



**PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**49.ª reunión**

**Macao SAR, China, 20-24 de marzo de 2017**

**NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): DISPOSICIONES PENDIENTES DE LA CCFA48; DISPOSICIONES PARA LOS BENZOATOS EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 14.1.4; DISPOSICIONES EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 5.0 Y 5.1; DISPOSICIONES ASOCIADAS CON LA NOTA 22; DISPOSICIONES EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 01.1, 01.1.1, 01.1.3 Y 01.1.4 (INFORME DEL GTE SOBRE LA NGAA)**

Preparado por los Estados Unidos de América con la asistencia de Australia, Brasil, Canadá, China, Costa Rica, la Unión Europea, Indonesia, Irán, Japón, Malasia, Nueva Zelanda, Noruega, la Federación de Rusia, Singapur, España, Tailandia, el Consejo para el Control de Calorías (CCC), la Asociación de Comercio de Tripas de Colágeno (CCTA), la Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA), la Federación de Industrias Europeas de Ingredientes Alimentarios Especializados (ELC), la Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes (IACM), el Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas (ICBA), la Asociación Internacional de Goma de Mascar (ICGA), la Federación Internacional de Lechería (FIL) y el Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC)

**Introducción**

1. La CCFA48 convino en establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) para proporcionar recomendaciones a la CCFA49 sobre los siguientes temas:<sup>1</sup>

- (i) solicitar información y justificación sobre la propuesta de disposiciones sobre aditivos alimentarios retenidas en la presente reunión;
- (ii) solicitar información sobre las dosis de uso y justificación técnica del uso de benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4;
- (iii) solicitar información sobre el uso de aditivos alimentarios en las categorías de alimentos 5.0 y 5.1, y las subcategorías relacionadas;
- (iv) solicitar información sobre el uso de aditivos alimentarios asociados con la nota 22 en alimentos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2015);
- (v) considerar la idoneidad de las disposiciones sobre aditivos alimentarios (aprobadas y en el procedimiento de Trámites) en las categorías de alimentos con el nombre modificado 01.1, 01.1.1, 01.1.3 y 01.1.4.

**Documentos de trabajo**

2. Los documentos de trabajo para el informe del GTE sobre la Norma general para los aditivos alimentarios se presentan como apéndices a este documento. Los apéndices proporcionan información general sobre el tema que se somete a debate y solicitan observaciones al GTE.

- Por motivos de eficiencia, los temas i y los proyectos y anteproyectos de disposiciones que se refieren al tema iii se han combinado en el Apéndice 1.
- Las propuestas de revisión de disposiciones aprobadas, que se refieren al tema iii, se presentan en un apéndice aparte (Apéndice 2).
- Se presentan apéndices separados para el tema ii (Apéndice 3), tema iv (Apéndice 4), y el tema v (Apéndice 5).

<sup>1</sup> REP 16/FA, párr. 101.

**Apéndice 1: Solicitud de información y justificación sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios: A) en las categorías de alimentos 01.2 a 08.4 retenidas en la CCFA48; y  
b) en las categorías de alimentos 5.0 y 5.1, y subcategorías relacionadas**

1. Entre otros temas, la CCFA48 solicitó al GTE sobre la NGAA de la CCFA49 que:<sup>1</sup>
  - solicitara información y justificación sobre las propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios retenidas en la presente reunión;
  - solicitara información sobre el uso de aditivos alimentarios en las categorías de alimentos 5.0 y 5.1, y las subcategorías relacionadas;

**Información general:**

2. La CCFA46 acordó que el GTE sobre la NGAA de la CCFA47 debía preparar propuestas para el resto de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las categorías de alimentos 01.2 a 08.4, con la excepción de las disposiciones en las categorías de alimentos que entonces estaban sometidas a consideración en el GTE sobre la armonización, o las disposiciones sobre aditivos alimentarios con la función de "colorante" o "edulcorante".<sup>2</sup>

3. La CCFA47 no pudo debatir las propuestas del GTE sobre la NGAA sobre este tema (CX/FA 15/47/9) debido a limitaciones de tiempo y convino en que esas propuestas serían examinadas por el Grupo de trabajo presencial (GTP) sobre la NGAA de la CCFA48.<sup>3</sup> El GTP sobre la NGAA de la CCFA48 consideró esas propuestas (CX/FA 16/48/7) y llegó a un consenso sobre recomendaciones de un gran número de disposiciones.<sup>4</sup> El GTP sobre la NGAA de la CCFA48 también recomendó que la CCFA48 distribuyera las solicitudes de información sobre las disposiciones para las que el GTP no pudo llegar a un consenso, para que se formularan observaciones.<sup>5</sup> La CCFA48 estuvo de acuerdo con esas recomendaciones.<sup>6</sup> La CCFA48 señaló también que los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en algunas subcategorías de la categoría de alimentos 05.0 no habían sido incluidos en CX/FA 15/47/9 o CX/FA 16/48/7 debido a que esas categorías de alimentos habían sido examinadas por el GTE sobre la armonización de la CCFA47.<sup>7</sup> Por lo tanto, la CCFA48 acordó solicitar información sobre el uso de aditivos alimentarios en las categorías de alimentos 5.0 y sus subcategorías relacionadas.<sup>8</sup>

**Documento de trabajo:**

4. El GTE distribuyó dos circulares para que se formularan observaciones. Este documento presenta propuestas para el resto de proyectos y anteproyectos de disposiciones en las categorías de alimentos 01.2 a 08.4 en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA. No obstante, en las categorías 01.2 a 08.4 esta circular no incluye proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre:

- aditivos alimentarios con función de "colorante" o "edulcorante";
- adipatos (SIN 355, 359), nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250), cada uno de los cuales son objeto de diferentes temas del programa de la CCFA49 y, por lo tanto, no son temas apropiados para el GTE sobre la NGAA.<sup>9</sup>;
- que la CCFA48 pidió orientación a otros Comités del Codex<sup>10</sup>; y
- Aditivos del Cuadro 3.<sup>11</sup>

5. La Parte 1 de este documento presenta recomendaciones para cada disposición (adoptar, adoptar con revisión, suspender, suspender y trasladar a las subcategorías, según corresponda, solicitar información). Estas propuestas se basan en un enfoque consensuado teniendo en cuenta la armonización

---

<sup>1</sup> REP 16/FA, párr. 101.

<sup>2</sup> REP 14/FA, párr. 103.

<sup>3</sup> REP 15/FA, párrs. 75 y 117.

<sup>4</sup> CCFA48 CRD2, recomendaciones 1 y 2.

<sup>5</sup> CCFA48 CRD2, recomendación 3.

<sup>6</sup> REP 15/FA, párrs. 57, 58, 101 y Apéndice XI.

<sup>7</sup> REP 15/FA, párr. 43.

<sup>8</sup> REP 15/FA, párr. 101.

<sup>9</sup> REP 16/FA, párrs. 59, 60-63 y 102.

<sup>10</sup> REP 16/FA, párr. 65.

<sup>11</sup> Los proyectos o anteproyectos de disposiciones sobre aditivos del Cuadro 1 y 2 no se incluyeron en CX/FA 15/47/9 o CX/FA 16/48/7.

con las correspondientes normas del Codex sobre productos y observaciones de los miembros del GTE. Estas recomendaciones están basadas en la "fuerza probatoria", es decir, a las observaciones justificadas se les ha dado mayor importancia que a las observaciones sin justificación corroborada.

#### Convenciones

6. La Parte 1 de este documento presenta las disposiciones que se someten a consideración en el formato de las categorías de alimentos que se indican en el Cuadro 2 de la NGAA. Para cada categoría de alimentos se proporciona información sobre las normas del Codex sobre productos correspondientes y el uso de los aditivos alimentarios en esas normas sobre productos. Se presenta información sobre la decisión del GTP de la CCFA45 o CCFA46 con respecto a la justificación horizontal de la utilización de emulsionantes, estabilizadores y espesantes, o de reguladores de la acidez, en las categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3. El documento presenta también una compilación de las observaciones proporcionadas por miembros del GTE a la primera circular e información pertinente de la CCFA48.

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

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

**Apéndice 1, Parte 1: Proyectos y anteproyectos de disposiciones en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos 01.2 a 08.4, con las excepciones enumeradas en el apartado 4**

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

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	40-000		4	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Trasladar a las subcategorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2; permitido en CODEX STAN 243-2003 en ambas subcategorías, pero con restricciones <b>UE, India, Irán:</b> Apoyan la propuesta <b>FR:</b> No hay justificación técnica para utilizar este aditivo en esta categoría. El uso podría engañar a los consumidores	Trasladar a las subcategorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2; permitido en CODEX STAN 243-2003 en ambas subcategorías, pero con restricciones
TOCOFEROLES	307a, b, e	200		7	Antioxidantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Suspender en la categoría general. Trasladar a la categoría 01.2.2 <b>UE, India:</b> Apoyan la propuesta <b>FR:</b> No hay justificación técnica para utilizar este aditivo en esta categoría. El uso podría engañar a los consumidores	Trasladar a la categoría 01.2.2; suspender en la categoría general; trasladar a la categoría 01.2.2

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

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	<del>Todos: Reguladores de la acidez, secuestrantes</del> SIN 334: Antioxidantes,	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Suspender; adoptar en las subcategorías <b>Nota:</b> Una disposición para tartratos en la categoría 01.2.1.2 fue aprobada por la CCFA48 <b>UE, India, Irán, FR:</b> Apoyan la propuesta	Acorde con la revisión de la categoría 01.1 (Leche y productos lácteos líquidos) y

					acentuadores del sabor <del>SIN 335(ii) y 337:</del> Sales emulsionantes, estabilizadores	<b>EE. UU.:</b> Acorde con la revisión de la categoría 01.1 (Leche y productos lácteos líquidos) y sus subcategorías, trasladar a la nueva categoría 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales/simples)"	sus subcategorías, trasladar a la nueva categoría 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales/simples)"
--	--	--	--	--	---	---	--

**Categoría de alimentos N.º 01.2.1.1 (Leches fermentadas (naturales/simples) sin tratamiento térmico después de la fermentación)**

**Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V):** Los reguladores de la acidez no están justificados horizontalmente, los EEE están justificados con las notas 234<sup>12</sup> y 235<sup>13</sup>

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000			Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Suspender en la categoría 01.2; trasladar a las subcategorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2; permitido en CODEX STAN 243-2003 en ambas subcategorías, pero con restricciones; adoptar según BPF con la nota 235 y 234. Armonizada con CODEX STAN 243-2003</p> <p><b>UE, FR:</b> Apoyan las notas 234/235 Se necesita información sobre la dosis de uso real; las BPF no son apropiadas; DM demasiado alta</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta, ya que está armonizada con Codex STAN 243 - 2003</p>	Debatir ulteriormente; la adopción según BPF con las notas 234 y 235 concordaría con CS 243
TARTRATOS	334, 335 (ii), 337	BPF	45		<p><b>Todos:</b> Reguladores de la acidez, secuestrantes</p> <p><b>SIN 334:</b> Antioxidantes, acentuadores del sabor</p> <p><b>SIN 335(ii) y 337:</b> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Suspender en la categoría 01.2; adoptar aquí con la nota 45 "como ácido tartárico" y la nueva nota "solo para uso en leches acidificadas no fermentadas"</p> <p><b>Brasil:</b> Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica</p> <p><b>UE, FR:</b> No apoyan la propuesta. La norma del CODEX no permite reguladores de la acidez en la leche fermentada natural/simple sin tratamiento térmico. Esta categoría se refiere a los productos fermentados y parece estar completamente cubierta por los productos de CS 243-2003. El efecto de la fermentación es mucho más complejo y no puede ser sustituida simplemente por la</p>	Acorde con la revisión de la categoría 01.1 (Leche y productos lácteos líquidos) y sus subcategorías; trasladar a la nueva categoría 01.1.2 "Otras leches líquidas"

<sup>12</sup> **Nota 234:** Para uso como un estabilizador o espesante solamente.

<sup>13</sup> **Nota 235:** Para su uso en productos recombinados y reconstituidos solamente.

						<p>adición de ácidos orgánicos.</p> <p>Estabilizadores: "El uso está restringido a la reconstitución y recombinación, y si está permitido por la legislación nacional del país de venta al consumidor final."</p> <p>La utilización de los reguladores de la acidez, colorantes, emulsionantes, gases de envasado y sustancias conservadoras que figuran en el Cuadro 3 de la NGAA es aceptable en las categorías de productos lácteos fermentados <i>tal como se especifica en el cuadro anterior</i> (2 000 mg/kg como ácido tartárico)</p> <p>En la categoría 01.2.1.2 TARTRATOS 334; 335(ii); 337 5/8 de 2 000 mg/kg 45 y 230</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta ya que el uso de aditivo alimentario en leches acidificadas no fermentadas está justificado tecnológicamente</p> <p><b>EE. UU.:</b> Acorde con la revisión de la categoría 01.1 (Leche y productos lácteos líquidos) y sus subcategorías; trasladar a la nueva categoría 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales/simples)"</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

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

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Suspender en la categoría 01.2; trasladar a las subcategorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2; permitido en CODEX STAN 243-2003 en ambas subcategorías, pero con restricciones. Adoptar según BPF con la nota 234 "Para uso como un estabilizador o espesante solamente". Concuera con CODEX STAN 243-2003</p> <p><b>UE:</b> Se necesita DM más baja. Las BPF no son apropiadas. A <u>5 000 ppm</u> un niño de 20 kg alcanza la IDA (la IDA del JECFA de 70 mg/kg de peso corporal/d) mediante el consumo de 280 ml. Para los niños en la UE, la media de consumo de productos lácteos fermentados es de 70-235ml y para los consumidores del P95 de 142-580ml.</p>	Suspender en la categoría 01.2. Adoptar en la categoría 01.2.1.2 según BPF con la nota 234: concuerda con CODEX STAN 243-2003

						<p>En la UE el SIN 405 no está permitido en este alimento, pero sí en la cerveza, las bebidas de malta, la sidra y el zumo de pera a 100 ppm o en las bebidas aromatizadas a 300 ppm.</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta, ya que concuerda con CODEX STAN 243</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta. El SIN 405 solamente podía utilizarse como sustancia inerte para aditivos alimentarios. En la FR y la Unión Aduanera no se utiliza en esta categoría de alimentos; la DM = 5 000 es demasiado alta</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

**Categoría de alimentos N.º 01.2.2 (Cuajada (natural/simple))**

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000			Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> No eliminar de la categoría 01.2. No se ha proporcionado información sobre el uso</p> <p><b>UE:</b> Suspender si no se proporciona información; las BPF no son apropiadas; es necesaria DM más baja. A 10 000 un niño de 20 kg alcanza la IDA (70 mg/kg de peso corporal/d) a 140 ml.</p> <p>En la UE el SIN 405 no está permitido en este alimento, pero sí en la cerveza, las bebidas de malta, la sidra y el zumo de pera a 100 ppm o en bebidas aromatizadas a 300 ppm</p> <p><b>FR:</b> La DM propuesta es excesiva; suspender</p>	No retirar de la categoría 01.2; no se ha proporcionado información sobre el uso
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Trasladar de la categoría 01.2 a la categoría 01.2.2; en CODEX STAN 243-2003 no están permitidos</p> <p><b>UE:</b> Apoya la propuesta.</p> <p>El uso de antioxidantes no está reconocido en CS 243-2003 que regula los productos similares a la cuajada. No hay información sobre el uso</p> <p><b>India:</b> El uso de antioxidantes en esta categoría no parece justificado tecnológicamente.</p> <p><b>FR:</b> Se utiliza para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg. No hay justificación tecnológica</p>	Trasladar de la categoría 01.2 a 01.2.2

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna, varias normas corresponden a las subcategorías

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TOCOFEROLES	307a, b, e	200		z	Antioxidantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Considerar el uso en las subcategorías; en las normas correspondientes a la categoría 01.3.1 no se permiten <b>UE, India, FR:</b> Apoyan la propuesta, ya que el aditivo puede no ser necesario en todas las subcategorías	Considerar el uso en las subcategorías

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

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> No eliminar de la categoría 01.3; en las normas correspondientes a la categoría 01.3.1 no se permiten <b>UE:</b> No apoya la adopción; en las normas correspondientes no se permiten antioxidantes. Debe aclararse si el khoya recae en esta categoría y por qué son necesarios los antioxidantes <b>India:</b> Apoya la propuesta. El uso de antioxidantes solamente está justificado tecnológicamente en la leche condensada (natural, sin endulzar) que es sometida a tratamientos de esterilización o UHT y un producto como el khoya puede adoptarse con una nota apropiada al efecto <b>Indonesia:</b> Propone DM de 300 mg/kg y no está de acuerdo con la nota "solo para uso en Khoya" porque en la leche condensada endulzada se utilizan tocoferoles <b>FR:</b> No apoya la adopción. Se utiliza para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg	Adoptar con la nota "solo para uso en khoya". (El <b>khoya</b> es un producto lácteo que se utiliza en la cocina asiática de India, Nepal, Bangladesh y Pakistán. Se elabora con leche entera desecada o bien leche que se condensa al calentarla. Su contenido de humedad es más bajo que el de los típicos quesos frescos). La categoría es para leche condensada natural/simple

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar como se indica con la nueva nota excluidos los productos regulados por CODEX STAN 250-2006 y CODEX STAN 252- 2006.</p> <p><b>India:</b> El uso de antioxidantes está justificado tecnológicamente en variantes (sin endulzar) naturales/simples de contenido en grasa relativamente alto.</p> <p>Apoya la exclusión propuesta de productos regulados en CODEX STAN 250 y 252. Apoya la propuesta</p> <p><b>FR:</b> Se utiliza para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg</p> <p><b>ELC:</b> Esta categoría incluye, según su definición, emulsiones de agua-grasa vegetal, y también las formas en polvo. Las grasas vegetales pueden tener un alto contenido de grasas poliinsaturadas y las emulsiones, y las formas en polvo todavía más, son conocidas por su gran superficie que expone mucho los ácidos grasos al aire/oxígeno y los hace propensos a la oxidación y el enranciamiento lo cual puede producir un sabor/aroma inaceptable del producto. Por ello es necesaria la protección antioxidativa.</p> <p>Se confirma la dosis de uso necesaria de 200 ppm</p>	Adoptar como se indica con la nueva nota excluidos los productos regulados por CODEX STAN 250-2006 y CODEX STAN 252- 2006

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
NISINA	234	12,5	233	3	Sustancias conservadoras	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Trasladar a la subcategoría 01.4.4. En CODEX STAN 288-1976 no se permiten sustancias conservadoras</p> <p><b>UE:</b> Apoya el traslado a 01.4.4.</p> <p>La necesidad de aditivos en la nata natural es muy limitada; es viable técnica y económicamente fabricar productos sin sustancias conservadoras</p>	Debatir más a fondo

