros 1 y 2.

<sup>5</sup> REP 19/FA, párr. 58 (i)c

**CXS 249-2006: Norma para los fideos instantáneos**

El GTE sobre la armonización en la CCFA51 (2019) propuso cambios en la sección de aditivos alimentarios de la norma CXS 249-2006, como se documenta en REP 19/FA, Apéndice V. Esto se presenta a continuación (las secciones pertinentes se subrayan para dar énfasis).

En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, conservantes, estabilizadores utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) y solo determinados reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3, como se indica en ese cuadro en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

El punto importante es que la nueva sección permitió el uso de determinados emulsionantes, estabilizantes y espesantes del Cuadro 3 de la NGAA en alimentos que corresponden a esta norma. Parecería apropiado que los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) con las clases funcionales aceptadas de emulsionante, gelificante, estabilizador y espesante, tengan disposiciones en esta norma, siempre que haya acuerdo de que hay una justificación tecnológica para su utilización en estos productos. Japón presentó observaciones con la justificación tecnológica de apoyo al uso del aditivo alimentario como espesante mejor que otros espesantes del Apéndice 5 de CX/FA 19/51/7.

Se propone agregar CS 249-2006 al Cuadro 3 de la NGAA respecto a los polisacáridos de semillas de tamarindo como figuran en el Anexo 1, Parte A, que ya aparecen en la actualización de 2019 de la NGAA. Por lo tanto, no se proponen cambios para esta entrada.

SIN	Aditivo	Clase funcional	Trámite	Año	Aceptable, incluidos los alimentos que corresponden a las siguientes normas
437	Polisacáridos de semillas de tamarindo	Emulsionante, agente gelificante, estabilizador, espesante			CS 249-2006 (No se proponen cambios)

**Observaciones del GTE sobre la 1.ª circular**

Apoyan: Singapur

**CXS 273-1968: Norma para el queso cottage**

El Apéndice 2 (Documento de armonización del CCMMP) contiene los cambios propuestos para la armonización de la norma CXS 273-1968. Esto se presenta en la sección F de la Parte 1 (Cambios propuestos a las normas del Codex para la leche y los productos lácteos) del Apéndice 2, y se presenta a continuación (las secciones pertinentes se destacan para dar énfasis).

Los reguladores de la acidez, conservantes y estabilizadores utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (Queso no madurado), y solo algunos reguladores de la acidez, conservantes y estabilizadores del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

Como se señala en el cuadro de las clases funcionales de la norma, se justifica el uso de estabilizadores en la masa de queso únicamente. Parecería apropiado que los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) con las clases funcionales aceptadas de emulsionante, gelificante, estabilizador y espesante, tengan disposiciones en esta norma, siempre que haya acuerdo de que hay una justificación tecnológica para su utilización en estos productos. La especificación que figura en el Anexo 1, Parte A, parece adecuada. Por lo tanto, se propone agregar CS 273-1968 con una especificación al Cuadro 3 de la NGAA con los polisacáridos de semillas de tamarindo. Sin embargo, se propone hacer algunos cambios al texto, como se indica a continuación.

SIN	Aditivo	Clase funcional	Trámite	Año	Aceptable, incluidos los alimentos que corresponden a las siguientes normas
437	Polisacáridos de semillas de tamarindo	Emulsionante, agente gelificante, estabilizador, espesante			CS 273-1968 (como estabilizador en la pasta del queso únicamente)

Observaciones del GTE sobre la 1.ª circular (no se propusieron cambios a este texto)

Apoyan: Singapur

Una pregunta para el GTE (2.ª circular):

¿Es importante añadir la clase funcional de estabilizador a la nota de aclaración de la columna de la derecha para la norma CS 273-1968, o es suficiente decir "solo en la pasta del queso" como acordó el GTE para la 2.ª circular para CS 275-1973 (por las mismas razones, para mantener las notas lo más breves y menos complicadas que sea posible)?