						<p><b>IFAC:</b> No apoya el traslado a 01.4.4. Codex Stan 288-1976 está desfasada y debe actualizarse. Solicita que el CCFA pregunte a otros miembros del CCFA si creen que la norma necesita ser actualizada.</p> <p>Desautorizar un aditivo justificado técnicamente en esta categoría de alimentos debido simplemente a una norma desfasada no es aceptable. Comprendemos que algunos miembros del GTE creen que la necesidad de aditivos en las natas naturales es limitada, pero lo siguiente es la justificación técnica. <b>Véase el documento de observaciones de la IFAC para la justificación técnica de la categoría 01.4.1 y 01.4.2</b></p> <p><b>India:</b> Apoya el traslado a la subcategoría</p> <p><b>Indonesia:</b> Apoya el traslado a la categoría 01.4.4</p> <p><b>Irán:</b> Está de acuerdo con el traslado a la subcategoría 01.4.4. debido a la pasteurización</p> <p><b>FR:</b> Suspender en esta categoría y 01.4.4. debido a resistencia a los antibióticos</p>	
TOCOFEROLES	307a, b, e	200	7	Antioxidantes	<p><b>CX/FA 16/48/7</b> Trasladar a la subcategoría 01.4.4; CODEX STAN 288-1976 no permite antioxidantes</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la justificación tecnológica en la categoría general o subcategorías</p> <p><b>UE, India:</b> Apoyan la propuesta</p> <p><b>FR:</b> Apoya el traslado a 01.4.4. Se utiliza para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg.</p> <p><b>ELC:</b> Esta categoría incluye, según su definición, emulsiones de agua-grasa vegetal, y las formas en polvo. Las grasas vegetales pueden tener un alto contenido de grasas poliinsaturadas y las emulsiones, y las formas en polvo todavía más, son conocidas por su gran superficie que expone mucho los ácidos grasos al aire/oxígeno y los hace propensos a la oxidación y el enranciamiento lo cual puede producir un sabor/aroma inaceptable del producto. Por ello es necesaria la protección antioxidativa. Se confirma la dosis de uso necesaria de 200 ppm.</p>	Debatir más a fondo	

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------------	--	-------------------

<p>NISINA</p>	<p>234</p>	<p>12,5</p>	<p>233</p>		<p><b>Sustancias conservadoras</b></p> <p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Trasladar a la subcategoría 01.4.4. En CODEX STAN 288-1976 no se permiten sustancias conservadoras</p> <p><b>UE:</b> Propone que se suspenda; las sustancias conservadoras no están justificadas tecnológicamente (la pasteurización debe proporcionar una protección suficiente a estos productos) y no figuran en CS 288-1976</p> <p><b>ELC:</b> Adoptar en 1.4 y modificar CS 288-1976. ELC sabe que la nisina se utiliza actualmente en productos que se comercializan internacionalmente regulados por esta norma. Los productos de esta categoría de alimentos son termolábiles y normalmente solo pasteurizados. Las esporas de bacterias termófilas que se encuentran comúnmente en la leche (p.ej. Bacillus cereus, Bacillus spp.) generalmente sobreviven a la pasteurización. Las interrupciones en la cadena de frío pueden dar lugar a un desarrollo microbiano dando lugar al deterioro del producto y desperdicio de alimentos. Los estudios demuestran que la nisina inhibe el desarrollo de esporas de bacterias termofílicas y ayuda a prolongar el período de conservación del producto y a garantizar la seguridad alimentaria.</p> <p><b>IFAC:</b> No apoya la propuesta. Codex Stan 288-1976 está desfasada y debe actualizarse. Solicita que el CCFA pregunte a otros miembros del CCFA si creen que la norma necesita ser actualizada.</p> <p>Desautorizar un aditivo justificado técnicamente en esta categoría de alimentos debido simplemente a una norma desfasada no es aceptable. Comprendemos que algunos miembros del GTE creen que la necesidad de aditivos en las natas naturales es limitada, pero lo siguiente es la justificación técnica. <b>Véase el documento de observaciones de la IFAC para la justificación técnica de la categoría 01.4.1 y 01.4.2.</b></p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>Irán:</b> No está justificada tecnológicamente debido a la pasteurización</p> <p><b>NZ:</b> Apoya el uso de nisina en "nata (crema) fresca espesa". No está claro en qué categoría de alimentos recae. Puede ser la categoría 01.4.1 o 01.4.2. La justificación tecnológica es como una sustancia conservadora antimicrobiana en la nata (crema) fresca espesa. NZ sigue formulando los mismos puntos que formuló en la primera ronda del GTE. La función tecnológica es como sustancia conservadora en la "nata (crema) fresca espesa", que no es un sucedáneo de la</p>	<p>Debatir más a fondo. Definir qué es "nata fresca espesa"</p>
---------------	------------	-------------	------------	--	--	---

						nata. Son productos de nata pasteurizados. El deterioro de la nata es generalmente similar al del producto lácteo líquido, pero debido a la diferencia en los patrones de compra se espera que la nata tenga un período de conservación más largo que la leche. Solicitar al CCFA que sea solo para “productos de nata espesos” y no para todas las natas. La norma sobre productos se considera desfasada y como el CCMMP no está activo, no se consideran nuevas disposiciones. La NGAA se considera el único punto de referencia en que pueden incluirse disposiciones actualizadas. <b>FR:</b> Suspender debido a la resistencia a los antibióticos	
<b>TOCOFEROLES</b>	<b>307a, b, c</b>	<b>200</b>			<b>Antioxidantes</b>	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Suspender. <b>Nota: En CODEX STAN 288-1976 no se permiten antioxidantes</b> <b>UE:</b> Propone que se suspenda; los antioxidantes no están justificados tecnológicamente; la leche/nata pasteurizada como un alimento equilibrado no necesita más protección contra la oxidación; en CS 288-1976 no figuran antioxidantes <b>India:</b> El uso de antioxidantes en natas (cremas) no está justificado tecnológicamente, ya que la nata tiene antioxidantes naturales de la leche y la grasa no está en forma libre. La grasa en la nata está presente como glóbulos de grasa con una membrana. Apoya la propuesta <b>FR:</b> Suspender. Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg.	No eliminar de la categoría 01.4

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

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
<b>NISINA</b>	<b>234</b>	<b>12,5</b>	<b>233</b>		<b>Sustancias conservadoras</b>	<b>CX/FA 16/48/7: Nota:</b> En CODEX STAN 288-1976 no se permiten sustancias conservadoras. Solicitar información sobre el uso y justificación tecnológica en esta categoría de alimentos <b>UE:</b> Propone que se suspenda; las sustancias	Debatir ulteriormente. Definir qué es “nata fresca espesa”

					<p>conservadoras no están justificadas tecnológicamente (la pasteurización, esterilización o UHT deben proporcionar una protección suficiente a estos productos) y no figuran en CS 288-1976</p> <p><b>ELC, IFAC:</b> Adoptar en 1.4.2 y modificar CS 288-1976; la IFAC sabe que la nisina se utiliza actualmente en productos que se comercializan internacionalmente regulados por esta norma. Los productos de esta categoría de alimentos son termolábiles y normalmente solo pasteurizados. Las esporas de bacterias termófilas que se encuentra comúnmente en la leche (p.ej. Bacillus cereus, Bacillus spp.) sobreviven generalmente a la pasteurización. Las interrupciones en la cadena de frío pueden dar lugar a un desarrollo microbiano produciendo el deterioro del producto y desperdicio de alimentos. Los estudios demuestran que la nisina inhibe el desarrollo de esporas de bacterias termofílicas y ayuda a prolongar el período de conservación del producto y a garantizar la seguridad alimentaria.</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>Irán:</b> No está justificada tecnológicamente debido a la pasteurización</p> <p><b>NZ:</b> Apoya el uso de nisina en "nata (crema) fresca espesa". No está claro en qué categoría de alimentos recae. Puede ser la categoría 01.4.1 o 01.4.2. La justificación tecnológica es como una sustancia conservadora antimicrobiana en la nata (crema) fresca espesa. Véanse las observaciones sobre nisina en la categoría 01.4.1 anterior</p> <p><b>FR:</b> Propone que se suspenda debido a la resistencia a los antibióticos</p>	
<b>TOCOFEROLES</b>	<b>307a, b, c</b>	<b>200</b>		<b>Antioxidantes</b>	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Suspender. <b>Se observa que en CODEX STAN 288-1976 no se permiten antioxidantes</b></p> <p><b>UE, India, FR:</b> Proponen que se suspendan</p> <p><b>India:</b> El uso de antioxidantes en natas (cremas) no está justificado tecnológicamente, ya que la nata tiene antioxidantes naturales de la leche y la grasa no está en forma libre. La grasa en la nata está presente como glóbulos de grasa con una membrana.</p> <p><b>Indonesia:</b> Propone que se suspendan</p> <p><b>FR:</b> Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg. Propone que se suspenda</p> <p><b>ELC:</b> Esta categoría incluye en su definición nata "para</p>	Debatir más a fondo

						<p>batir” y los productos que están sometidos a tratamientos de calor rigurosos (UHT, esterilización, ultrapasteurización) y productos envasados bajo presión. Los ácidos grasos con estructura insaturada presentes en estos productos son propensos a la oxidación, lo cual es fomentado por el calor (esterilización, UHT) y por la ampliación de la superficie (proceso de batido). Por ello puede ser necesaria la protección antioxidativa. Además, en la UE está permitido utilizar tocoferoles en la categoría 1.4. En la UE las autorizaciones se basan en una buena justificación técnica, entre otros. Se confirma la dosis de uso necesaria de 200 ppm.</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

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

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

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

**Nota:** Para la nisina ya hay una disposición aprobada en la categoría de alimentos a 10 mg/kg sin ninguna nota

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Suspender.  <b>UE, India, Indonesia, FR:</b> Apoyan la suspensión  <b>India:</b> El uso de antioxidantes en natas (cremas) no está justificado tecnológicamente, ya que la nata tiene antioxidantes naturales de la leche y la grasa no está en forma libre. La grasa en la nata está presente como glóbulos de grasa con una membrana.  <b>FR:</b> Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg.</p>	No retirar de la categoría 01.4

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

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx.	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
---------	-----	------------	-------	--------------------	---------------------	--	-------------------

		(mg/kg)			SIN	
NISINA	234	12,5	233		<p><b>Sustancias conservadoras</b></p> <p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar como se indica, no tiene normas sobre productos correspondientes</p> <p><b>ELC:</b> Apoya la adopción. La justificación técnica es similar a la categoría 1.4.1. La nisina se utiliza en esta categoría de alimentos porque son sensibles a la temperatura y normalmente sólo pasteurizados. Las esporas de bacterias termófilas que se encuentran comúnmente en la leche (p.ej. Bacillus cereus, Bacillus spp.) sobreviven generalmente a la pasteurización. El desarrollo se puede producir cuando hay interrupciones en la cadena de frío. Los estudios demuestran que la nisina inhibe el desarrollo de estas bacterias y ayuda a prolongar el período de conservación del producto y a garantizar la seguridad alimentaria.</p> <p><b>UE:</b> Suspender. En esta categoría de alimentos no se permiten sustancias conservadoras; la inocuidad microbiológica está garantizada por el tratamiento térmico y BPH.</p> <p><b>India:</b> El uso de la función de conservación en las natas no está justificado tecnológicamente, ya que estos productos pueden ser tratados térmicamente para lograr su conservación.</p> <p><b>Irán:</b> Pasteurización</p> <p><b>FR:</b> Propone que se suspenda debido a la resistencia a los antibióticos</p> <p><b>NZ:</b> La solicitud de nisina no está relacionada con esta categoría de productos</p>	Debatir más a fondo
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar como se indica</p> <p><b>India:</b> Apoya la adopción como se indica. La función antioxidante en los sucedáneos de la nata puede ser necesaria, ya que la grasa vegetal en emulsión de agua suele no tener ningún antioxidante natural presente.</p> <p><b>Indonesia:</b> Propone que se suspendan</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la propuesta. Los tocoferoles se utilizan en los sucedáneos de la nata que contienen aceite vegetal para evitar la oxidación. <b>ELC:</b> Apoya la adopción. Las grasas vegetales pueden tener un alto contenido de grasas poliinsaturadas y las emulsiones, y las formas en polvo todavía más, son conocidas por su gran superficie que expone mucho los ácidos grasos al aire/oxígeno y los hace propensos a la oxidación y el enranciamiento lo cual puede producir un sabor/aroma inaceptable del producto. Por ello es necesaria la protección antioxidativa. Los sucedáneos de la nata incluyen emulsiones y formas en polvo y nata batida (aderezos), estructuras de gran</p>	Debatir más a fondo

						<p>superficie que favorecen la oxidación de la grasa y justifica el uso de un antioxidante.</p> <p>Además, en la UE está permitido utilizar tocoferoles en la categoría 1.4. En la UE las autorizaciones se basan en una buena justificación técnica, entre otros. Se confirma la dosis de uso necesaria de 200 ppm.</p> <p><b>FR:</b> Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg.</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

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

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000		Z	Emulsionantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Trasladar a la categoría 01.5.2, no se permiten en CODEX STAN 207-1999 ni 290-1995. <b>Nota:</b> disposiciones para el SIN 475 y 476 adoptadas en la categoría 01.5.2 por la CCFA48</p> <p><b>UE:</b> Apoya la propuesta. Las normas del Codex solamente permiten el SIN 322 (lecitina) y 471 (mono y diglicéridos de ácidos grasos)</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta. El uso de emulsionantes en esta categoría de alimentos, incluidas todas las subcategorías, está justificado tecnológicamente. Sin embargo, para minimizar el uso de aditivos alimentarios en productos y armonizarlo con las normas sobre productos, estos aditivos específicos no pueden permitirse.</p> <p><b>Irán:</b> Apoya la recomendación</p> <p><b>CX/FA 16/48/7 EE. UU.:</b> En EE. UU. el SIN 476 está permitido en la nata (categoría 01.5.1) y sucedáneos de productos lácteos (categoría 01.5.2), a 10 000 mg/kg como emulsionante</p> <p><b>FR:</b> Apoya la suspensión</p>	Suspender. No está permitido en las normas correspondientes a la categoría 01.5.1 y ya está adoptado en la categoría 01.5.2
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	10 000		Z	Emulsionantes		
TOCOFEROLES	307a, b, c	5 000			Antioxidantes	<p><b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la justificación tecnológica en la categoría general y subcategoría</p> <p><b>ELC:</b> La leche y la nata contienen de forma natural la grasa de la leche y la grasa de la leche contiene cantidades suficientes de ácidos grasos propensos a la oxidación. Estos productos de esta categoría (leche en</p>	Adoptar a 1 000

						<p>polvo y nata (crema) en polvo) son por definición en polvo. En polvo implica una gran superficie y mucha exposición al aire, condiciones que favorecen mucho la oxidación de la grasa, lo cual se traduce en ranciedad y mal sabor/gusto del producto. Los tocoferoles son un eficaz antioxidante soluble en grasa que puede ayudar a prevenir o retrasar la oxidación de la grasa. Un máximo de 1 000 ppm debe ser suficiente.</p> <p><b>UE: Suspender;</b> no están permitidos en las subcategorías de las normas sobre productos correspondientes.</p> <p><b>India:</b> El uso de antioxidantes en esta categoría de alimentos, incluidas todas las subcategorías, está justificado tecnológicamente. Sin embargo, para minimizar el uso de aditivos alimentarios en productos y armonizarlo con las normas sobre productos, estos aditivos específicos no pueden permitirse.</p> <p><b>Indonesia:</b> Utilizar estos aditivos en la leche en polvo aromatizada con dosis máxima de 500 mg/kg</p> <p><b>FR:</b> Propone que se suspendan</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

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

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TOCOFEROLES	307a, b, c	5 000		7	Antioxidantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Suspender; no están permitidos en las normas para productos correspondientes.</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la justificación tecnológica</p> <p><b>Brasil, UE:</b> Apoyan la suspensión</p> <p><b>India:</b> El uso de antioxidantes en esta categoría de alimentos, incluidas todas las subcategorías, está justificado tecnológicamente. Sin embargo, para minimizar el uso de aditivos alimentarios en los productos y armonizarlo con las normas sobre productos, estos aditivos específicos no pueden permitirse.</p> <p><b>FR:</b> Apoya la suspensión. Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg.</p> <p><b>ELC:</b> La leche y la nata contienen la grasa de la leche de</p>	Adoptar a 1 000

						<p>forma natural y la grasa de la leche contiene cantidades suficientes de ácidos grasos propensos a la oxidación. Estos productos de esta categoría (leche en polvo y nata (crema) en polvo) son por definición en polvo. En polvo implica una gran superficie y mucha exposición al aire, condiciones que favorecen mucho la oxidación de la grasa, lo cual se traduce en ranciedad y mal sabor/gusto del producto. El tocoferol es un eficaz antioxidante soluble en grasa que puede ayudar a prevenir o retrasar la oxidación de la grasa. Un máximo de 1 000 ppm debe ser suficiente.</p> <p><b>Indonesia:</b> Propone que se suspendan. Permitidos en la categoría general</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

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

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TOCOFEROLES	307a, b, c	5 000		7	Antioxidantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Suspender; no están permitidos en las normas sobre productos correspondientes</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la justificación tecnológica</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión</p> <p><b>India:</b> El uso de antioxidantes en esta categoría de alimentos, incluidas todas las subcategorías, está justificado tecnológicamente. Sin embargo, para minimizar el uso de aditivos alimentarios en productos y armonizarlo con las normas sobre productos, estos aditivos específicos no pueden permitirse.</p> <p><b>FR:</b> Apoya la suspensión. Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg.</p>	Suspender

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

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna, varias normas sobre productos corresponden a las subcategorías

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------------	--	-------------------

<b>TOCOFEROLES</b>	<b>307a, b, c</b>	<b>200</b>			<b>Antioxidantes</b>	<p><b>CX/FA 16/48/7: Indonesia:</b> Propone trasladar las disposiciones sobre estos aditivos de las subcategorías a la categoría general 01.6 porque se utilizan en todas las subcategorías.</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la justificación tecnológica en la categoría general y subcategorías</p> <p><b>Nota:</b> disposición adoptada en 01.6.5</p> <p><b>UE:</b> Apoya el debate en las subcategorías. Se necesita más información sobre la justificación tecnológica; <b>sólo</b></p> <p><b>CXS_275-1973</b> El queso fresco autoriza el uso de antioxidantes (SIN 307 b/c)</p> <p><b>India, Japón, Malasia:</b> Apoyan la propuesta</p> <p><b>FR:</b> Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg.</p>	No retirar de las subcategorías; someter el uso a debate en cada subcategoría
--------------------	-----------------------	------------	--	--	----------------------	---	---

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

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
DIOCTILSULFOSUCCINATO DE SODIO	480	5 000	20 <sup>14</sup>	7	Emulsionantes, humectantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Suspender</p> <p><b>Brasil:</b> A esta dosis, 1,2g es suficiente para llegar a la IDA para adultos (IDA de 0-25 mg/kg de peso corporal) y 0,3g para niños. Si se adopta, propone que se reduzca la DM.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la propuesta de limitar a queso Neufchâtel; necesita justificación tecnológica; parece ser un uso de aditivo secundario.</p> <p><b>India:</b> Los emulsionantes y humectantes no están justificados tecnológicamente en esta categoría de alimentos.</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. están permitidos en queso fresco y queso Neufchâtel a 5 000 mg/kg de estabilizante (nota 20).</p>	Suspender

<sup>14</sup> Nota 20: Separados o combinados con otros estabilizadores, espesantes, y/o gomas.

						<b>FR:</b> En la Federación de Rusia y la Unión Aduanera este aditivo alimentario no se utiliza en la categoría de alimentos. Suspender	
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar según se indica con la nueva nota "sólo para uso en productos regulados por la Norma para el queso fresco (CODEX STAN 275-1973)". Codex Stan 275-1973 incluye solo 307 b y c. <b>UE:</b> Apoya la propuesta; 275-1973 sólo incluye el SIN 307 b, c <b>Indonesia:</b> Apoya la adopción con la nueva nota <b>FR:</b> Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios.	Adoptar según se indica con la nueva nota "sólo para uso en productos regulados por la Norma para el queso fresco (CODEX STAN 275-1973)". Codex Stan 275-1973 incluye solo 307 b y c.

**Categoría de alimentos N.º 01.6.2 (Queso madurado)**

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Varias normas que corresponden a la categoría 01.6.2.1

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TOCOFEROLES	307a, b, e	200	-	7	Antioxidantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Suspender. Trasladar a la subcategoría 01.6.2.3. No figuran en las normas sobre productos correspondientes. <b>UE:</b> Apoya la suspensión y el traslado a 01.6.2.3. No figuran en las normas sobre productos. Desconoce la necesidad tecnológica en el queso madurado. <b>India:</b> La propuesta es aceptable, ya que el aditivo puede no ser necesario en todas las subcategorías. Apoya la propuesta <b>FR:</b> Apoya la propuesta	Suspender. Trasladar a la subcategoría 01.6.2.3. No figuran en las normas sobre productos correspondientes

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

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx.	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
---------	-----	------------	-------	--------------------	---------------------	--	-------------------

		(mg/kg)			SIN		
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	<p><b>CX/FA 16/48/7: Indonesia:</b> Propone que se traslade de la categoría 01.6.2 a la categoría general 01.6.</p> <p><b>Nota:</b> Disposición adoptada en 01.6.5</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión y el traslado a 01.6.2.3. No figuran en las normas sobre productos correspondientes. En 283-1987 no figuran antioxidantes; en 208-1999 solo regulador de la acidez (SIN 270, 575)</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta. El traslado a la categoría general no es aceptable ya que pueden no ser necesarios en todas las subcategorías. Considerar el uso en subcategorías específicas.</p> <p><b>FR:</b> Apoya la propuesta. Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg.</p>	No trasladar a esta subcategoría, trasladar solo a la subcategoría 01.6.2.3. En 283-1987 no figuran antioxidantes

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

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	<p><b>CX/FA 16/48/7: Indonesia:</b> Propone que se trasladen de la categoría 01.6.2 a la categoría general 01.6.</p> <p><b>Nota:</b> Disposición adoptada en 01.6.5</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión y el traslado a 01.6.2.3. No figuran en las normas sobre productos correspondientes. En 283-1987 no figuran antioxidantes; en 208-1999 solo regulador de la acidez (SIN 270, 575)</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta. El traslado a la categoría general no es aceptable ya que pueden no ser necesarios en todas las subcategorías. Considerar el uso en subcategorías específicas.</p> <p><b>FR:</b> Apoya la propuesta. Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg.</p>	No trasladar a esta subcategoría, trasladar solo a la subcategoría 01.6.2.3. En 283-1987 no figuran antioxidantes

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

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Retirar de 01.6.2. Adoptar aquí a 300 mg/kg. Algunos miembros indican en las observaciones el uso a esa dosis <b>ELC, India, Japón:</b> Apoyan la propuesta <b>FR:</b> Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg.	Retirar de 01.6.2. Adoptar aquí a 300 mg/kg. Algunos miembros indican en las observaciones el uso a esa dosis

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> No incluir en la categoría 01.6 ni 01.6.3 <b>UE:</b> Apoya la propuesta; suspender <b>India:</b> Apoya la propuesta. <b>FR:</b> Apoya la propuesta. Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg.	No incluir en la categoría 01.6 ni 01.6.3

**Categoría de alimentos N.º 01.6.4 (Queso elaborado, fundido)**

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

**Nota general:** La CCFA48 no sometió a debate las disposiciones de esta categoría de alimentos debido al trabajo en curso en el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos en un proyecto de Norma para el queso procesado

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Observaciones del GTE en la primera circular / información de la CCFA48	Propuesta del GTE
DIOCTILSULFOSUCCINATO	480	5 000	20	7	Emulsionantes,	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Aditivos en uso de aditivo	Adoptar; la

DE SODIO					humectantes	<p><b>Nota:</b> REP 16/FA, párr. 138: trata el uso de aditivos secundarios con notas.</p> <p><b>UE:</b> Apoya que la DM se exprese en el alimento final para considerar la exposición (IDA muy baja).</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>Japón:</b> El CAC39 (2016) acordó continuar el debate sobre el proyecto de Norma para el queso procesado en el siguiente CAC (2017) debido a limitaciones de tiempo. Debe tenerse en cuenta al examinar el proyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría 01.6.4.</p> <p><b>Malasia:</b> De acuerdo; apoya la propuesta</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. está permitido en las pastas para untar a 5 000 mg/kg como estabilizador (nota 20); aditivo en uso de aditivo</p> <p><b>FR:</b> Suspender</p>	expresión de la dosis máxima sobre la base del estabilizador parece abordar la preocupación sobre la exposición
NISINA	234	12,5	233	6	Sustancias conservadoras	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar</p> <p><b>UE:</b> Acepta</p> <p><b>ELC, IFAC:</b> Apoyan la adopción. Actualmente se utiliza en productos comercializados internacionalmente de la categoría 01.6.4. Los estudios muestran que la nisina a 2,5-6,25 mg/kg puede ayudar a controlar el desarrollo de la spora <i>Clostridial</i> y el deterioro en diversos quesos emmental y cheddar procesados; a 2,5-12,5 mg/kg puede reducir los recuentos de esporas de <i>Bacillus spp.</i> en el queso fundido pasteurizado. La nisina (a 12,5- 250 mg/kg) también se utiliza para controlar el desarrollo de <i>Clostridium botulinum</i> en las pastas de queso fundido pasteurizado para untar. (El uso a 250 mg/kg es específico de cada país y para reducir el sodio y el mayor contenido de humedad de las pastas de queso procesado para untar). <b>IFAC</b> observa que varios Estados miembros han apoyado esta disposición y la única oposición parece estar basada en preocupaciones antimicrobianas, que según el JECFA aquí no son pertinentes.</p> <p><b>India, Indonesia, Japón, Malasia:</b> Apoyan la adopción</p> <p><b>Irán:</b> Apoya la adopción debido a la pasteurización</p> <p><b>Japón:</b> Se utiliza en quesos elaborados como conservante. La dosis máxima de uso es 6,25 mg/kg</p> <p><b>Malasia:</b> Apoya la adopción</p> <p><b>CX/FA 16/48/7 EE. UU.:</b> En EE. UU. está permitida en pastas de queso procesado para untar pasteurizadas con y sin frutas, etc. a 250 mg/kg como sustancia conservadora.</p>	Adoptar

						<b>FR:</b> No lo apoya debido a preocupaciones por la resistencia a los antibióticos	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000	7	Emulsionantes		<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones. <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? ¿En qué tipo de queso se utilizan para evitar la separación de aceite? ¿Sólo para los quesos destinados a elaboración ulterior? La dosis máxima es alta; un niño de 20 kg alcanza la IDA consumiendo 50g. La 35. <sup>a</sup> reunión del JECFA estableció la IDA de 0-25 mg/kg de peso corporal en 1989 <b>India:</b> Están tecnológicamente justificados en el queso procesado. Apoya la adopción. <b>Japón:</b> Se utilizan para evitar la separación de aceite en quesos procesados para elaboración ulterior. La dosis máxima de uso es 5 000 mg/kg. <b>FR:</b> No lo apoya; no hay justificación técnica.	Adoptar a 5 000
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5 000	7	Emulsionantes		<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones. <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? La dosis máxima es alta; un niño de 20 kg alcanza la IDA mediante el consumo de 30g. La 17. <sup>a</sup> reunión del JECFA estableció la IDA de 0-7,5 mg/kg de peso corporal en 1989 <b>FR:</b> No lo apoya; no hay justificación técnica. <b>India:</b> Están tecnológicamente justificados en el queso procesado. Apoya la propuesta	Adoptar
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9 000	7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes		<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones. <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? La DM es alta. La 41. <sup>a</sup> reunión del JECFA estableció la IDA de 0,70 mg/kg de peso corporal en 1993. <b>India:</b> Apoya la propuesta <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. está permitido a 9 000 mg/kg. <b>FR:</b> No apoya la adopción; no hay justificación técnica.	Adoptar
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000	7	Emulsionantes, estabilizadores		<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones. <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? La IDA de 0-30 mg/kg de peso corporal para este aditivo alimentario con sucroglicéridos, oligoésteres de sucrosa tipo I y tipo II, y monoésteres de sucrosa del ácido láurico, palmítico o esteárico se estableció en la 73. <sup>a</sup> reunión del JECFA (2010). Sólo para los quesos destinados a elaboración ulterior ¿SIN 473 y 473a individualmente o en combinación?	Adoptar a 2 100 mg/kg con la nota 348 corregida (véase la observación de Japón sobre el SIN 473)

						<p>A una DM de 10 000 un niño de 20kg supera la IDA consumiendo 60g de queso</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>Japón:</b> Propone añadir la nota 348 "solos o en combinación: sucroésteres de <del>sorbitán</del> ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474)" ya que el SIN 473 comparte la IDA con el SIN 473a y 474.</p> <p>Japón propone también que se revise la nota 348 para corregir el nombre del SIN 473 como se ha descrito anteriormente.</p> <p><b>Malasia:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>FR:</b> No apoya la adopción; no hay justificación técnica.</p>	<p>Adoptar también la disposición para el SIN 474 en esta categoría con la nota 348</p>
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	1 500		4	Emulsionantes, estabilizadores	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones.</p> <p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? La IDA de grupo de 0-30 mg/kg de peso corporal para este aditivo alimentario con sucroésteres de ácidos grasos, sucroglicéridos, oligoésteres de sucrosa tipo I y tipo II, y monoésteres de sucrosa del ácido láurico, palmítico o esteárico se estableció en la 73.ª reunión del JECFA (2010). Sólo para los quesos destinados a elaboración ulterior. ¿SIN 473 y 473a individualmente o en combinación?</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>Japón:</b> Propone añadir la nota 348 "solos o en combinación: <u>sucro</u>ésteres de <del>sorbitán</del> ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474)" ya que el SIN 473a comparte la IDA con el SIN 473 y 474.</p> <p><b>Malasia:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>FR:</b> No lo apoya; no hay justificación técnica.</p>	<p>Adoptar a 2 100 mg/kg con la nota 348 corregida (véase la observación de Japón sobre el SIN 473). Adoptar también la disposición para el SIN 474 en esta categoría con la nota 348</p>
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	34 900	45	7	<p><u>Todos:</u> Reguladores de la acidez, secuestrantes</p> <p><u>SIN 334:</u> <b>Antioxidantes, acentuadores del sabor</b></p> <p><u>SIN 335(ii) y 337:</u> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones</p> <p><b>UE, FR:</b> Se necesita más información sobre la justificación tecnológica. A la DM de 34 900 un niño de ≤ 20 kg alcanza la IDA a 17g de queso elaborado.</p> <p><b>India:</b> El uso de la función de este aditivo alimentario está justificado tecnológicamente en el queso elaborado. Puede adoptarse tal como se propone.</p> <p><b>FR:</b> Suspender; no hay justificación técnica.</p>	<p>Solicitar más información sobre las dosis de uso reales y la justificación técnica</p>
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones</p>	<p>Adoptar</p>

						<p><b>UE:</b> Se necesita más información sobre la justificación tecnológica</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta. El uso de la función de este aditivo alimentario está justificado tecnológicamente en el queso elaborado.</p> <p><b>FR:</b> Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg.</p>
--	--	--	--	--	--	--

**Categoría de alimentos N.º 01.6.4.1 (Queso fundido natural)**

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

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

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

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

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

**Nota:** Hay una disposición adoptada para el uso de tocoferoles (SIN 307a, b, c) en esta categoría de alimentos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	<p><u>Todos:</u> Reguladores de la acidez, secuestrantes</p> <p><u>SIN 334:</u> Antioxidantes, acentuadores del sabor</p> <p><u>SIN 335(ii) y 337:</u> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar</p> <p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica?</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta. El uso de la función de estos aditivos alimentarios en el queso elaborado está justificado tecnológicamente.</p> <p><b>FR:</b> Propone que se suspendan; no hay justificación técnica; IDA establecida. No debe utilizarse con DM = BPF</p>	Solicitar información sobre la dosis de uso real

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> No incluir en la categoría 01.6 ni 01.6.3</p> <p><b>UE:</b> Apoya la propuesta. Se necesita más información sobre la justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg.</p> <p><b>ELC:</b> Estos productos pueden contener por definición distintos tipos de grasas (y, por tanto, ácidos grasos, desde saturados a poliinsaturados) y también pueden existir en forma en polvo. En función de la composición, esto puede requerir protección antioxidante contra la oxidación y, por lo tanto, justifica el uso de tocoferol. En la UE esta categoría de productos corresponde a la categoría de alimentos 1.7.6 en el reglamento europeo sobre aditivos alimentarios. Observamos que en la UE los tocoferoles están permitidos para esta categoría de alimentos. En la UE las autorizaciones se basan en una buena justificación técnica, entre otros. 200 ppm es una dosis de uso adecuada</p>	Debatir más a fondo

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 243-2003: Permite diversos aditivos en diversos alimentos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	25 000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	<p><b>CX/FA 16/48/7</b> Adoptar con nueva nota NXS 243: "excepto los productos regulados por la Norma para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003)"</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso real</p> <p><b>UE, FR:</b> No permitidos en CS 243-2003; ¿necesidad tecnológica? DM de 25 000 excesiva. Un niño de <math>\leq 20</math> alcanza la IDA (0,25 mg/kg de peso corporal) consumiendo 20 g de postre lácteo (FR: La DM no debe ser superior a 3 000 si se utiliza como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios).</p> <p><b>India:</b> El uso en los postres a base de lácteos está justificado tecnológicamente. La adopción con la exclusión propuesta de los productos regulados por CODEX STAN 243 es aceptable.</p>	Solicitar información sobre la dosis de uso real

						<b>CX/FA 16/48/7 EE. UU.:</b> En EE. UU. están permitidos a 25 000 mg/kg	
--	--	--	--	--	--	--	--

**Categoría de alimentos N.º 01.8 (Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero)**

**Normas sobre productos correspondientes:** 289-1995 corresponde a la subcategoría 01.8.2.

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

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

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones sometidas a debate; la CCFA48 solicitó información al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites sobre los restantes proyectos de disposiciones (REP 16/FA párrafo 65)
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------------	---

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

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 019-198: Permite antioxidantes, sinergistas antioxidantes y antiespumantes específicos; 211-1999 permite antioxidantes y sinergistas antioxidantes específicos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones sometidas a debate; la CCFA48 solicitó información al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites sobre los restantes proyectos de disposiciones (REP 16/FA párrafo 65)
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------------	---

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

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Observaciones del GTE en la primera circular / información de la CCFA48	Propuesta del GTE
GLICEROL	422	BPF	16	7	Humectantes, espesantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener hasta que se debatan los aditivos en aditivos <b>Nota:</b> REP 16/FA, párr. 138: trata el uso de aditivos	Solicitar información sobre el uso

ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	1 000		7	Emulsionantes	secundarios con notas. <b>UE:</b> Reflejando la decisión de la CCFA48, se debe proporcionar la justificación tecnológica para el uso de aditivos secundarios <b>FR:</b> De acuerdo con mantener. El uso de estos aditivos alimentarios en esta categoría podría inducir a error a los consumidores.	Solicitar información sobre el uso
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	1 000		7	Emulsionantes		Solicitar información sobre el uso
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000		4	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener hasta que se debatan los aditivos en aditivos <b>Nota:</b> REP 16/FA, párr. 138: regula el uso de aditivos secundarios con notas. <b>UE:</b> Reflejando la decisión de la CCFA48, se debe proporcionar la justificación tecnológica para el uso de aditivos secundarios <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se utiliza en recubrimientos de frutos cítricos frescos según BPF <b>FR:</b> Mantener. No hay justificación tecnológica. Un niño de ≤ 20 kg alcanzaría la IDA (0-70 mg/kg pc) con solo 140 g/kg de alimentos.	Solicitar información sobre la dosis de uso real
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	5 000	16	4	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 492, 493 y 494 solamente)	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener hasta que se debatan los aditivos en aditivos <b>Nota:</b> REP 16/FA, párr. 138: regula el uso de aditivos secundarios con notas. <b>UE:</b> Reflejando la decisión de la CCFA48, se debe proporcionar la justificación tecnológica para el uso de aditivos secundarios <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta. Mantener para el debate sobre aditivos en aditivos. El uso de aditivos alimentarios en esta categoría podría inducir a error a los consumidores. Estos aditivos alimentarios se derivan de ácidos grasos saturados que (como el estearato de magnesio SIN470 - véase el tema 5e del programa de la CCFA48) deben reducirse en la dieta. Se necesita justificación tecnológica sobre el uso de aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos a altas concentraciones. Tener en cuenta la ingesta de ácidos grasos de todos los usos de aditivos alimentarios.	Solicitar información sobre el uso
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	1 000		4	Emulsionantes, estabilizadores	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener hasta que se debatan los aditivos en aditivos <b>Nota:</b> REP 16/FA, párr. 138: regula el uso de aditivos secundarios con notas. <b>UE:</b> Reflejando la decisión de la CCFA48, se debe proporcionar la justificación tecnológica para el uso de aditivos secundarios <b>EE. UU.:</b> Se utilizan según BPF como emulsionantes, estabilizadores en recubrimientos protectores <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta. Mantener hasta el debate sobre aditivos en aditivos.	Solicitar información sobre la dosis de uso real



		máx. (mg/kg)		Aprobado	del SIN	del GTE	GTE
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	BPF		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener. El CCPFV está examinando las disposiciones sobre aditivos alimentarios de CODEX STAN 260-2007. No figura en la actual <i>Norma para las frutas y hortalizas encurtidas</i> (CODEX STAN 260-2007).</p> <p><b>UE:</b> Apoya que se mantenga a la espera de más información sobre la dosis de uso</p> <p><b>Irán:</b> No está de acuerdo con el uso de diacetato de sodio debido al vinagre, aceite o salmuera.</p> <p><b>FR:</b> No lo apoya. Según Codex Stan 192-1995 los aditivos alimentarios con IDA (0,15 mg/kg de peso corporal) no deben utilizarse con DM=BPF.</p>	Solicitar información sobre la dosis de uso real