Observaciones del GTE sobre la 2.ª circular

Japón: Se admite el uso del término "solo en la pasta del queso" por las mismas razones ya acordadas para CXS 275-1973.

*Propuesta de la Presidencia: Utilizar la nota de aclaración más breve de "solo en la pasta del queso" para la entrada relacionada con CS 273-1968 como lo propuso el GTE para CS 275-1973 en la columna de la derecha para la entrada del Cuadro 3.*

**CXS 275-1973: Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese")**

Como en el caso de la norma CXS 273-1968, el Apéndice 2 (Documento de armonización del CCMMP) contiene los cambios propuestos para la armonización de la norma CXS 275-1973. Esto se presenta en la sección G de la Parte 1 (Cambios propuestos a las normas del Codex para la leche y los productos lácteos) del Apéndice 2, y se presenta a continuación (las secciones pertinentes se destacan para dar énfasis).

Los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (Queso no madurado), y solo determinados reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, espumantes, conservantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

Como se señala en el cuadro de las clases funcionales de la norma, se justifica el uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes solo en la pasta del queso. Parecería apropiado que los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) con las clases funcionales aceptadas de aceptación de emulsionante, gelificante, estabilizador y espesante, tengan disposiciones en esta norma, siempre que haya acuerdo de que hay una justificación tecnológica para su utilización en estos productos.

Una pregunta para el GTE (1.ª circular):

¿Es importante que las clases funcionales de emulsionante, estabilizador y espesante se añadan a la nota de aclaración de la columna de la derecha, o es suficiente decir "en masa de queso únicamente"?

Observaciones del GTE sobre la 1.ª circular

Apoyo a toda la nota "como emulsionante, estabilizador y espesante solo en la pasta del queso": Singapur

Apoyo a una nota limitada: "solo en la pasta del queso": Malasia, Estados Unidos, Japón y Nueva Zelandia

El Japón señaló que no es necesaria una nota de aclaración completa. Esto es porque la clase funcional de un agente gelificante no se justifica tecnológicamente para los alimentos que corresponden a CXS 275-1973.

Nueva Zelandia declaró que hasta la fecha el trabajo de armonización ha evitado incluir notas relacionadas al uso de la clase funcional en el Cuadro 3. Esto es principalmente una cuestión de orden práctico para asegurar que las entradas de la columna 5 no sean innecesariamente complicadas. Las restricciones de la clase funcional se mantienen en la columna de la clase funcional y los aditivos del Cuadro 3 se permiten con BPF, así que hay menos preocupación por la inocuidad en comparación con los aditivos de los Cuadros 1 y 2.

Resultado: Cambiar a la nota de aclaración breve, a saber: "solo en la pasta del queso" debido al apoyo a esta opción, en especial para mantener las entradas de la columna 5 en el Cuadro 3 lo más breves y menos complicadas que sea posible y que vayan de acuerdo con los enfoques actuales.

SIN	Aditivo	Clase funcional	Trámite	Año	Aceptable, incluidos los alimentos que corresponden a las siguientes normas
437	Polisacáridos de semillas de tamarindo	Emulsionante, agente gelificante,			CS 275-1973 (como estabilizador, espesante y emulsionante en masa de queso únicamente)

		estabilizador, espesante			
--	--	-----------------------------	--	--	--

### CXS 288-1976: Natas (cremas) y natas (cremas) preparadas

Esta norma todavía no se armoniza. El plan de armonización prevé que se lleve a cabo en la CCFA53, la reunión de 2021, con el resto de las normas para la leche y los productos lácteos.

El anexo C de la NGAA presenta tres categorías de alimentos relacionadas con la norma CXS 288-1976; a saber: 01.4.1, 01.4.2 y 01.4.3. Como se señaló anteriormente, dos de estas categorías de alimentos (01.4.1 y 01.4.2) figuran en el anexo del Cuadro 3, lo que significa que el uso de aditivos alimentarios del Cuadro 3 tienen que estar regulados por disposiciones que figuren en los Cuadros 1 y 2. Esto complica la armonización de los polisacáridos de semillas de tamarindo con la norma CXS 288-1976. Es incorrecto poner la norma CX 288-1976 en la columna del lado derecho del Cuadro 3, de los polisacáridos de semillas de tamarindo.

Hay dos opciones para consideración del GTE:

- 1) dejar la armonización de las disposiciones sobre los polisacáridos de semillas de tamarindo para CXS 288-1976 hasta que se termine toda la armonización, lo que se prevé que se produzca para la CCFA53 (2021), o bien
- 2) terminar la armonización individual para hacer cambios en las categorías de alimentos 01.4.1 y 01.4.2 en los Cuadros 1 y 2, y las categorías de alimentos 01.4.3 en el Cuadro 3, con las correspondientes notas.

Opción 1: No se requieren trabajos para la CCFA52.

Opción 2: La armonización podría terminarse siempre que haya acuerdo de que hay justificación tecnológica para su uso en estos productos. Los cambios propuestos en los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA se presentan al final del documento.

#### Observaciones del GTE sobre la 1.ª circular

Apoyo a la Opción 1: Japón, ya que consideró adecuado examinar horizontalmente todas las disposiciones del Cuadro 3 para los estabilizadores y los espesantes en CXS 288-1976 juntos. De lo contrario, el CCFA examinaría las disposiciones para el SIN 437 en la CCFA52 y después los otros estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 de CXS 283-1976 en la CCFA53. Nueva Zelandia considera apropiado esperar hasta que se termine toda la armonización, ya que puede haber otros cambios mientras tanto que necesiten más armonización. El aditivo alimentario no se utiliza actualmente en las cremas en Nueva Zelandia.

Apoyo a la Opción 2: Malasia, los EEUU, ya que la Presidencia ya ha iniciado los trabajos necesarios para hacer el cambio.

Resultado: Las observaciones se dividieron entre las dos opciones.

#### Observaciones del GTE sobre la 2.ª circular

Japón: Reitera su apoyo a la propuesta de la Presidencia, que es la opción 1

*Propuesta de la Presidencia: Se propone que se continúe con la opción 1 para no realizar la armonización parcial para el SIN 437 con relación a la norma CXS 288-1976 en esta reunión CCFA52, sino esperar hasta que la armonización completa se realice, probablemente para la CCFA53. Esto fue porque se pensó que sería un uso más apropiado de los recursos del GTE sobre la armonización; hacer la armonización completa de una vez. Por lo tanto, los cambios propuestos en los cuadros 1, 2 y 3 que aparecen en la 1ª circular se retiraron mediante tachado (se conservan para futura información a fin de que este trabajo no se pierda).*

#### **Recomendación resumida**

*Propuesta de la Presidencia: La recomendación propuesta es realizar los siguientes cambios en la entrada para los polisacáridos de semillas de tamarindo en el Cuadro 3 para que refleje las anteriores propuestas de la Presidencia.*

El texto nuevo se indica con **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica ~~tachado~~.

SIN	Aditivo	Clase funcional	Trámite	Año	Aceptable, incluidos los alimentos que corresponden a las siguientes normas
437	Polisacáridos de semillas de tamarindo	Emulsionante, agente gelificante,	Aprobado	2019	CS 66-1981 (como espesante en las aceitunas de mesa rellenas, solamente), CS 94-1981, CS 117-1981, CS 119-1981, CS

		estabilizador, espesante			243-2003, CS 249-2006, CS 256-2007, CS 273-1968 (como estabilizador en la masa de queso únicamente), CS 275-1973 (como emulsionante, estabilizador y espesante solo en la pasta del queso), CS 288-1976, CS 296-2009, CS 309R-2011
--	--	--------------------------	--	--	--

## Cambios propuestos al Cuadro 1

<u>Polisacáridos de semillas de tamarindo</u> <u>SIN 437: Clase funcional: Emulsionante, agente gelificante, estabilizador, espesante</u>				
<u>N.º Cat. alim.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Recomendaciones</u>
<u>01.4.1</u>	<u>Nata (crema) pasteurizada (natural)</u>	<u>BPF</u>	<u>A288</u>	<u>Aprobar</u>

Nota:

**A288:** Para uso en crema reconstituida, recombinada y productos de crema líquida envasada que corresponden a la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976) solamente.