**Categoría de alimentos N.º 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasteurizadas))**

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

**Nota:** En la CCFA47, esta categoría fue objeto de debate por el GTE sobre la armonización (véase REP14/FA, párr. 44)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	BPF		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	<p><b>Brasil:</b> Este aditivo alimentario tiene una IDA numérica de 0-15 mg/kg de peso corporal. Una dosis según BPF no es apropiada en este caso.</p> <p><b>Irán:</b> No está de acuerdo con el uso de diacetato de sodio debido a la pasteurización.</p> <p><b>FR:</b> Apoya la suspensión. Según Codex Stan 192-1995 los aditivos alimentarios con IDA (0,15 mg/kg de peso corporal) no deben utilizarse con DM=BPF.</p>	Suspender
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	1 300	45	7	<p><u>Todos:</u> Reguladores de la acidez, secuestrantes</p> <p><u>SIN 334:</u> Antioxidantes, acentuadores del sabor</p> <p><u>SIN 335(ii) y</u></p>	<p><b>FR:</b> Apoya la suspensión. Según Codex Stan 192-1995 los aditivos alimentarios con IDA (0,30 mg/kg de peso corporal) no deben utilizarse con DM=BPF.</p>	Suspender

					337: Sales emulsionantes, estabilizadores		
--	--	--	--	--	---	--	--

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 296-2009<sup>15</sup>: permite los reguladores de la acidez, antiespumantes, agentes endurecedores, sustancias conservadoras y espesantes del Cuadro 3. También incluye reguladores de la acidez, antiespumantes, colorantes y sustancias conservadoras específicos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	25		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 492, 493 y 494 solamente)	<p><b>CX/FA 16/48/7</b> Adoptar a 4 000 mg/kg con la nueva nota "Excluidos los productos regulados por la Norma para las confituras, jaleas y mermeladas (CODEX STAN 296-2009)"</p> <p><b>UE:</b> Desea aclaración sobre qué productos no normalizados requieren el aditivo.</p> <p>La IDA de grupo de 0-25 mg/kg de peso corporal como suma de ésteres de sorbitán del ácido láurico, oleico y esteárico fue establecida en la 26.ª reunión del JECFA (1982). Parece que hay una relación de correspondencia entre CS 296-2009 y la categoría 04.1.2.5. ¿Cuáles serían los productos no normalizados?</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la propuesta; se utiliza en mermeladas para evitar la formación de espuma. El uso de este aditivo se traduce en un incremento de la productividad. La dosis máxima de uso es 7 mg/kg</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. están permitidos a 4 000 mg/kg como estabilizadores.</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta.</p> <p>El uso de estos aditivos alimentarios en esta categoría podría inducir a error a los consumidores. Estos aditivos alimentarios se derivan de ácidos grasos saturados que (como el estearato de magnesio SIN470, véase el tema 5e del programa de la CCFA48) deben reducirse en la dieta. Se necesita justificación tecnológica sobre el uso de aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos y a altas concentraciones. Tener en cuenta la ingesta de ácidos grasos de todos los usos de aditivos alimentarios. No está claro en qué productos se utilizaría este aditivo alimentario si están "excluidos los productos regulados por la Norma para las confituras, jaleas y mermeladas (CODEX STAN 296-2009)".</p>	Adoptar con la nueva nota "Excluidos los productos regulados por la Norma para las confituras, jaleas y mermeladas (CODEX STAN 296-2009)"

<sup>15</sup> CODEX STAN 296-2009 establece específicamente que no regula los productos destinados a elaboración ulterior o para usos dietéticos especiales, contenido reducido o bajo de azúcares, o donde las propiedades edulcorantes han sido sustituidas total o parcialmente por edulcorantes aditivos alimentarios.

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

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

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

**Categoría de alimentos N.º 04.1.2.7 (Frutas confitadas)**

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Observaciones del GTE en la primera circular / información de la CCFA48	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	50 000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar a 1 000 mg/kg. Algunos miembros indican el uso en las observaciones <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? DM excesiva. Un niño de 20kg alcanza la IDA de 0,25 mg/kg de peso corporal consumiendo 10g. La IDA fue establecida en la 17.ª reunión del JECFA (1973) <b>Indonesia:</b> Apoya la adopción a la DM de 1 000 mg/kg con clases funcionales del SIN adicionales como sustancias inertes <b>FR:</b> Apoya la adopción a la DM como sustancias inertes solamente	Adoptar a 1 000 mg/kg
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	2 000		7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica en esta categoría de alimentos? <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta debido a la falta de justificación técnica. La utilización de estos aditivos alimentarios en esta categoría podría inducir a error a los consumidores. Estos aditivos alimentarios se derivan de ácidos grasos saturados que (como el estearato de magnesio SIN470, véase el tema 5e del programa de la CCFA48) deben reducirse en la dieta. Se necesita justificación de la necesidad tecnológica sobre el uso de aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos y a altas concentraciones. Tener en cuenta la ingesta de ácidos grasos de todos los usos de aditivos alimentarios.	Solicitar información sobre la justificación tecnológica
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	Todos: Reguladores de la acidez, secuestrantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica.	Solicitar información sobre la dosis de uso real

					<p><u>SIN 334:</u> Antioxidantes, acentuadores del sabor</p> <p><u>SIN 335(ii) y 337:</u> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>India:</b> Permite el ácido tartárico SIN 334 a dosis según BPF.</p> <p><b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	<p><u>Todos:</u> Reguladores de la acidez, secuestrantes</p> <p><u>SIN 334:</u> Antioxidantes, acentuadores del sabor</p> <p><u>SIN 335(ii) y 337:</u> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar con nuevas notas que excluyen los productos regulados por las normas sobre productos</p> <p><b>UE:</b> ¿Justificación tecnológica? Si se proporciona, adoptar con nuevas notas que excluyen los productos regulados por las normas sobre productos</p> <p><b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica. Según Codex Stan 192-1995, los aditivos alimentarios con IDA <u>L(+)-ácido tartárico</u> (0,30 mg/kg de peso corporal) no deben utilizarse con DM=BPF.</p>	Solicitar información sobre la dosis de uso real

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
DIOCTILSULFOSUCCINATO DE SODIO	480	15		7	Emulsionantes, humectantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Aprobar con la nota "para uso en gelatina en polvo solamente"</p> <p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? Según lo que recuerda la UE podría ser un <b>¿uso de aditivo alimentario secundario?</b> El uso como aditivo alimentario secundario debe indicarse en una nota (aparte)</p> <p>La IDA de 0-0,1 mg/kg de peso corporal fue establecida en la 44.ª reunión del JECFA</p>	Aprobar con la nota "para uso en gelatina en polvo solamente"

						(1995) <b>EE. UU.:</b> Permitido en postre de gelatina seca a 15 mg/kg como humectante. Se utiliza en postres de gelatina en polvo acidificados con ácido fumárico para reducir la tensión de superficie del agua para permitir la humidificación del ácido fumárico. Esto permite disolver el postre de gelatina en polvo en agua caliente. Sin ello, se necesita agua hirviendo para disolver el postre de gelatina en polvo. Propone la nota "para uso en gelatina en polvo solamente"	
--	--	--	--	--	--	--	--

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	Todos: Reguladores de la acidez, secuestrantes <u>SIN 334:</u> Antioxidantes, acentuadores del sabor <u>SIN 335(ii) y 337:</u> Sales emulsionantes, estabilizadores	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener. La disposición no figura en la actual Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007) <b>UE:</b> ¿Justificación tecnológica? <b>FR:</b> Según Codex Stan 192-1995, los aditivos alimentarios con IDA <u>L(+)-ácido tartárico</u> (0,30 mg/kg de peso corporal) no deben utilizarse con DM=BPF. Suspender debido a la falta de justificación tecnológica	Solicitar información sobre la dosis de uso real

**Categoría de no alimentos N.º 04.1.2.11 (Rellenos de fruta para pastelería)**

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones sometidas a debate; solo se ha incluido a título informativo

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	Todos: Reguladores de la acidez, secuestrantes <u>SIN 334:</u> Antioxidantes, acentuadores del sabor <u>SIN 335(ii) y 337:</u> Sales emulsionantes, estabilizadores	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. <b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica	Solicitar información sobre la dosis de uso real

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

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna; las subcategorías tienen normas sobre productos correspondientes

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	4520	50-000		7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Trasladar a la subcategoría 04.2.1.2 <b>Brasil:</b> A esta dosis, 30g de producto es suficiente para llegar a la IDA para adultos (IDA de 0,25 mg/kg de peso corporal) y 7,5g para niños. Solicita información sobre la dosis de uso real. Propone que se reduzca la DM. Si la justificación tecnológica es sólo para las nueces y productos de nueces, debe crearse una nueva nota a este efecto <b>UE:</b> Apoya la propuesta; no son apropiados para la categoría general <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en las nueces y los productos de nueces a 50 000 mg/kg <b>FR:</b> La DM es demasiado alta; no debe exceder de 3 000 mg/kg	Trasladar a la subcategoría 04.2.1.2

**Categoría de alimentos N.º 04.2.1.1 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álve vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas)**

**Enfoque horizontal (FA/45 CRD2 Apéndice FA/46 CRD 2 Apéndice V):** Los reguladores de la acidez están justificados con la nota 262, los EEE no están justificados horizontalmente

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	50 000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> No retirar de 04.2.1. No se ha proporcionado información sobre el uso</p> <p><b>Brasil:</b> A esta dosis, 30g de producto es suficiente para llegar a la IDA para adultos (IDA de 0-25 mg/kg de peso corporal) y 7,5g para niños. Solicita aclaración sobre la dosis de uso real. Propone reducir esta dosis</p> <p><b>UE, FR:</b> Los EEE no están justificados horizontalmente; las normas sobre productos correspondientes no permiten aditivos alimentarios; con algunas excepciones no deben utilizarse aditivos en alimentos no elaborados; suspender; no se ha proporcionado justificación tecnológica ni información sobre la DM</p> <p><b>Singapur:</b> Esta categoría de alimentos se define como Hortalizas crudas que una vez recolectadas se presentan frescas para su consumo. El uso de aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos no está justificado, ya que esto puede inducir a error a los consumidores con respecto a la frescura y calidad del producto.</p>	No retirar de la categoría general

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

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Observaciones del GTE en la primera circular / información de la CCFA48	Propuesta del GTE
GLICEROL	422	BPF	16	7	Humectantes,	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener hasta que se debatan	Solicitar

					espesantes	<p>los aditivos en aditivos</p> <p><b>UE:</b> Reflejar la decisión de la CCFA48 (continuar con la práctica actual de abordar el uso de aditivos secundarios mediante notas), debe proporcionarse la justificación tecnológica para el uso de aditivos secundarios. Con algunas excepciones no deben utilizarse aditivos en alimentos no elaborados; suspender; no se ha proporcionado justificación tecnológica ni información sobre la DM</p> <p><b>FR:</b> Se necesita justificación técnica para utilizar este aditivo en esta categoría. Suspender</p>	información sobre el uso
PROPILENGLICOL	1520	50 000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener hasta que se debatan los aditivos en aditivos</p> <p><b>Brasil:</b> A esta dosis, 30g es suficiente para llegar a la IDA para adultos (IDA de 0,25 mg/kg de peso corporal) y 7,5g para niños. Solicita aclaración sobre la dosis de uso real. Propone que se reduzca la dosis. Si la justificación tecnológica es sólo para las nueces y los productos de nueces, debe crearse una nueva nota a este efecto</p> <p><b>UE:</b> Reflejar la decisión de la CCFA48 (continuar con la práctica actual de abordar el uso de aditivos secundarios mediante notas), debe proporcionarse la justificación tecnológica para el uso de aditivos secundarios. Con algunas excepciones no deben utilizarse aditivos en alimentos no elaborados; suspender; no hay justificación tecnológica; la DM propuesta es excesiva</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en las nueces y los productos de nueces (categoría general 04.2.1) a 50 000 mg/kg.</p> <p><b>FR:</b> No hay justificación tecnológica. La DM es demasiado alta; no debe exceder de 3 000 mg/kg. Suspender</p>	Solicitar información sobre el uso
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000	4		Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener hasta que se debatan los aditivos en aditivos</p> <p><b>UE:</b> Reflejar la decisión de la CCFA48 (continuar con la práctica actual de abordar el uso de aditivos secundarios mediante notas), debe proporcionarse la justificación tecnológica para el uso de aditivos secundarios. Con algunas excepciones no deben utilizarse aditivos en alimentos no elaborados; suspender, no se ha proporcionado justificación tecnológica ni información sobre la DM</p> <p><b>FR:</b> No hay justificación tecnológica. Un niño de ≤ 20 kg alcanzaría la IDA (0,70 mg/kg pc) con solo</p>	Solicitar información sobre el uso

						140 g/kg de alimentos. Suspender.	
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	1 000		4	Emulsionantes, estabilizadores	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener hasta que se debatan los aditivos en aditivos</p> <p><b>UE:</b> Reflejar la decisión de la CCFA48 (continuar con la práctica actual de abordar el uso de aditivos secundarios mediante notas), debe proporcionarse la justificación tecnológica para el uso de aditivos secundarios. Con algunas excepciones no deben utilizarse aditivos en alimentos no elaborados; suspender, no se ha proporcionado justificación tecnológica ni información sobre la DM</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta. Suspender.</p> <p>El uso de este aditivo alimentario en esta categoría de alimentos podría inducir a error a los consumidores. Este aditivo se deriva de ácidos grasos saturados que (como el estearato de magnesio SIN470, véase el tema 5e del programa de la CCFA48) deben reducirse en la dieta. Se necesita justificación de la necesidad tecnológica sobre el uso de aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos y a altas concentraciones. Tener en cuenta la ingesta de ácidos grasos de todos los usos de aditivos alimentarios</p>	Solicitar información sobre el uso

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

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	50 000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Suspender. Los EEE no están justificados horizontalmente</p> <p><b>UE:</b> Con algunas excepciones no deben utilizarse aditivos en alimentos no elaborados; suspender, no se ha proporcionado justificación tecnológica ni información sobre la DM</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>FR:</b> Apoya la suspensión.</p>	No retirar de la categoría general

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna; las subcategorías tienen normas sobre productos correspondientes

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	50 000	79 <sup>16</sup>	Z	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Considerar en las subcategorías</p> <p><b>UE:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>CX/FA 16/48/7 EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en las nueces y los productos de nueces (categoría general 04.2.1) a 50 000 mg/kg.</p> <p><b>FR:</b> El consumo de 200 g por una persona de 60kg equivale a 6,6 veces la IDA. La DM no debe exceder de 3 000 mg/kg. Suspender.</p>	Considerar en las subcategorías

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

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 038-1981, 140-1983, solo permiten aditivos específicos, 114-1981: Solo permite secuestrantes/coadyuvantes de elaboración específicos; 41-1981, 110-1981, 111-1981, 77-1981, 112-1981, 113-1981, 133-1981, 132-1981, & 104-1981: No permiten aditivos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	50 000	79		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> No retirar, los EEE no están justificados en esta subcategoría.</p> <p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? Los EEE no están justificados horizontalmente; DM excesiva; suspender</p> <p><b>India:</b> No permite aditivos en esta categoría de alimentos</p> <p><b>CX/FA 16/48/7 EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en las nueces y los productos de nueces a 50 000 mg/kg</p> <p><b>FR:</b> Apoya la propuesta; en esta categoría de alimentos no se permiten aditivos alimentarios. No hay justificación tecnológica y la IDA es 0-25 mg/kg de peso corporal. El consumo de 200 g por una persona de 60 kg</p>	No retirar de la categoría general

<sup>16</sup> Nota 79: Sólo para uso en las nueces.

						equivale a 6,6 veces la IDA En los alimentos sólidos, la DM del SIN1520 no debe exceder de 3 000 mg/kg.	
--	--	--	--	--	--	--	--

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 38-1981: Incluye reguladores de acidez específicos, 39-1981, 295R-2009: No trata los aditivos alimentarios

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	50 000	76		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Debatir más a fondo <b>UE, FR:</b> ¿Necesidad tecnológica? A 50 000 mg/kg un niño de 20 kg alcanza la IDA consumiendo 10 g de nueces. ¿Cuál es la función en las patatas deshidratadas? ¿Los aditivos con IDA no especificada no son apropiados? La IDA de 0-25 mg/kg de peso corporal fue establecida en la 17.ª reunión del JECFA (1973) <b>CX/FA 16/48/7 EE. UU.:</b> Están permitidos en las patatas deshidratadas a 5 000 mg/kg. La nota 76 es "Para uso en las patatas solamente" <b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica. Este aditivo podía utilizarse solo como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios con la DM = 3 000 en productos alimentarios sólidos.</p>	Aprobar a 5 000 mg/kg con la nota 76 "Para uso en las patatas solamente"

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Observaciones del GTE en la primera circular / información de la CCFA48	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	50 000	79		Emulsionantes, agentes de glaseado,	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener mientras el CCPV examina las disposiciones sobre aditivos alimentarios en CODEX STAN 260-2007. No está	No retirar de la categoría

					humectantes	<p>permitido en las normas vigentes</p> <p><b>UE:</b> Suspender. No se ha presentado justificación técnica; la DM es excesiva; no está permitido en las normas sobre productos correspondientes</p> <p><b>FR:</b> Suspender. No hay justificación tecnológica y la IDA es 0-25 mg/kg de peso corporal. El consumo de 200 g por una persona de 60 kg equivale a 6,6 veces la IDA</p> <p>Este aditivo podía utilizarse solo como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios con la DM = 3 000 en productos alimentarios sólidos.</p>	general
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	6 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<p><b>CX/FA 16/48/7</b> Mantener mientras el CCPV examina las disposiciones sobre aditivos alimentarios en CODEX STAN 260-2007. Se permite en CS 115-1981 a 500 mg/kg solo o en combinación con otros emulsionantes</p> <p><b>UE:</b> ¿Son 6 000 ppm necesarias si una de las normas sobre productos sólo permite 500 ppm?</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. está permitido a 6 000 mg/kg como EEE</p> <p><b>FR:</b> Está de acuerdo con el uso según CODEX STAN 260-2007 con la DM = 500 mg/kg permitida, solo o en combinación con otros emulsionantes</p>	Adoptar a 6 000 mg/kg con la nota excluyendo CODEX STAN 38-1981 y 260-2007 y permitiendo su uso en CODEX STAN 115-1981 a 500 mg/kg, solo o en combinación con otros emulsionantes
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	BPF		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	<p><b>CX/FA 16/48/7</b> Mantener mientras el CCPV examina las disposiciones sobre aditivos alimentarios en CODEX STAN 260-2007. No está permitido en las normas vigentes</p> <p><b>UE:</b> Está de acuerdo en que se necesita más información</p> <p><b>Irán:</b> No está de acuerdo con el uso de diacetato de sodio debido al vinagre, aceite o salmuera.</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta la IDA establecida (0-15 mg/kg de peso corporal) no debe utilizarse con la DM = BPF.</p>	Solicitar información sobre las dosis de uso reales

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 13-1981: los reguladores de la acidez, agentes endurecedores específicos indicados en la categoría 04.2.2.4; 38-1981, 57-1981: incluye reguladores de la acidez específicos; 145-1985 antioxidantes, agentes acidificantes, agentes blanqueadores, colorantes, aromatizantes específicos; 241-2006: permite tartratos; 257R-2007: reguladores de la acidez, agente antiaglutinante, estabilizadores específicos; 258R-2007: incluye reguladores de la acidez, antioxidantes, conservantes específicos; 297-2009: permite reguladores de la acidez, agentes de retención del color y sales de calcio de agentes endurecedores del Cuadro 3. Incluye colorantes y agentes de retención del color específicos. Permite determinados espesantes en la crema de maíz. Permite espesantes, emulsionantes, estabilizadores del Cuadro 2 en la salsa de champiñones enlatada, colorantes y potenciadores del sabor en las setas en conserva

**Otra información:** Esta categoría fue objeto de debate en el GTE sobre la armonización de la CCFA47 (véase REP14/FA, párr. 44).