<u>Polisacáridos de semillas de tamarindo</u> <u>SIN 437: Clase funcional: Emulsionante, agente gelificante, estabilizador, espesante</u>				
<u>N.º Cat. alim.</u>	<u>Categoría de alimentos</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Recomendaciones</u>
<u>01.4.2</u>	<u>Cremas esterilizadas y UHT, cremas para batir y batidas y cremas con contenido reducido de grasa (naturales).</u>	<u>BPF</u>	<u>B288</u>	<u>Aprobar</u>

Nota:

**B288:** Para uso en productos de crema para batir, crema envasada a presión y crema batida, que corresponden a la Norma para la nata (crema) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976) solamente.

## Cambios propuestos al Cuadro 2

<u>Categoría alimentos 01.4.1 Nata (crema) pasteurizada simple</u>				
<u>Aditivo</u>	<u>SIN</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Recomendaciones</u>
<u>Polisacáridos de semillas de tamarindo</u>	<u>437</u>	<u>BPF</u>	<u>A288</u>	<u>Aprobar</u>

<u>Categoría de alimentos 01.4.2 Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales / simples)</u>				
<u>Aditivo</u>	<u>SIN</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Notas</u>	<u>Recomendaciones</u>
<u>Polisacáridos de semillas de tamarindo</u>	<u>437</u>	<u>BPF</u>	<u>B288</u>	<u>Aprobar</u>

Notas:

**A288:** Para uso en crema reconstituida, recombinada y productos de crema líquida envasada que corresponden a la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976) solamente.

**B288:** ~~Para uso en productos de crema para batir, crema envasada a presión y crema batida, que corresponden a la Norma para la nata (crema) y las natas (cremas) preparadas (CXS 288-1976) solamente.~~

**Cambios propuestos al Cuadro 3**

<b>SIN</b>	<b>Aditivo</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Trámite</b>	<b>Año</b>	<b>Acceptable, incluidos los alimentos que corresponden a las siguientes normas</b>
437	Polisacáridos de semillas de tamarindo	Emulsionante, agente gelificante, estabilizador, espesante			<b><u>CS 288-1976 (para natas (cremas) fermentadas y natas (cremas) acidificadas solamente)</u></b>

## Apéndice 6

**ARMONIZACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA NGAA - EVITAR FUTURAS DIVERGENCIAS ENTRE LA NGAA Y LAS NORMAS PARA PRODUCTOS****Información general**

En las reuniones 38.<sup>a</sup>, 39.<sup>a</sup> y 40.<sup>a</sup>, el CCFA debatió ampliamente la relación entre la NGAA y las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos, y se llegó a un consenso con respecto al procedimiento para la elaboración de la NGAA, con la participación clara y transparente de los comités competentes del Codex para las categorías de alimentos que están reguladas por una norma.

El objetivo fundamental que acordó el CCFA fue tener la NGAA como fuente única de las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Codex y terminar los trabajos de armonización.

El CCFA ha establecido cada año un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) para examinar la armonización de tramos de normas para productos con la NGAA. A través de este trabajo, el GTE elaboró un árbol de decisiones para facilitar los trabajos de armonización y como una forma de alcanzar progresivamente el objetivo de que la NGAA sea la única referencia del Codex para los aditivos alimentarios.

Los trabajos de armonización han terminado el trabajo de decenas de normas para productos, incluso para productos cárnicos, caldos y consomés, chocolate y productos de cacao, pescado y productos de pescado, y quesos procesados. Las normas armonizadas ahora tienen una referencia general a la NGAA respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

El GT presencial (GTP) sobre aprobación y armonización (ref. CRD 3, CCFA51) que se reunió inmediatamente antes de la CCFA51, debatió la cuestión de la futura divergencia de la NGAA y las normas para productos, conforme los comités de productos modifiquen o elaboren nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios. La Presidencia del GTP recomendó que el procedimiento para estas nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios se examine más, a fin de que se pueda terminar el trabajo de armonización y la NGAA pueda mantenerse como único punto de referencia para los aditivos alimentarios en el Codex Alimentarius. Posteriormente, la CCFA51 acordó pedir al GTE sobre la armonización que examinara la cuestión de cómo podría evitarse la futura divergencia de la NGAA y las normas sobre productos.

**Actividad del GTE**Documento de la primera circular

En la primera circular al GTE sobre la armonización recabó las opiniones de los miembros del GTE sobre cuatro preguntas relativas a cómo se podría evitar la futura divergencia de la NGAA y las normas para productos. En respuesta a estas cuatro preguntas, se recibieron observaciones de ISDI, ICBA, Nueva Zelanda, Singapur y los Estados Unidos.

Documento de la segunda circular

Se distribuyó un documento como parte de la segunda circular al GTE sobre la armonización, en octubre de 2019. Las preguntas, recomendaciones y los puntos de decisión claves que se expusieron al GTE sobre la armonización figuran en el *Anexo 1*. En respuesta al documento de la segunda circular, se recibieron observaciones de ISDI, ICBA, Brasil, Nueva Zelanda, Malasia y Japón.

**Debate**Comités activos

Varias de las observaciones recibidas de participantes en el GTE destacaron que el proceso para asegurar que no haya futuras divergencias depende de si hay un comité de productos del Codex activo (con reuniones presenciales). Para las categorías de alimentos sin un comité de productos activo, la responsabilidad de las disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas o modificadas compete al CCFA.

Para las categorías de alimentos que tienen un comité activo (con reuniones presenciales), este comité *activo* (con reuniones presenciales) no deberá hacer cambios en la sección sobre aditivos alimentarios de la norma para productos sin el acuerdo de la CCFA. Más bien, una referencia general a la NGAA deberá mantenerse y el Comité deberá solicitar cualquier adición o cambio a la disposición sobre aditivos alimentarios directamente al CCFA, tras considerar las funciones tecnológicas que cada aditivo alimentario desempeña.

Además, los comités de productos *activos* (con reuniones presenciales), también hay comités suspendidos y comités activos (que solo trabajan por correspondencia). La función de estos otros comités se puede clasificar de la siguiente manera:

(i) Comités suspendidos: Compete al CCFA hacer disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas o modificadas.



(ii) Comités de productos activos (*trabajan solo por correspondencia*): Los comités de productos que trabajan por correspondencia, si solo se ocupan de una tarea específica (por ejemplo, la elaboración de una norma), compete al CCFA hacer disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas o modificadas, a menos que el mandato específico del comité comprenda el examen de las disposiciones sobre aditivos alimentarios. En este último caso, el comité deberá trabajar conjuntamente con el CCFA y considerarse un comité activo.

#### Justificación tecnológica

Donde hay un comité de productos *activo* pertinente para la disposición sobre aditivos alimentarios en examen, se reconoce que están en la mejor posición para decidir si el uso de un determinado aditivo alimentario se justifica tecnológicamente en las normas para productos que les competen. Además, se reconoce que tienen experiencia para confirmar la necesidad y, en caso necesario, aclarar las funciones tecnológicas de cada aditivo alimentario. Esta importante función contribuirá a entender el carácter y la finalidad de las disposiciones.

#### Clase funcional

Es una vieja práctica incluir una lista de clases funcionales específicas en la referencia general a la NGAA dentro de las normas para productos, como parte del trabajo de armonización. Donde hay un comité de productos *activo*, se podría examinar la incorporación de una clase funcional nueva o modificada en consulta con el CCFA.

Se formularon al GTE tres preguntas respecto a la cuestión de la clase funcional: véase el *Anexo 1*. Todas las observaciones recibidas en respuesta a la segunda circular apoyan el mantenimiento de la lista de clases funcionales específicas en las normas sobre productos. Los que presentaron esas observaciones *no* consideran apropiado incluir esta información en la NGAA en el futuro.