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Observaciones del GTE en la primera circular / información de la CCFA48	Propuesta del GTE
NISINA	234	6,25	233	6	Sustancias conservadoras	<p><b>UE:</b> Apoya la suspensión; las sustancias conservadoras no son necesarias. La categoría 04.2.2.4 se refiere a productos totalmente en conserva; no en las normas correspondientes</p> <p><b>IFAC:</b> Apoya la suspensión. No parece haber ningún producto en esta categoría de alimentos que se comercialice internacionalmente. El uso de nisina ayuda a reducir los requisitos de tiempo/temperatura del proceso de esterilización térmica de las hortalizas en conserva, ayudando a mantener la calidad del color y la textura de los productos enlatados.</p> <p>Los datos sobre la necesidad tecnológica admiten diversas dosis de aplicación dependiendo del tipo de producto vegetal, carga microbiana inicial y regímenes de tratamiento térmico. Las dosis de aplicación recomendadas habituales varían desde 2,5-5 mg/kg para productos de baja acidez y 1,25-2,5 mg/kg para los tomates y productos a base de tomate.</p> <p><b>Irán:</b> No está de acuerdo con la recomendación debido a la pasteurización</p> <p><b>FR:</b> Apoya la suspensión debido a la resistencia a los antibióticos</p>	Suspender; no está permitido en las normas sobre productos correspondientes
PROPILENGLICOL	1520	50 000	79		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<p><b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la justificación tecnológica, dosis de uso real y función real</p> <p><b>UE:</b> No se ha proporcionado información; suspender</p> <p><b>FR:</b> Suspender. No hay justificación tecnológica. Este aditivo podía utilizarse solo como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios con</p>	No retirar de la categoría general

						la DM en el producto alimentario sólido acabado = 3 000mg/kg.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión	Suspender; no está permitido en las normas sobre productos correspondientes
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	BPF		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	<b>Brasil:</b> Este aditivo alimentario tiene una IDA numérica de 0-15 mg/kg de peso corporal. Una dosis según BPF no es apropiada en este caso. <b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión <b>Irán:</b> No está de acuerdo con la recomendación debido a la pasteurización	Suspender; no está permitido en las normas sobre productos correspondientes
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	10 000	45	7	<u>Todos:</u> Reguladores de la acidez, secuestrantes <u>SIN 334:</u> Antioxidantes, acentuadores del sabor <u>SIN 335(ii) y 337:</u> Sales emulsionantes, estabilizadores	<b>Nota:</b> CODEX STAN 241-2003 permite tartratos a 1 300 mg/kg como ácido tartárico <b>UE:</b> Acepta la propuesta en aras de la armonización con las normas sobre productos <b>FR:</b> Apoya la propuesta de DM=2 000 mg/kg porque la IDA=0-30 mg/kg de peso corporal	Adoptar a 1 300 mg/kg con la nota 45 y la nota excluyendo CODEX STAN 13-1981, 38-1981, 57-1981, 145-1985, 257R-2007, 259R-2007 y 297-2009

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 57-1981: Incluye reguladores de la acidez específicos

**Otra información:** Esta categoría fue objeto de debate en el GTE sobre la armonización de la CCFA47 (véase REP14/FA, párr. 44)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Observaciones del GTE en la primera circular / información de la CCFA48	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	50 000	79		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la justificación tecnológica, dosis de uso real y función real <b>Nota:</b> No está permitido en las normas del	Solicitar información sobre la dosis de uso

						<p>Codex correspondientes</p> <p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? La DM es excesiva; no está permitido en las normas del Codex correspondientes, <b>suspender</b></p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en los productos de nueces a 50 000 mg/kg</p> <p><b>FR:</b> Suspender. No hay justificación tecnológica. Este aditivo podía utilizarse solo como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios con la DM en el producto alimentario sólido acabado = 3 000mg/kg</p>	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000		4	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión	Suspender
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5 000	2	7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores	<b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión	Suspender
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	<p><u>Todos:</u> Reguladores de la acidez, secuestrantes</p> <p><u>SIN 334:</u> Antioxidantes, acentuadores del sabor</p> <p><u>SIN 335(ii) y 337:</u> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>Brasil:</b> Este aditivo alimentario tiene una IDA numérica. Una dosis según BPF no es apropiada en este caso.</p> <p><b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión</p>	Suspender
TOCOFEROLES	307a, b, c	25		7	Antioxidantes	<p><b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión</p> <p><b>ELC:</b> Esta categoría de alimentos puede contener por definición purés y pastas para untar de nueces y semillas, como la mantequilla de cacahuete. Las nueces y las semillas tienen altos contenidos de grasa y de ácidos grasos insaturados. Esos productos requieren</p>	Adoptar a 200 mg/kg

						<p>normalmente protección contra la oxidación utilizando un antioxidante soluble en grasa. El tocoferol es un candidato adecuado. Sin embargo, una dosis de uso de 25 ppm no es probable que sea suficiente. Normalmente se necesitan 200 ppm.</p> <p><b>Japón:</b> Los tocoferoles se utilizan como antioxidante en la mantequilla de maní para prolongar su duración. La dosis máxima de uso es de 300 mg/kg.</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 38-1981: Incluye reguladores de acidez específicos, 57-1981: Incluye reguladores de la acidez específicos, 259R-2007: No trata los aditivos alimentarios; 308R-2011: No permite aditivos alimentarios; 321-2015: No permite aditivos alimentarios

**Otra información:** Esta categoría fue objeto de debate en el GTE sobre la armonización de la CCFA47 (véase REP14/FA, párr. 44)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Observaciones del GTE en la primera circular / información de la CCFA48	Propuesta del GTE
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5 000		7	Emulsionantes, estabilizadores	UE, FR: Apoyan la suspensión	Suspender
PROPILENGLICOL	1520	50 000	79		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<p><b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la justificación tecnológica, dosis de uso real y función real</p> <p><b>Nota:</b> No está permitido en las normas del Codex correspondientes</p> <p><b>UE:</b> Suspender, ¿necesidad tecnológica? La DM es excesiva; contraria a las normas del Codex correspondientes</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en los productos de nueces a 50 000 mg/kg</p> <p><b>FR:</b> Suspender. No hay justificación tecnológica. Este aditivo podía utilizarse solo como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios con la DM en el producto alimentario sólido acabado = 3 000mg/kg</p>	Solicitar información sobre la dosis de uso
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes,	UE, FR: Apoyan la suspensión si no se proporciona información	Suspender; nota: No se permite en CODEX STAN 38-1981, 57-1981,

					emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes		308R-2011 o 321-2015
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5 000		7	Emulsionantes, estabilizadores (SIN 492, 493 y 494 solamente)	<b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión si no se proporciona información El uso de estos aditivos alimentarios en esta categoría podría inducir a error a los consumidores. Estos aditivos alimentarios se derivan de ácidos grasos saturados que (como el estearato de magnesio SIN470, véase el tema 5e del programa de la CCFA48) deben reducirse en la dieta. Por lo tanto, se necesita justificación tecnológica para el uso de estos aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos y a esas altas concentraciones. Tener en cuenta la ingesta de ácidos grasos de todos los usos de aditivos alimentarios.	Suspender; nota: No se permite en CODEX STAN 38-1981, 57-1981, 308R-2011 o 321-2015
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5 000		7	Emulsionantes, agentes espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores	<b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión si no se proporciona información <b>FR</b> El uso de estos aditivos alimentarios en esta categoría podría inducir a error a los consumidores. Estos aditivos alimentarios se derivan de ácidos grasos saturados que (como el estearato de magnesio SIN470, véase el tema 5e del programa de la CCFA48) deben reducirse en la dieta. Por lo tanto, se necesita justificación tecnológica para el uso de este aditivo alimentario en esta categoría de alimentos y a esas altas concentraciones. Tener en cuenta la ingesta de ácidos grasos de todos los usos de aditivos alimentarios.	Suspender; nota: No se permite en CODEX STAN 38-1981, 57-1981, 308R-2011 o 321-2015
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	2 000	45	7	<u>Todos:</u> Reguladores de la acidez, secuestrantes <u>SIN 334:</u> Antioxidantes, acentuadores del sabor <u>SIN 335(ii) y 337:</u> Sales emulsionantes,	<b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión si no se proporciona información	Suspender; nota: No se permite en CODEX STAN 38-1981, 57-1981, 308R-2011 o 321-2015

					estabilizadores	
--	--	--	--	--	-----------------	--

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

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 223-2001: Permite reguladores de la acidez, acentuadores del sabor, texturizadores, espesantes/estabilizadores específicos; 038-1981: Sólo permite reguladores de la acidez; 294R-2009: Permite sustancias conservadoras, acentuadores del sabor, antioxidantes, reguladores de la acidez, estabilizadores específicos; 260-2007: Permite agentes endurecedores, sustancias conservadoras, secuestrantes, antiespumantes, antioxidantes, acentuadores del sabor, reguladores de la acidez, colorantes específicos según la categoría de alimentos 04.2.2.7 del Cuadro 2; 151-1985: No trata los aditivos alimentarios

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Observaciones del GTE en la primera circular / información de la CCFA48	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	50 000	79		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener mientras el CCPV examina las disposiciones sobre aditivos alimentarios en CODEX STAN 260-2007 <b>UE:</b> Suspender; DM excesiva; ¿necesidad tecnológica? Contrario a las normas del Codex correspondientes <b>FR:</b> Suspender. No hay justificación tecnológica. Este aditivo podía utilizarse solo como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios con la DM en el producto alimentario sólido acabado = 3 000mg/kg.	No retirar de la categoría 04.2.2
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000		4	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener mientras el CCPV examina las disposiciones sobre aditivos alimentarios en CODEX STAN 260-2007. <b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión si no se proporciona información	Suspender
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	10 000	45	4	<u>Todos:</u> Reguladores de la acidez, secuestrantes <u>SIN 334:</u> Antioxidantes, acentuadores del sabor <u>SIN 335(ii) y 337:</u> Sales	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener mientras el CCPV examina las disposiciones sobre aditivos alimentarios en CODEX STAN 260-2007 <b>UE:</b> Apoya la suspensión si no se proporciona información <b>FR:</b> Apoya la propuesta de DM=2 000 mg/kg debido a la IDA=0-30 mg/kg de peso corporal.	Suspender

					emulsionantes, estabilizadores	
--	--	--	--	--	-----------------------------------	--

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	50 000	79		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<b>CX/FA 16/48/7</b> No eliminar de la categoría 04.2.2 <b>UE, FR:</b> Suspender ¿necesidad tecnológica? A la DM de 50 000 un niño de 20 kg alcanza la IDA consumiendo 10 g La IDA de 0-25 mg/kg de peso corporal fue establecida en la 17.ª reunión del JECFA (1973) (FR: el aditivo alimentario podía utilizarse solo como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios. La DM no debe exceder de 3 000 mg/kg.)	No retirar de la categoría 04.2.2

**Categoría de alimentos N.º 05.0 (Confitería)**

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna; varias subcategorías tienen normas sobre productos correspondientes

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	240 000	7		Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Trasladar a las subcategorías. <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso real de cada subcategoría <b>UE:</b> Considerar el uso en las subcategorías; apoya la suspensión si no se proporciona información sobre las subcategorías. <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en dulces y glaseados a 240 000 mg/kg <b>FR:</b> Considerar el uso en las subcategorías.	Si no se proporciona información en las subcategorías, suspender y no trasladar a las subcategorías
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	20 000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 492, 493 y 494 solamente)	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Trasladar a las subcategorías <b>UE:</b> Considerar el uso en las subcategorías. <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. están permitidos según BPF como espesantes	Si no se proporciona información en las subcategorías, suspender y no trasladar a las

							subcategorías
--	--	--	--	--	--	--	---------------

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna; varias subcategorías tienen normas sobre productos correspondientes

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Trasladar a las subcategorías. <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso real de cada subcategoría <b>UE:</b> Considerar el uso en las subcategorías. <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en dulces y glaseados a 5 000 mg/kg como estabilizador	Considerar el uso en las subcategorías
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000		7	Emulsionantes, estabilizadores	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Trasladar a las subcategorías <b>UE:</b> Considerar el uso en las subcategorías <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. están permitidos según BPF como espesantes	Considerar el uso en las subcategorías

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 105-1981: Hace referencia a los reguladores de la acidez, antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, edulcorantes y espesantes que figuran en la categoría 05.1.1 de la NGAA. También a aditivos específicos del Cuadro 3; 141-1983: Hace referencia a los reguladores de la acidez y emulsionantes que figuran en la categoría 05.1.1 de la NGG. También a aditivos específicos del Cuadro 3.

**Otra información:** Esta categoría fue objeto de debate en el GTE sobre la armonización de la CCFA47 (véase REP14/FA, párr. 44)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
DIOCTILSULFOSUCCINATO DE SODIO	480	4 000		7	Emulsionantes, humectantes	No se sometió a debate en CX/FA 16/48/7. <b>UE, FR:</b> ¿Necesidad tecnológica? La IDA de 0-0,1 mg/kg de peso corporal fue establecida en la 44.ª reunión del JECFA (1995)	Suspender
PROPILENGLICOL	1520	240 000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la justificación tecnológica, dosis de uso real y función real <b>Nota:</b> Estaba permitido en CODEX STAN 105-1981 a 2 000 mg/kg antes de la	Adoptar a 2 000 mg/kg conforme a CODEX STAN 105-1981

						<p>revisión de la norma para incorporar una referencia general a la NGAA</p> <p><b>UE:</b> Desea aclaración ¿Estaba este aditivo permitido en CS 105-1981 antes de la armonización? No parece el caso.</p> <p><b>FR:</b> Apoya la propuesta con la función tecnológica de sustancia inerte para aromatizantes y otros aditivos alimentarios secundarios</p> <p><b>Irán:</b> No está de acuerdo con la recomendación y el uso del aditivo alimentario en el cacao en polvo debido a su especificación y campo de uso. La DM es demasiado alta.</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en dulces (cat. general 05.0) a 240 000 mg/kg.</p>	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000			<p><b>Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes</b></p>	<p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso</p> <p><b>UE, FR:</b> Apoyan la propuesta</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. está permitido en dulces a 5 000 mg/kg como estabilizadores</p>	No eliminar; las normas sobre productos no permiten estabilizadores
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	2 000		7	<p>Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores</p>	<p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso</p> <p><b>UE, FR:</b> Suspender</p> <p>Estos aditivos alimentarios se derivan de ácidos grasos saturados que (como el estearato de magnesio SIN470, véase el tema 5e del programa de la CCFA48) deben reducirse en la dieta. Por lo tanto, se necesita justificación tecnológica para el uso de estos aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos y a esas altas concentraciones.</p> <p><b>Malasia:</b> Dosis de uso 4 000 mg/kg</p> <p>Justificación: los lactilatos de estearoil se utilizan normalmente para aumentar la solubilidad del cacao en polvo en el agua, ya que la grasa del cacao en polvo puede obstaculizar que el cacao en polvo se disuelva fácilmente en el agua sin emulsionante</p>	Suspender si no se proporciona información sobre el uso

SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000			Emulsionantes, estabilizadores	<p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso  <b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión  <b>Japón:</b> Propone que la dosis máxima de uso de esta disposición sobre aditivos alimentarios se cambie a 5 000 mg/kg.          Los sucroésteres de ácidos grasos se utilizan como emulsionante en las mezclas de cacao. La dosis máxima de uso es de 5 000 mg/kg.  <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permiten en la categoría general 05.0 según BPF como espesante</p>	Adoptar a 5 000 mg/kg
TOCOFEROLES	307a, b, c	500	15 <sup>17</sup>	7	Antioxidantes	<p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso  <b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión</p>	Suspender

**Categoría de alimentos N.º 05.1.2 (Mezclas de cacao (jarabes))**

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	240 000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Solicitar información sobre el uso en esta subcategoría  <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la justificación tecnológica, dosis de uso real y función real  <b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión  <b>Irán:</b> No está de acuerdo con la recomendación y el uso de propilenglicol debido a su especificación y campo de uso. La DM es demasiado alta.  <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en dulces (categoría general 05.0) a 240 000 mg/kg</p>	No retirar si no se proporciona información sobre el uso

<sup>17</sup> Nota 15: Sobre la base de las grasas o los aceites.

ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000			Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso</p> <p><b>UE:</b> ¿En qué productos de confitería se utiliza/es necesario? Una autorización general en los dulces no demuestra la necesidad y justificación en las mezclas de cacao (jarabes)</p> <p><b>FR:</b> Suspender si no se proporciona justificación tecnológica.</p> <p><b>CX/FA 16/48/7 EE. UU.:</b> En EE. UU. está permitido en dulces a 5 000 mg/kg como estabilizador</p>	Adoptar
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	20 000			Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 492, 493 y 494 solamente)	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar a 10 000 mg/kg</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso</p> <p><b>UE:</b> ¿Justificación tecnológica para las mezclas de cacao (jarabes)?</p> <p><b>EE. UU.:</b> El SIN 491 está permitido en EE. UU. en recubrimientos de confitería no normalizados o productos de cacao a 10 000 mg/kg como emulsionante. Retrasa la exudación de la grasa en los productos de cacao, mejora la textura en los recubrimientos de confitería.</p> <p><b>FR:</b> Suspender si no se proporciona justificación tecnológica. En esta categoría de alimentos no se utilizan aditivos alimentarios. No hay justificación tecnológica. Estos aditivos alimentarios se derivan de ácidos grasos saturados que (como el estearato de magnesio SIN470, véase el tema 5e del programa de la CCFA48) deben reducirse en la dieta. Se necesita justificación tecnológica para el uso de estos aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos y a esas altas concentraciones. Tener en cuenta la ingesta de ácidos grasos de todos los usos de aditivos alimentarios</p>	Adoptar a 10 000 mg/kg
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000			Emulsionantes, estabilizadores	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso</p> <p><b>UE:</b> ¿Justificación tecnológica para las mezclas de cacao (jarabes)?</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. están permitidos a 10 000 mg/kg. Retrasa la exudación de la grasa en los productos de cacao; mejora la textura en los recubrimientos de confitería.</p> <p><b>FR:</b> Suspender si no se proporciona</p>	Adoptar a 10 000 mg/kg

						<p>justificación tecnológica. Este aditivo alimentario no se utiliza en esta categoría de alimentos. No hay justificación tecnológica. Estos aditivos alimentarios se derivan de ácidos grasos saturados que (como el estearato de magnesio SIN470, véase el tema 5e del programa de la CCFA48) deben reducirse en la dieta. Se necesita justificación tecnológica para el uso de estos aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos y a esas altas concentraciones. Tener en cuenta la ingesta de ácidos grasos de todos los usos de aditivos alimentarios.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 86-1981: No permite aditivos alimentarios

**Otra información:** Esta categoría fue objeto de debate en el GTE sobre la armonización de la CCFA47 (véase REP14/FA, párr. 44)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	240 000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso  <b>UE:</b> Apoya la suspensión  <b>FR:</b> Apoya la suspensión. Este aditivo podía utilizarse solo como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios con la DM en el producto alimentario sólido acabado = 3 000mg/kg  <b>Brasil:</b> A esta dosis, 7g de producto es suficiente para llegar a la IDA para adultos (IDA de 0-25 mg/kg de peso corporal) y 1,5g para niños. Si se adopta, propone reducir la DM. En Brasil está permitido como emulsionante a una DM de 1 000 mg/kg  <b>Irán:</b> No está de acuerdo con la recomendación y el uso de propilenglicol debido a su especificación y campo de uso. La DM es demasiado alta.  <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en dulces (categoría general 05.0) a 240 000 mg/kg</p>	Adoptar a 1 000 mg/kg

ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000			<b>Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes</b>	<b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? La autorización general en dulces no proporciona la información sobre si es necesario en las pastas para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao. ¿En qué productos no normalizados se necesita? <b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica. <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. está permitido en dulces a 5 000 mg/kg como estabilizador	Adoptar con la nota XS86
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	BPF	4 <sup>18</sup>	4	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	<b>Brasil, Irán:</b> Este aditivo alimentario tiene una IDA numérica (0-15 mg/kg de peso corporal). Las BPF no son apropiadas. <b>UE:</b> Apoya la solicitud de más información <b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica	Solicitar información sobre la dosis de uso real
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	20 000			<b>Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 492, 493 y 494 solamente)</b>	<b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso <b>UE:</b> Suspender si no se proporciona más información <b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica	No retirar de la categoría general
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5 000	<b>XS86</b>	7	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores	<b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión	Suspender
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000			<b>Emulsionantes, estabilizadores</b>	<b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? <b>Japón:</b> Apoya la propuesta; se utilizan como emulsionantes en las pastas para untar de chocolate y los rellenos de chocolate para productos de panadería fina a fin de dispersar uniformemente los ingredientes, como manteca de cacao/cacao en masa, y suavizar los productos para facilitar el procesado. La DM es de 10 000 mg/kg. <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permiten en la categoría general 05.0 según BPF como espesantes <b>FR:</b> Suspender debido a la falta de	Adoptar con la nota XS86

<sup>18</sup> Nota 4: Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.

						justificación tecnológica	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5 000	45 <sup>19</sup>	4	Todos: Reguladores de la acidez, secuestrantes <u>SIN 334:</u> Antioxidantes, acentuadores del sabor <u>SIN 335(ii) y 337:</u> Sales emulsionantes, estabilizadores	<b>UE:</b> ¿Se proporcionó justificación tecnológica de que podemos adoptarlos? <b>FR:</b> Está de acuerdo con las propuestas de DM =2 000 mg/kg	Adoptar a 2 000 mg/kg con las notas 45 XS86
TOCOFEROLES	307a, b, c	500	15 <sup>20</sup>	7	Antioxidantes	<b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión si no se proporciona más información <b>Indonesia:</b> Propone DM de 100 mg/kg. La dosis de uso en Indonesia es inferior a 100 mg/kg	Adoptar a DM = 100

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 87-1981: Hace referencia a los reguladores de la acidez, antioxidantes, antiaglutinantes, colorantes, emulsionantes, agentes de glaseado y edulcorantes que figuran en la categoría 05.1.4 de la NGAA. También a aditivos específicos del Cuadro 3

**Otra información:** Esta categoría fue objeto de debate en el GTE sobre la armonización de la CCFA47 (véase REP14/FA, párr. 44)

En 2016 se adoptó una disposición para los ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495), por lo tanto, la disposición de la categoría 05.0 no se debate aquí

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ETILMALTOL	637	1 000		7	Potenciadores del sabor	<b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión	Suspender. Los potenciadores del sabor no se permiten en las normas correspondientes
MALTOL	636	200		7	Potenciadores del sabor	<b>UE, FR:</b> Suspender si no se proporciona más información	Suspender. Los potenciadores del sabor no se permiten en las normas correspondientes

<sup>19</sup> Nota 45: Cómo ácido tartárico.

<sup>20</sup> Nota 45: Cómo ácido tartárico.

PROPILENGLICOL	1520	240 000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso</p> <p><b>Brasil, Irán:</b> La DM es demasiado alta</p> <p><b>UE:</b> Suspender</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en dulces (categoría general 05.0) a 240 000 mg/kg</p> <p><b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica. La DM es demasiado alta. Este aditivo alimentario podía utilizarse solo como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios con la DM en el producto alimentario sólido acabado = 3 000 mg/kg</p>	No retirar de la categoría general
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000			Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso</p> <p><b>UE:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. está permitido en dulces a 5 000 mg/kg como estabilizador</p> <p><b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica.</p>	No retirar, en la norma correspondiente no se permiten estabilizadores
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000		7	Emulsionantes, estabilizadores	<p><b>UE, FR:</b> Suspender</p> <p><b>Malasia:</b> Dosis de uso: 50 mg/kg</p> <p>Justificación: este aditivo alimentario puede incorporarse también desde la inclusión de chocolate. Para que la inclusión funcione bien en el chocolate, los fabricantes añaden este aditivo alimentario como estabilizador para garantizar la homogeneidad del producto, limitar la cristalización de la grasa, reducir la exudación de la grasa (coloración gris del producto), ayudar a garantizar la sensación correcta en el paladar (o el crujido del producto); ayudar a prolongar el período de conservación</p>	Debatir más a fondo
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000			Emulsionantes, estabilizadores	<p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica?</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la propuesta de utilización en los productos del chocolate hasta 10 000 mg/kg para dispersar uniformemente los ingredientes, como la grasa del cacao y la masa del caco, y suavizar los productos. Esos productos están regulados por la Norma para el chocolate y productos del chocolate (CS 87-1981), pero la norma 87-1981 no permite el uso de este aditivo.</p>	Adoptar

						<p>En los <i>Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para los aditivos alimentarios</i> del Manual de procedimiento se especifica claramente:</p> <p>“Si la actividad del comité sobre productos del Codex se ha suspendido, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios puede revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos de competencia del comité suspendido, según sea necesario.”</p> <p>El Comité del Codex sobre Productos de Cacao y Chocolate (CCCPC) se ha suspendido, por lo tanto, el CCFA debe revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el chocolate y productos del chocolate. Japón también recuerda que la CCFA48 adoptó algunas disposiciones sobre aditivos alimentarios (p.ej., el SIN907 en la categoría 04.1.2.2) para tanto alimentos normalizados como no normalizados, pese a que las correspondientes normas sobre productos no permiten el uso de tales aditivos. Por lo tanto, a Japón le gustaría proponer que se someta a consideración el proyecto de disposición no solo para alimentos no normalizados sino también para alimentos normalizados.</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permiten en la categoría general 05.0 según BPF como espesantes</p> <p><b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica.</p>	
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	6 000	<b>XS87</b>	4	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores	<p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica?</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la propuesta de que se utilicen en productos de chocolate a 6 000 mg/kg como un inhibidor de la cristalización para evitar la exudación de la grasa en los alimentos normalizados, pese a que CS 87-1981 no permite utilizar este aditivo.</p> <p><b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica.</p>	Adoptar a 6 000 mg/kg sin la nota XS87

**Categoría de alimentos N.º 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate)**

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

**Otra información:** En 2016 se adoptó una disposición para los sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) por lo tanto la disposición de la categoría 05.0 no se debate aquí

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ETILMALTOL	637	1 000		7	Potenciadores del sabor	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la función tecnológica, dosis de uso real y función real <b>UE, FR:</b> Suspender	Suspender
MALTOL	636	200		7	Potenciadores del sabor		
PROPILENGLICOL	1520	240 000			<b>Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes</b>	<b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre la dosis de uso en esta subcategoría <b>UE:</b> Suspender <b>Irán:</b> La DM es demasiado alta <b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica. Este aditivo podía utilizarse solo como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios con la DM en el producto alimentario sólido acabado = 3 000mg/kg <b>Malasia:</b> Permitido a dosis según BPF como disolvente <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en dulces (categoría general 05.0) a 240 000 mg/kg	Adoptar a dosis según BPF
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000			<b>Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes</b>	<b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. está permitido en dulces a 5 000 mg/kg como estabilizador <b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica.	Adoptar
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	BPF		4	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar <b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre la dosis de uso real <b>UE, FR:</b> Apoya la propuesta	Suspender
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS	491 - 495	20 000			<b>Emulsionantes, (estabilizadores -</b>	<b>EFEMA, ELC, IFAC:</b> Apoyan la propuesta; los ésteres de sorbitán se utilizan	Adoptar a 10 000 mg/kg

<b>GRASOS</b>					<b>SIN 492, 493 y 494 solamente)</b>	<p>comúnmente en el chocolate de imitación. Los ésteres de sorbitán estabilizan la forma cristalina de la grasa retrasando la exudación (chocolate gris) y garantizando la sensación correcta en la boca (crujido). Tiene el efecto de prolongar el período de conservación a distintas temperaturas. Garantiza un producto homogéneo</p> <p>Dosis de uso habitual: 3 000- máx: 10 000 mg/kg</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la 2.<sup>a</sup> propuesta de la circular. Los ésteres de sorbitán de ácidos grasos se utilizan como emulsionantes para proporcionar una sensación suave en la boca. La dosis máxima de uso es 10 000 mg/kg.</p> <p><b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica</p>	
---------------	--	--	--	--	--------------------------------------	--	--

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ETILMALTOL	637	1 000		7	Potenciadores del sabor	<b>CX/FA 16/48/7</b> Suspender; no se ha proporcionado información sobre el uso <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la justificación tecnológica, dosis de uso real y función real <b>UE, FR:</b> Suspender	Suspender
MALTOL	636	200		7	Potenciadores del sabor		

**Categoría de alimentos N.º 05.2.1 (Caramelos duros)**

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	240 000			<b>Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes</b>	<b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso <b>Brasil:</b> A esta dosis, 7g de producto es suficiente para llegar a la IDA para adultos (IDA de 0-25 mg/kg de peso corporal) y 1,5g	Adoptar a 5 300 mg/kg

						<p>para niños. Si se adopta, propone reducir esta dosis. En Brasil está permitido como emulsionante a una DM de 1 000 mg/kg</p> <p><b>UE, Irán:</b> La DM es demasiado alta</p> <p><b>Japón:</b> Propone que la dosis máxima de uso se cambie a 5 300 mg/kg.</p> <p>El propilenglicol se utiliza como emulsionante para mezclar de forma uniforme los aromatizantes con otros ingredientes de los caramelos duros.</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en dulces (categoría general 05.0) a 240 000 mg/kg</p> <p><b>NZ:</b> Apoya la adopción a 2 200 mg/kg</p> <p><b>FR:</b> Apoya la propuesta si este aditivo alimentario se utiliza solo como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios siendo la DM en el producto alimenticio sólido acabado no superior a 3 000 mg/kg</p>	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	20 000			<p><b>Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 492, 493 y 494 solamente)</b></p>	<p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso</p> <p><b>UE:</b> 5 000 mg/kg es suficiente</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la propuesta.</p> <p>Los ésteres de sorbitán de ácidos grasos se utilizan como emulsionantes para proporcionar una textura suave.</p> <p><b>FR:</b> En esta categoría de alimentos no se utilizan aditivos alimentarios. No hay justificación tecnológica. Estos aditivos alimentarios se derivan de ácidos grasos saturados que (como el estearato de magnesio SIN470, véase el tema 5e del programa de la CCFA48) deben reducirse en la dieta. Se necesita justificación tecnológica para el uso de estos aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos y a esas altas concentraciones. Tener en cuenta la ingesta de ácidos grasos de todos los usos de aditivos alimentarios.</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. están permitidos según BPF como espesantes</p>	Adoptar a 5 000 mg/kg

**Categoría de alimentos N.º 05.2.2 (Caramelos blandos)**

**Normas sobre productos correspondientes:** 309R-2011: permite los reguladores de la acidez y emulsionantes que figuran en el Cuadro 3

Aditivo	SIN	Dosis	Notas	Trámite /	Clase funcional	Información de la CCFA48/observaciones	Propuesta del
---------	-----	-------	-------	-----------	-----------------	--	---------------

		máx. (mg/kg)		Aprobado	del SIN	del GTE	GTE
PROPILENGLICOL	1520	240 000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso</p> <p><b>Brasil:</b> A esta dosis, 7g de producto es suficiente para llegar a la IDA para adultos (IDA de 0-25 mg/kg de peso corporal) y 1,5g para niños. Si se adopta, propone reducir esta dosis. En Brasil está permitido como emulsionante a una DM de 1 000 mg/kg.</p> <p><b>UE, Irán:</b> La DM es demasiado alta</p> <p><b>Japón:</b> Propone que la dosis máxima de uso se cambie a 4 500 mg/kg.</p> <p>El propilenglicol se utiliza como emulsionante para mezclar de forma uniforme los aromatizantes con otros ingredientes de los caramelos blandos.</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en dulces (categoría general 05.0) a 240 000 mg/kg</p> <p><b>NZ:</b> Apoya esta disposición. Se utiliza como humectante a dosis en torno a los 2 200 mg/kg</p> <p><b>FR:</b> Apoya la propuesta si este aditivo alimentario se utiliza solo como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios siendo la DM en el producto alimenticio sólido acabado no superior a 3 000 mg/kg</p>	Adoptar a 4 500 mg/kg
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	20 000			Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 492, 493 y 494 solamente)	<p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso</p> <p><b>UE:</b> 5 000 mg/kg es suficiente</p> <p><b>EFEMA e IFAC:</b> Se utilizan para ayudar en el batido de los caramelos blandos a base de azúcar y de cacao. Estos aditivos se utilizan a dosis entre 1 000 y 5 000 mg/kg.</p> <p><b>EFEMA, ELC, IFAC:</b> Apoyan la propuesta</p> <p><b>Japón:</b> Se utilizan en caramelos blandos como emulsionante. La DM es 900 mg/kg.</p> <p><b>FR:</b> En esta categoría de alimentos no se utilizan aditivos alimentarios. No hay justificación tecnológica. Estos aditivos alimentarios se derivan de ácidos grasos saturados que (como el estearato de magnesio SIN470, véase el tema 5e del programa de la CCFA48) deben reducirse en la dieta. Se necesita justificación tecnológica para el uso de estos aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos y a esas altas</p>	Adoptar a 5 000 mg/kg

						concentraciones. Tener en cuenta la ingesta de ácidos grasos de todos los usos de aditivos alimentarios. <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. están permitidos según BPF como espesantes	
--	--	--	--	--	--	---	--

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	240 000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso</p> <p><b>Brasil:</b> A esta dosis, 7g de producto es suficiente para llegar a la IDA para adultos (IDA de 0-25 mg/kg de peso corporal) y 1,5g para niños. Si se adopta, propone reducir esta dosis. En Brasil está permitido como emulsionante a una DM de 1 000 mg/kg.</p> <p><b>UE:</b> ¿Necesario en turrón y mazapán?</p> <p><b>Irán:</b> La DM es demasiado alta</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en dulces (categoría general 05.0) a 240 000 mg/kg</p> <p><b>FR:</b> Apoya la propuesta si este aditivo alimentario se utiliza solo como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios siendo la DM en el producto alimenticio sólido acabado de no más de 3 000 mg/kg</p>	Adoptar a 1 000 mg/kg
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	20 000			Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 492, 493 y 494 solamente)	<p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre el uso</p> <p><b>UE:</b> 5 000 mg/kg es suficiente</p> <p><b>EFEMA, ELC e IFAC:</b> Se utilizan para evitar la cristalización de la grasa en los productos dulces a base de cacao. Estos aditivos se utilizan a dosis entre 3 000 y 10 000 mg/kg.</p> <p><b>EFEMA, ELC, IFAC:</b> Apoyan la propuesta</p> <p><b>FR:</b> En esta categoría de alimentos no se utilizan aditivos alimentarios. No hay justificación tecnológica. Estos aditivos alimentarios se derivan de ácidos grasos saturados que (como el estearato de magnesio SIN470, véase el tema 5e del programa de la CCFA48) deben reducirse en la dieta. Se necesita justificación tecnológica para el uso de estos aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos y a esas altas</p>	Adoptar a 10 000 mg/kg

						concentraciones. Tener en cuenta la ingesta de ácidos grasos de todos los usos de aditivos alimentarios. <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. están permitidos según BPF como espesantes	
--	--	--	--	--	--	---	--