#### *Propuesta de la Presidencia*

Se propone mantener las clases funcionales en la frase estándar que remite a la NGAA en las normas para productos, como resultado del trabajo de armonización de la CCFA.

#### Árbol de decisiones y puntos de decisión

Teniendo en cuenta las observaciones formuladas durante el trabajo del GTE, se elaboró un árbol de decisiones conciso porque se propuso, para consideración del CCFA. El árbol de decisiones apunta a evitar futuras divergencias de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA con las normas sobre productos.

#### **Recomendaciones**

1. Se recomienda que la CCFA apruebe la *Orientación para evitar futuras divergencias entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las de las normas para productos*, que figura en el Anexo 2.
2. La Orientación, si la aprueba el CCFA, deberá comunicarse a los comités de productos activos y publicarse como documento de información.

## **Anexo 1: Preguntas, recomendaciones y puntos de decisión claves que se expusieron al GTE sobre la armonización, como parte del Anexo 1.**

Se pidió al GTE sobre la armonización que examinara las siguientes **preguntas y recomendaciones** como parte de la 2ª circular que se distribuyó en octubre de 2019.

### **Preguntas de la 2.ª circular**

1. ¿Es necesaria la práctica de enumerar las clases funcionales específicas en la referencia general a la NGAA dentro de las normas para productos?
2. ¿Cómo se utiliza esta información?
3. ¿Esta información podría incluirse únicamente en la NGAA en el futuro? Por ejemplo, la norma para productos podía establecer que "Los aditivos alimentarios utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2, y 3 (si es pertinente), de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos x.x.x (nombre) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma". Si una disposición sobre un aditivo alimentario solo es para un determinado tipo de clase funcional ¿esto se tratará mediante una nota en la NGAA?

### **Recomendaciones de la 2.ª circular**

1. Una vez terminada la armonización de la norma para productos, no se harán más cambios en la sección sobre aditivos alimentarios de las normas para productos, aparte de la consideración de la inclusión de una clase funcional nueva o modificada, en consulta con el CCFA. La norma para productos mantendría una referencia general a la NGAA.
2. Para las categorías de alimentos sin un comité de productos activo, la responsabilidad de las disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas o modificadas compete al CCFA.
3. Para las categorías de alimentos con un comité de productos activo, la responsabilidad principal de las disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas o modificadas compete al CCFA. Además, el comité de productos confirmaría la necesidad y, en caso necesario, aclararía las funciones tecnológicas de cada aditivo alimentario.
4. El CCFA recomienda un proceso formal que se pueda compartir con los comités del Codex de productos, con el objetivo de evitar futuras divergencias en las normas para productos para cuya armonización se haya terminado. Este proceso figuraría en un breve documento de orientación<sup>6</sup> con un árbol de decisiones esquemático.

### **Puntos de decisión claves de la 2.ª circular.**

Los principales **puntos de decisión** que están previstos en el árbol de decisiones (mencionado en la recomendación 4, arriba), al examinar una propuesta de añadir o modificar una o varias disposiciones sobre aditivos alimentarios son:

1. ¿Se terminó la armonización para la norma (o normas) para productos pertinentes?
2. ¿Hay un comité de productos *activo* (con reuniones presenciales)?
3. Donde hay un comité de productos *activo* (con reuniones presenciales) ¿ese comité considera que hay justificación tecnológica para el uso nuevo o modificado del aditivo alimentario?

---

<sup>6</sup> Este documento de Orientación presentaría los pasos del procedimiento que se adoptarían para solicitar cambios o adiciones a disposiciones sobre aditivos y sería compatible con el *Manual de procedimiento* del Codex, por ejemplo, "Relación entre los comités de productos y los comités de asuntos generales".