**Categoría de alimentos N.º 05.3 (Goma de mascar)****Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna**Otra información:** En 2016 se adoptó una disposición para los ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-195), por lo tanto, la disposición de la categoría 05.0 no se debate aquí

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ETILMALTOL	637	1 000		7	Potenciadores del sabor	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la justificación tecnológica, dosis de uso real y función real <b>UE:</b> Parece que el uso de esta sustancia está reconocido como aromatizante y no como potenciador del sabor. Por lo tanto, debe considerarse si es conveniente autorizarlo como potenciador del sabor en la goma de mascar. En las observaciones, la ICGA se refiere a la dosis media habitual de 90-300 ppm y la dosis máx. de uso real de 750 ppm. <b>ICGA:</b> Apoya la adopción como potenciador del sabor. La dosis máx. de uso está lista para someterla a debate. Véase el Anexo I a la carta de respuesta de la ICGA para la justificación. <b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica. <b>EE. UU.:</b> Permitido como sustancia aromatizante sintética en los alimentos.	Adoptar
MALTOL	636	200		7	Potenciadores del sabor	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar a 10 000 mg/kg <b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre la dosis de uso real <b>UE:</b> No se ha proporcionado justificación para la DM de 10 000. En India se permiten según BPF (¿se permiten en la goma de mascar en general o específicamente?) Según la ICGA en Brasil y Argentina están permitidos en goma de mascar a 500 mg/kg. Por lo tanto, 500 ppm debe ser suficiente.	Adoptar
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	20 000		7	Emulsionantes		Adoptar a 10 000 mg/kg

						<p><b>ICGA:</b> Adoptar a 10 000 mg/kg. Véase el Anexo I a la carta de respuesta de la ICGA para la justificación.</p> <p><b>India:</b> Apoya la adopción a 10 000 mg/kg, ya que India permite el uso a dosis según BPF.</p> <p><b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica.</p>	
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430, 431	20 000		7	Emulsionantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar a 5 000 mg/kg</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicitar información sobre la dosis de uso real</p> <p><b>UE:</b> No parecen necesarios o utilizarse en la goma de mascar en el comercio internacional. La ICGA informa de la dosis máx. de 200 mg/kg.</p> <p><b>ICGA:</b> Adoptar a 5 000 mg/kg. Véase el Anexo I a la carta de respuesta de la ICGA para la justificación.</p> <p><b>FR:</b> En esta categoría de alimentos no se utilizan aditivos alimentarios. No hay justificación tecnológica. La DM es más alta que la IDA.</p> <p><b>EE. UU:</b> Aprobados como agente antiespumante en todos los alimentos procesados</p>	Adoptar a 5 000 mg/kg
PROPILENGLICOL	1520	240 000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar a 20 000 mg/kg</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la justificación tecnológica, dosis de uso real y función real</p> <p><b>UE:</b> ¿Uso como aditivo alimentario secundario? En la UE está permitido a la dosis como sustancia inerte de aditivos, enzimas, aromatizantes y nutrientes. La DM de todas las fuentes debe ser inferior a 3 000 ppm (1 000 en el caso de las bebidas, respectivamente). La ICGA informó de la DM de 10 000 ppm</p> <p><b>Irán:</b> ¿Necesidad tecnológica? La DM es demasiado alta.</p> <p><b>ICGA:</b> Adoptar a 20 000 mg/kg. Véase el Anexo I a la carta de respuesta de la ICGA para la justificación.</p> <p><b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta si este aditivo alimentario se utiliza solo como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios siendo la DM en el producto alimenticio sólido acabado de no más de 3 000 mg/kg</p> <p><b>EE. UU.:</b> Apoya la adopción. En EE. UU. Se permite en dulces (categoría general 05.0) a 240 000; también confirmado por GRAS como</p>	Adoptar a 20 000 mg/kg

						emulsionante a dosis según BPF.	
--	--	--	--	--	--	---------------------------------	--

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

**Otra información:** En 2016 se adoptó una disposición para los ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-195), por lo tanto, la disposición de la categoría 05.0 no se debate aquí

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
PROPILENGLICOL	1520	240 000			Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Debatir más a fondo</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la justificación tecnológica, dosis de uso real y función real</p> <p><b>UE:</b> Suspender. No se ha proporcionado justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta si este aditivo alimentario se utiliza solo como sustancia inerte en aditivos alimentarios secundarios siendo la DM en el producto alimenticio sólido acabado de no más de 3 000 mg/kg</p> <p><b>EE. UU.:</b> Apoya la adopción a 20 000 mg/kg.</p> <p><b>FR:</b> ¿Necesidad? En la FR no está permitido.</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. se permite en dulces y glaseados (categoría general 05.0) a 240 000 mg/kg</p>	No eliminar de la categoría general
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	20 000		2	Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores	<p><b>Nota:</b> La propuesta es revisar las disposiciones adoptadas vigentes para el SIN473a a 5 000 mg/kg con la nota 348.<sup>21</sup> También las disposiciones ya adoptadas para el SIN 474 y 473. La nota 348 es "individualmente o en combinación" para los 3 aditivos</p> <p><b>UE:</b> 5 000 mg/kg es suficiente. La solicitud de DM más alta debe ir acompañada de una justificación apropiada, incluyendo los tipos de productos para los que se necesita la DM más alta. ¿Es más apropiada la categoría 11.1.2 para la autorización de aditivos para azúcares en polvo?</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la 2.ª propuesta de la circular. Japón propone también que la Nota 348 de la NGAA se revise para corregir el nombre del SIN 473 del modo siguiente:</p>	Revisar la disposición vigente adoptada: 5 000 mg/kg con la nota 348 y la nueva nota "para uso en 20 000 mg/kg en azúcares en polvo para productos de panadería fina". Corregir la nota 348 como se indica en la

<sup>21</sup> Nota 348: Sólo o en combinación: ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474).

						Nota 348: Sólo o en combinación: <b>sucro</b> ésteres de <del>sorbitán</del> ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474). <b>FR:</b> Adoptar a DM =5 000 mg/kg con la nota 348	observación de Japón.
--	--	--	--	--	--	---	-----------------------

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna; varias normas sobre productos correspondientes en las subcategorías

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5-000		7	Emulsionantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Trasladar a subcategorías para considerar con respecto a las normas sobre productos correspondientes <b>Nota:</b> La CCFA48 debatió el uso en cada subcategoría y las disposiciones adoptadas en la categoría 06.4.3 y 06.5, pero decidió que el uso no se admitía en todas las demás subcategorías. Sin embargo, la CCFA48 también decidió mantener las disposiciones de las categorías 06.8.1-06.8.4 que fueron afectadas por el desarrollo de la Norma regional para los productos de soja no fermentados (CODEX STAN 322R-2015). Por lo tanto, este documento sólo muestra las disposiciones para el SIN 476 en las categorías 06.8.1-06.8.4. <b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión <b>Irán:</b> Apoya la recomendación	Suspender, considerar el uso en las categorías 06.8.1-06.8.4

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

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TALCO	553(iii)	BPF		7	Antiaglutinantes, agentes de glaseado, espesantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar con la nota "para uso en el arroz solamente" <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso real en el arroz.	Suspender

						<p><b>UE:</b> Suspender No se permite en la norma para el arroz CODEX STAN 198-1995</p> <p><b>India:</b> No permite aditivos en esta categoría de alimentos.</p> <p><b>FR:</b> Apoya la propuesta</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

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

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna; la subcategoría 06.2.1 tiene normas sobre productos correspondientes

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000		7	Emulsionantes	<p><b>Nota:</b> La CCFA48 sometió a debate el uso en todas las subcategorías; sólo pidió información sobre el uso en la harina de soja. Por lo tanto, la disposición en este documento sólo se trasladó a la categoría 06.2.1</p> <p><b>Brasil, UE, FR:</b> Apoyan la suspensión</p> <p><b>India, Irán:</b> apoyan la propuesta</p>	Suspender, someter a debate en la categoría 06.2.1
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	6 000	45	4	<p><del>Todos:</del> Reguladores de la acidez, <del>secuestrantes</del> <del>SIN 334:</del> Antioxidantes, acentuadores del sabor <del>SIN 335(ii) y 337:</del> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>Nota:</b> La CCFA48 sometió a debate el uso en ambas subcategorías- la disposición adoptada en la categoría 06.2.1 a 5 000 mg/kg y las notas 45 y 186<sup>22</sup>. Por lo tanto, la disposición en este documento sólo se trasladó a la categoría 06.2.2</p> <p><b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión</p> <p><b>India, Irán:</b> Apoyan la propuesta</p>	Suspender, someter a debate en la categoría 06.2.2
TOCOFEROLES	307a, b, e	600		7	Antioxidantes	<p><b>Nota:</b> La CCFA48 sometió a debate el uso en ambas subcategorías - la disposición adoptada en la categoría 06.2.1 a 5 000 mg/kg y las notas 15<sup>23</sup> y 186. Por lo tanto, la disposición en este documento sólo se trasladó a la categoría 06.2.2</p> <p><b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión</p>	Suspender, someter a debate en la categoría 06.2.2

<sup>22</sup> Nota 186: Solo para su uso en las harinas con aditivos.

<sup>23</sup> Nota 15: Sobre la base de las grasas o los aceites.

						India, Irán: Apoyan la propuesta	
--	--	--	--	--	--	----------------------------------	--

**Categoría de alimentos N.º 06.2.1 (Harinas)**

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000			Emulsionantes	<p><b>NOTA:</b> La CCFA48 sometió a debate si se utiliza en la harina de soja con toda su grasa (véase enfoque horizontal)</p> <p><b>UE:</b> No se ha proporcionado justificación tecnológica. Suspender</p> <p><b>FR:</b> En esta categoría de alimentos no se utilizan aditivos alimentarios. No hay justificación tecnológica. Estos aditivos alimentarios se derivan de ácidos grasos saturados que deben reducirse en la dieta.</p>	No retirar de la categoría 06.2

**Categoría de alimentos N.º 06.2.2 (Almidones)**

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	6 000	45		<p><b>Todos:</b> Reguladores de la acidez, secuestrantes</p> <p><b>SIN 334:</b> Antioxidantes, acentuadores del sabor</p> <p><b>SIN 335(ii) y 337:</b> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> No eliminar de la categoría general</p> <p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica?</p> <p><b>India:</b> No permite este aditivo alimentario en esta categoría</p> <p><b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta de DM=2 000 mg/kg debido a la IDA = 0,30 mg/kg de peso corporal</p>	Adoptar a 2 000 mg/kg con la nota 45
TOCOFEROLES	307a, b, c	600			Antioxidantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicita información sobre si el uso</p>	Solicita justificación

						<p>es para el alimento o para aditivo alimentario</p> <p><b>UE:</b> La DM es demasiado alta; ¿justificación tecnológica?</p> <p><b>India:</b> No permite este aditivo alimentario en esta categoría</p> <p><b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica. Los almidones no contienen aceites ni grasas.</p>	tecnológica
--	--	--	--	--	--	---	-------------

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

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

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	2 000		4	Emulsionantes, estabilizadores	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Someter a debate el uso en las subcategorías</p> <p><b>Nota:</b> La CCFA48 adoptó disposiciones para el SIN 473 en cada subcategoría de 06.4. Recomendar la suspensión.</p> <p><b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión</p>	Suspender

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000		7	Emulsionantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la justificación tecnológica, dosis de uso real y función real.</p> <p><b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión</p>	Suspender

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 322R-2015: para bebidas a base de soja permite: los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulgentes, potenciadores del sabor, estabilizadores y edulcorantes enumerados que figuran en la categoría 06.8.1 y el Cuadro 3. También incluye aditivos alimentarios específicos para determinados efectos técnicos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
POLIDIMETILSILOXANO	900a	50		4	Antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener. El CCASIA está desarrollando CODEX STAN 322R-2015. <b>CCFA48:</b> Someter a consideración el uso en esta categoría (Rep16/FA, párr. 67). <b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión; el SIN 900a se utiliza normalmente como agente antiaglutinante y antiespumante, es decir, clases funcionales que no figuran en 322R-2015.	Suspender
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener. El CCASIA está desarrollando CODEX STAN 322R-2015. <b>UE, FR:</b> Apoyan la propuesta	No retirar de la categoría 06.0
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	500		4	Emulsionantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener. El CCASIA está desarrollando CODEX STAN 322R-2015. <b>CCFA48:</b> Someter a consideración el uso en esta categoría (Rep16/FA, párr. 67). <b>UE, FR:</b> Apoyan la suspensión	Suspender
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	500		4	Emulsionantes, estabilizadores	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener. El CCASIA está desarrollando CODEX STAN 322R-2015. <b>CCFA48:</b> Someter a consideración el uso en esta categoría (Rep16/FA, párr. 67). <b>UE:</b> Acepta la propuesta <b>Japón:</b> CS 322R permite los sucroésteres de ácidos grasos como emulsionante. Japón propone que la nota 348 de la NGAA se revise para corregir el nombre del SIN 473 del modo siguiente: Nota 348: Sólo o en combinación: <b>sucro</b> ésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474). <b>FR:</b> Suspender	Adoptar a 20 000 mg/kg con la nota 348 <sup>24</sup> corregida (véase la observación de Japón)

<sup>24</sup> Sólo o en combinación: ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474).

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 322R-2015: la película de cuajada de soja deshidratada permite los conservantes del Cuadro 3 y sulfitos

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ÉSTERES POLIGICLÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener. El CCASIA está desarrollando CODEX STAN 322R-2015.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la propuesta; no en CS 322R-2015; recomienda suspender ya que observa que en la película de cuajada de soja deshidratada solo es aceptable utilizar los "conservantes que figuran en el Cuadro 3 de la NGAA, STAN 192-1995 en este producto. Además, pueden utilizarse otros aditivos alimentarios (que figuran en 322R-2015)."-sulfitos</p> <p>En ambos casos el SIN 476 no figura en la lista y los emulsionantes no están autorizados.</p> <p><b>FR:</b> apoya la propuesta</p>	No retirar de la categoría 06.0

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 322R-2015: para cuajada de soja permite: los reguladores de la acidez, agentes endurecedores y estabilizadores enumerados en la categoría 06.8.3 y el Cuadro 3

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ÉSTERES POLIGICLÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener. El CCASIA está desarrollando CODEX STAN 322R-2015.</p> <p><b>UE:</b> Suspender; en CODEX STAN 322R-2015 no se permiten emulsionantes.</p> <p><b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica</p>	No eliminar de la categoría 06.0

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

**Normas sobre productos correspondientes:** 322R-2015: para cuajada de soja comprimida permite: los reguladores de la acidez, agentes endurecedores y sustancias conservadoras que figuran en el Cuadro 3. También permite diacetato de sodio

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------------	--	-------------------

<b>ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO</b>	476	5 000			<b>Emulsionantes</b>	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Mantener. El CCASIA está desarrollando CODEX STAN 322R-2015. <b>UE:</b> Suspender; en CODEX STAN 322R-2015 no se permiten emulsionantes. <b>FR:</b> Suspender debido a la falta de justificación tecnológica	No retirar de la categoría 06.0
--	-----	-------	--	--	----------------------	--	---------------------------------

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones sometidas a debate; el SIN 476 se sometió a debate en la categoría general 06.8.4.

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones sometidas a debate; el SIN 476 se sometió a debate en la categoría general 06.8.4.

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones sometidas a debate; el SIN 476 se sometió a debate en la categoría general 06.8.4.