## **Anexo 2: Orientación para o evitar futuras divergencias entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA con las normas para productos**

### **Información general**

El CCFA acordó que la NGAA tiene que ser la única fuente de disposiciones del Codex sobre aditivos alimentarios. Esto requiere que las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos se "armonicen"; es decir, que se retiren de las normas para productos y se incorporen en la NGAA con los cambios o notas pertinentes que se requieran. Este trabajo es realizado por un GTE del CCFA que utiliza un enfoque de árbol de decisiones y está en curso<sup>7</sup>. Cuando las normas sobre productos se hayan armonizado, se añade una referencia general a la sección de aditivos alimentarios de las normas para productos que remite a las secciones apropiadas de la NGAA.

El CCFA tiene la preocupación de que después de armonizada una norma para productos con la NGAA, los comités de productos puedan querer modificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios pertinentes a sus normas para productos, pero no notificar al CCFA para actualizar la NGAA. Esos cambios podrían incluir disposiciones adicionales sobre aditivos alimentarios, cambios en las clases funcionales, o modificar las condiciones de uso de los aditivos alimentarios. Es importante que la NGAA permanezca actual y se mantenga como la única fuente de disposiciones sobre aditivos alimentarios. Por lo tanto, se recomienda que si los comités de productos buscan hacer cambios relativos a las disposiciones sobre aditivos alimentarios, se haga esas solicitudes al CCFA a fin de que los cambios se puedan hacer en la NGAA y, de ser necesario, se hagan cambios a la referencia general a la NGAA en la norma para productos.

Este proyecto de documento de orientación se redactó con el objetivo de asegurar que no haya divergencia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas para productos después de terminada la armonización.

### **Comité de productos**

#### Comités de productos activos (con reuniones presenciales)

Los comités de productos *activos (con reuniones presenciales)* no deberán hacer cambios en la sección sobre aditivos alimentarios de las normas para productos sin el acuerdo del CCFA. Más bien, deberá mantenerse una referencia general a la NGAA y el comité de productos deberá pedir directamente al CCFA cualquier adición o cambio en la disposición sobre un aditivo alimentario, teniendo en cuenta las funciones tecnológicas correspondientes a cada aditivo alimentario.

#### Comité de productos suspendidos

La responsabilidad de las disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas o modificadas compete al CCFA.

#### Comités de productos suspendidos y comités de productos activos (que solo trabajan por correspondencia)

- Comités de productos suspendidos: Compete al CCFA hacer disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas o modificadas.
- Comités de productos activos (*trabajan solo por correspondencia*): Los comités de productos que trabajan por correspondencia, si solo se ocupan de una tarea específica (por ejemplo, la elaboración de una norma), compete al CCFA hacer disposiciones sobre aditivos alimentarios nuevas o modificadas, a menos que el mandato específico del comité comprenda el examen de las disposiciones sobre aditivos alimentarios. En este último caso, el comité deberá trabajar conjuntamente con el CCFA y considerarse un comité activo.

### **Justificación tecnológica**

Donde hay un comité de productos activo pertinente para la disposición sobre aditivos alimentarios en examen, se reconoce que están en la mejor posición para decidir si el uso de un determinado aditivo alimentario se justifica tecnológicamente en las normas para productos que les competen. Además, se reconoce que tienen experiencia para confirmar la necesidad y, en caso necesario, aclarar las funciones tecnológicas de cada aditivo alimentario. Esta importante función contribuirá a entender el carácter y la finalidad de las disposiciones.

### **Clase funcional**

Es una vieja práctica incluir una lista de clases funcionales específicas en la referencia general a la NGAA dentro de las normas para productos, como parte del trabajo de armonización. Donde hay un comité de productos *activo*, cualquier recomendación para incluir una clase funcional nueva o modificada deberá hacerse en consulta con el CCFA.

---

<sup>7</sup> Orientación a los comités de productos sobre la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios, [http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF\\_CCFA\\_s\\_01.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFA_s_01.pdf)

A continuación se presenta un árbol de decisiones conciso para facilitar la comprensión de esta orientación.