**Categoría de alimentos N.º 07.0 (Productos de panadería)**

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000	-	7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar a 10 000 mg/kg <b>Nota:</b> El GTP en la CCFA48 no formuló ninguna recomendación; debatir el uso en las subcategorías <b>UE:</b> Apoya la propuesta <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 5 000 mg/kg como EEE <b>FR:</b> De acuerdo con la propuesta	Suspender, adoptar en las subcategorías

DIACETATO DE SODIO	262(ii)	4 000	-	Z	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar</p> <p><b>Nota:</b> El GTP en la CCFA48 no formuló ninguna recomendación; debatir el uso en las subcategorías</p> <p><b>UE:</b> Apoya la propuesta; someter a consideración en las subcategorías. Reducir la DM y excluir del pan preparado exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal.</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 4 000 mg/kg</p>	Suspender, debatir en las subcategorías
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	10 000	45	Z	<p><u>Todos:</u> Reguladores de la acidez, secuestrantes</p> <p><u>SIN 334:</u> Antioxidantes, acentuadores del sabor</p> <p><u>SIN 335(ii) y 337:</u> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar a 5 000 mg/kg</p> <p><b>Nota:</b> El GTP en la CCFA48 no formuló ninguna recomendación; debatir el uso en las subcategorías</p> <p><b>UE:</b> Apoya la propuesta; someter a consideración en las subcategorías. Reducir la DM y excluir del pan preparado exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal.</p>	Suspender, debatir en las subcategorías
TOCOFEROLES	307a, b, e	200	-	Z	Antioxidantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar a 500 mg/kg con la nota 15 "Sobre la base de las grasas o los aceites"</p> <p><b>Nota:</b> El GTP en la CCFA48 no formuló ninguna recomendación; debatir el uso en las subcategorías</p> <p><b>UE:</b> Apoya la propuesta; someter a consideración en las subcategorías. Excluir del pan preparado exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal.</p> <p><b>FR:</b> Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios.</p>	Suspender, debatir en las subcategorías

**Categoría de alimentos N.º 07.1 (Pan y productos de panadería ordinaria)**

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx.	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
---------	-----	------------	-------	--------------------	-------------------------	--	-------------------

		(mg/kg)					
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10-000	-	4	Emulsionantes, estabilizadores	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicita información ulterior sobre la dosis de uso real</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión</p> <p><b>India:</b> Apoya la adopción. India los permite según BPF.</p> <p><b>Japón:</b> Adoptar; se utiliza como estabilizador de la espuma para proporcionar voluminosidad y suavidad al pan</p> <p><b>EE. UU.:</b> Permitidos en productos de panadería (cat. general 07.0) según BPF como emulsionantes, estabilizadores.</p>	Suspender, debatir en las subcategorías

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 - 495	10 000		7	Emulsionantes, (estabilizadores - SIN 492, 493 y 494 solamente)	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicita información ulterior sobre la dosis de uso real</p> <p><b>UE:</b> No lo apoya. La UE no tiene conocimiento de la necesidad de estos emulsionantes en el pan y la bollería (sólo para productos de panadería fina). ¿Pueden especificarse más los productos para los que son necesarios? La DM de 10 000 mg/kg es demasiado alta; un niño de 20kg alcanzaría la IDA consumiendo 50g de pan que es un alimento básico</p> <p><b>Japón:</b> Los ésteres de sorbitán de ácidos grasos se utilizan para aumentar el volumen y mejorar la elasticidad tanto del pan como de los bollos. 1 000 mg/kg es suficiente.</p> <p><b>FR:</b> Se utiliza a DM = 10 000</p>	Solicitar más información sobre la dosis de uso de 10 000 mg/kg
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000		4	Emulsionantes, estabilizadores	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicita información ulterior sobre la dosis de uso real</p> <p><b>UE:</b> No lo apoya. La UE no tiene conocimiento de la necesidad de estos emulsionantes en el pan y la bollería (sólo para productos de panadería fina). ¿Pueden</p>	Adoptar

						<p>especificarse más los productos para los que son necesarios? La DM de 10 000 mg/kg es demasiado alta; un niño de 20kg alcanzaría la IDA consumiendo 60g de pan que es un alimento básico</p> <p><b>India:</b> Apoya la adopción</p> <p><b>Japón:</b> Querría que se proporcionara la dosis de uso real.</p> <p>Los sucroésteres de ácidos grasos se utilizan para proporcionar una emulsificación uniforme. La dosis máxima de uso es 1 000 mg/kg.</p> <p>Debe añadirse la nota 348 a esta disposición sobre aditivo alimentario ya que el SIN 473 comparte la IDA con el SIN 473a y 474.</p> <p><b>FR:</b> Solo está de acuerdo con la propuesta para emulsiones de grasa para hornear, dulces de harina.</p> <p><b>EE. UU.:</b> Permitidos en productos de panadería (cat. general 07.0) según BPF como emulsionantes, estabilizadores.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<p><b>UE:</b> Cuestiona la necesidad: ¿Se utiliza en panes leudados con levadura? En tales productos se utiliza levadura para aumentar el volumen.</p> <p><b>Japón:</b> Admite la adopción; se utiliza en el pan para aumentar su volumen. La dosis máxima de uso es 4 000 mg/kg</p> <p><b>RF:</b> Está de acuerdo con la propuesta sólo para la función de sustancia inerte. La DM debe debatirse más.</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 5 000 mg/kg como EEE en todos los productos de panadería (categoría 07)</p>	Adoptar a 4 000 mg/kg
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	4 000		7	Reguladores de la acidez, sustancias	<p><b>UE:</b> Está de acuerdo en que se necesita más información. No es</p>	Solicita información

					<b>conservadoras, secuestrantes</b>	necesario en el pan preparado exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal. <b>Irán:</b> No lo apoya; no hay ninguna justificación para su uso en esta categoría <b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 4 000 mg/kg como EEE en todos los productos de panadería (categoría 07.0)	sobre el uso en esta categoría
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5 000			Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores	<b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso real <b>Nota:</b> La CCFA48 adoptó la disposición para estearoil lactilatos en todas las demás categorías de alimentos de 07.1, si bien a distintas dosis de uso. Aprobada en la categoría 07.1.1.2 a 3 000 mg/kg. <b>EFEMA, ELC, IFAC:</b> Apoyan la propuesta <b>UE:</b> Para limitar la exposición, la utilización en el pan preparado exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal debe excluirse. A 5 000 ppm, un niño de 20 kg alcanzaría la IDA ((IDA del JECFA de 20 mg/kg de peso corporal/d) consumiendo 80 g; la DM de 3 000 debe ser suficiente para el uso al que está destinado. A la UE le preocupa la exposición; incluso a una DM de 3 000ppm la IDA se excedió en la UE para bebés, niños y adolescentes en el nivel medio y para todos los grupos de población del percentil 95 (EFSA, 2013) y el pan es el principal contribuidor. ¡¡Pan = alimento básico!! <b>India:</b> Apoya la adopción <b>Japón:</b> Apoya la propuesta <b>NZ:</b> Apoya el uso a una DM de 5 000 mg/kg. La función tecnológica es como emulsionante. Las dos funciones principales de los emulsionantes en la elaboración del pan son	Adoptar

						<p>acondicionador o fortalecimiento de la masa y aumento del período de conservación o ablandamiento de la miga. Los emulsionantes no se agregan directamente a los panes (están dentro de los mejoradores del pan adquiridos y, como tales, las cantidades son exclusivas del proveedor)</p> <p><b>FR:</b> Apoya la propuesta de DM = 3 000</p> <p><b>EE. UU.:</b> Permitidos en productos de panadería fermentados con levadura (subcategorías 07.1.1.1, 07.1.3, 07.1.4, 07.1.6) como agente de tratamiento de la harina. Son necesarios 5 000 mg/kg, aumentan el volumen, retrasan la pérdida de frescura, textura más fina del producto</p>	
<b>TARTRATOS</b>	334, 335(ii), 337	10 000	45	7	<p><b>Todos:</b> Reguladores de la acidez, secuestrantes <b>SIN 334:</b> Antioxidantes, acentuadores del sabor <b>SIN 335(ii) y 337:</b> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>UE:</b> Cuestiona la necesidad. Reducir la DM y excluir del pan preparado exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal.</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>FR:</b> Apoya la propuesta de DM = 2 000 (IDA 0 - 30).</p>	Adoptar a 4 000 mg/kg con la nota 45
<b>TOCOFEROLES</b>	307a, b, c	200		7	<b>Antioxidantes</b>	<p><b>UE:</b> Reducir la DM y excluir del pan preparado exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal. ¿Se ha proporcionado alguna justificación técnica?</p> <p><b>FR:</b> Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios</p>	Adoptar

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis	Notas	Trámite /	Clase funcional	Información de la	Propuesta del
---------	-----	-------	-------	-----------	-----------------	-------------------	---------------

		máx. (mg/kg)		Aprobado	del SIN	CCFA48/observaciones del GTE	GTE
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<p><b>UE:</b> Justificado en otras subcategorías de la categoría 7 no en esta subcategoría; se proporcionará justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta sólo para la función de sustancia inerte. La DM debe debatirse más.</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 5 000 mg/kg como EEE en todos los productos de panadería (categoría 07.0)</p>	Solicitar información si se utiliza de forma similar para la categoría 07.1.1.1
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	4 000		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	<p><b>UE:</b> Se proporcionará justificación tecnológica</p> <p><b>Irán:</b> No lo apoya; no hay ninguna justificación para su uso en esta categoría</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 4 000 mg/kg en todos los productos de panadería (categoría 07.0)</p>	Solicita información sobre el uso en esta categoría
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	10 000	45	7	<p><b>Todos:</b> Reguladores de la acidez, secuestrantes</p> <p><b>SIN 334:</b> Antioxidantes, acentuadores del sabor</p> <p><b>SIN 335(ii) y 337:</b> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>UE:</b> Se proporcionará justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta. No hay justificación técnica para utilizar este aditivo en esta categoría. La DM no se corresponde con la IDA</p>	Solicitar información si se utiliza de forma similar para la categoría 07.1.1.1
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes	<p><b>UE:</b> Se proporcionará justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No lo apoya debido a la falta de justificación tecnológica.</p>	Adoptar

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx.	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
---------	-----	------------	-------	--------------------	-------------------------	--	-------------------

		(mg/kg)					
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<p><b>UE:</b> Acepta la propuesta</p> <p><b>RF:</b> Está de acuerdo con la propuesta sólo para la función de sustancia inerte. La DM debe debatirse más.</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 5 000 mg/kg como EEE en todos los productos de panadería (categoría 07.0)</p>	Adoptar a 2 000 mg/kg
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	4 000		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	<p><b>UE:</b> Acepta la propuesta</p> <p><b>India:</b> Apoya la adopción porque India lo permite a través de la categoría general 7.1 a 4 000 mg/kg</p> <p><b>Irán:</b> No lo apoya; no hay ninguna justificación para su uso en esta categoría.</p> <p><b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 4 000 mg/kg en todos los productos de panadería (categoría 07.0)</p>	Adoptar
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000			Emulsionantes, estabilizadores	<p><b>UE:</b> Acepta la propuesta</p> <p><b>India:</b> Apoya la adopción</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la 2.<sup>a</sup> propuesta de la circular.</p> <p>Los sucroésteres de ácidos grasos se utilizan para aumentar su volumen y proporcionan suavidad a los productos finales.</p> <p><b>FR:</b> No lo apoya debido a la falta de justificación tecnológica.</p> <p><b>EE. UU.:</b> Permitidos en productos de panadería (cat. general 07.0) según BPF como emulsionantes, estabilizadores.</p>	Adoptar
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	10 000	45	7	<p><b>Todos:</b> Reguladores de la acidez, secuestrantes</p> <p><b>SIN 334:</b> Antioxidantes, acentuadores del sabor</p> <p><b>SIN 335(ii) y 337:</b></p>	<p><b>UE:</b> Acepta la propuesta</p> <p><b>India:</b> Apoya la adopción a 10 000 mg/kg porque India lo permite a través de la categoría general 7.1 a dosis según BPF</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la propuesta; se utiliza en el pan como regulador de la acidez para aumentar su volumen. La dosis máxima de uso es 5 000</p>	Adoptar a 5 000 mg/kg

					<b>Sales emulsionantes, estabilizadores</b>	<b>FR:</b> No lo apoya debido a la falta de justificación tecnológica.	
<b>TOCOFEROLES</b>	<b>307a, b, c</b>	<b>200</b>		<b>7</b>	<b>Antioxidantes</b>	<p><b>UE:</b> Acepta la propuesta  <b>ELC:</b> Apoya la adopción. Esta categoría de alimentos contiene los productos que contienen grasa/aceite añadido y que, después de la cocción, tienen intencionadamente un bajo contenido de humedad (crujiente, frágil). En esas condiciones las grasas pueden ser muy propensas a la oxidación, lo cual les convierte en inaceptables desde el punto de vista organoléptico. El uso de tocoferol está indicado a una dosis de uso de 200 ppm.  <b>Indonesia:</b> Propone DM de 100 mg/kg  <b>Japón:</b> Apoya la 2.ª propuesta de la circular.  Los tocoferoles se utilizan en los crackers para evitar la oxidación. La dosis máxima de uso es 200 mg/kg  <b>FR:</b> Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. La DM en la FR es 200 mg/kg.</p>	Adoptar a 200

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
<b>ALGINATO DE PROPILENGLICOL</b>	<b>405</b>	<b>5 000</b>		<b>7</b>	<b>Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes</b>	<p><b>UE:</b> Está de acuerdo en solicitar más información  <b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta sólo para la función de sustancia inerte. La DM debe debatirse más en el contexto de los aditivos secundarios  <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 5 000 mg/kg como EEE en todos los productos de panadería</p>	Solicitar información sobre el uso en esta categoría

						(categoría 07.0)	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	4 000		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	<p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica para otros productos de panadería ordinaria? Un niño de 20kg alcanza la IDA consumiendo 75g.</p> <p><b>India:</b> Apoya la adopción a 4 000 mg/kg porque India lo permite a través de la categoría general 7.1 a 4 000 mg/kg</p> <p><b>Irán:</b> No lo apoya; no hay ninguna justificación para su uso en esta categoría</p> <p><b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 4 000 mg/kg en todos los productos de panadería (categoría 07.0)</p>	Adoptar
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000			Emulsionantes, estabilizadores	<p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica para otros productos de panadería ordinaria?</p> <p><b>India:</b> Apoya la adopción a 10 000 mg/kg porque India los permite a través de la categoría general 7.1 según BPF</p> <p><b>FR:</b> está de acuerdo con la propuesta de DM =5 000 mg/kg</p> <p><b>EE. UU.:</b> Permitidos en productos de panadería (cat. general 07.0) según BPF como emulsionantes, estabilizadores.</p>	Adoptar a 5 000 mg/kg
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	10 000	45	7	<p><b>Todos:</b> Reguladores de la acidez, secuestrantes</p> <p><b>SIN 334:</b> Antioxidantes, acentuadores del sabor</p> <p><b>SIN 335(ii) y 337:</b> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>UE:</b> Está de acuerdo en solicitar más información</p> <p><b>India:</b> Apoya la adopción a 10 000 mg/kg porque India los permite a través de la categoría general 7.1 según BPF</p> <p><b>FR:</b> No hay justificación técnica para utilizar este aditivo en esta categoría. La DM no se corresponde con la IDA</p>	Solicitar información sobre la dosis de uso
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes	<p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica para otros productos de panadería ordinaria?</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la propuesta.</p> <p>Los tocoferoles se utilizan como</p>	Adoptar

						antioxidante. La dosis máxima de uso es 200 mg/kg. <b>FR:</b> No lo apoya debido a la falta de justificación tecnológica.	
--	--	--	--	--	--	--	--

**Categoría de alimentos N.º 07.1.4 (Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado)**

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<b>UE:</b> Está de acuerdo en solicitar más información <b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta sólo para la función de sustancia inerte. La DM debe debatirse más en el contexto de los aditivos secundarios <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 5 000 mg/kg como EEE en todos los productos de panadería (categoría 07.0)	Solicitar información sobre el uso en esta categoría
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	4 000		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	<b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica para esta categoría? <b>India:</b> Apoya la adopción a 4 000 mg/kg porque India lo permite a través de la categoría general 7.1 a 4 000 mg/kg <b>Irán:</b> No lo apoya; no hay ninguna justificación para su uso en esta categoría <b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 4 000 mg/kg en todos los productos de panadería (categoría 07.0)	Adoptar
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000			Emulsionantes, estabilizadores	<b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica para esta categoría? <b>India:</b> Apoya la adopción a 10 000 mg/kg porque India los permite a través de la categoría general 7.1 según BPF <b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta de DM =5 000 mg/kg <b>EE. UU.:</b> Permitidos en productos de panadería (cat. general 07.0) según	Adoptar a 5 000 mg/kg

						BPF como emulsionantes, estabilizadores.	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	10 000	45	7	<b>Todos:</b> <b>Reguladores de la acidez, secuestrantes</b> <b>SIN 334:</b> <b>Antioxidantes, acentuadores del sabor</b> <b>SIN 335(ii) y 337:</b> <b>Sales emulsionantes, estabilizadores</b>	<b>UE:</b> Está de acuerdo en solicitar más información <b>India:</b> Apoya la adopción a 10 000 mg/kg porque India los permite a través de la categoría general 7.1 según BPF <b>FR:</b> No hay justificación técnica para utilizar este aditivo en esta categoría. La DM no se corresponde con la IDA	Solicitar información sobre la dosis de uso
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	<b>Antioxidantes</b>	<b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica para esta categoría? <b>RF:</b> No está de acuerdo con la propuesta debido a la falta de justificación tecnológica	Adoptar

**Categoría de alimentos N.º 07.1.5 (Panes y bollos dulces al vapor)**

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000		7	<b>Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes</b>	<b>UE:</b> Acepta la propuesta <b>Japón:</b> Apoya la propuesta. El aditivo se utiliza en panecillos al vapor para evitar la retrogradación. La dosis máxima de uso es 500 mg/kg. <b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta sólo para la función de sustancia inerte. La DM debe debatirse más en el contexto de los aditivos secundarios <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 5 000 mg/kg como EEE en todos los productos de panadería (categoría 07.0)	Adoptar a 500 mg/kg
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	4 000		7	<b>Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes</b>	<b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica para esta categoría? <b>India:</b> Apoya la adopción a 4 000 mg/kg porque India lo permite a través de la categoría general 7.1 a 4 000 mg/kg	Adoptar

						<p><b>Irán:</b> No lo apoya; no hay ninguna justificación para su uso en esta categoría</p> <p><b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 4 000 mg/kg en todos los productos de panadería (categoría 07.0)</p>	
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000			Emulsionantes, estabilizadores	<p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica?</p> <p><b>India:</b> Apoya la adopción a 10 000 mg/kg porque India los permite a través de la categoría general 7.1 según BPF</p> <p><b>Japón:</b> Los utiliza en panecillos al vapor para evitar la retrogradación. La dosis máxima de uso es 700 mg/kg. Este aditivo alimentario se utiliza también en bollos con relleno al vapor como una forma de estabilizador para aumentar el volumen y proporcionar suavidad. En los bollos al vapor (sin relleno) la dosis máxima es de 5 000 mg/kg.</p> <p><b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta de DM =5 000 mg/kg</p> <p><b>EE. UU.:</b> Permitidos en productos de panadería (cat. general 07.0) según BPF como emulsionantes, estabilizadores.</p>	Adoptar a 5 000 mg/kg
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	10 000	45	7	<p><b>Todos:</b> Reguladores de la acidez, secuestrantes</p> <p><b>SIN 334:</b> Antioxidantes, acentuadores del sabor</p> <p><b>SIN 335(ii) y 337:</b> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica?</p> <p><b>India:</b> Apoya la adopción a 10 000 mg/kg porque India los permite a través de la categoría general 7.1 según BPF</p> <p><b>Japón:</b> Se utilizan en panes y panecillos al vapor como reguladores de la acidez para aumentar el volumen. La dosis máxima de uso es 1 300 mg/kg.</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta debido a la falta de justificación tecnológica</p>	Adoptar a 1 300 mg/kg con la nota 45
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	Antioxidantes	<p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica?</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo debido a la falta de justificación tecnológica.</p>	Adoptar

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<p><b>UE:</b> La DM es demasiado alta; un niño de 20 kg alcanzaría la IDA consumiendo 70g. ¿Se ha expresado la DM como se consume?</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la propuesta; se utiliza en mezclas de panadería para aumentar el volumen de la mezcla después de la cocción. Para las mezclas de panadería que se van a utilizar con harina y otros ingredientes son necesarios 20 000 mg/kg de este aditivo.</p> <p><b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta sólo para la función de sustancia inerte. La DM debe debatirse más en el contexto de los aditivos secundarios</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 5 000 mg/kg como EEE en todos los productos de panadería (categoría 07.0)</p>	Adoptar a 20 000 mg/kg
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	4 000		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	<p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica para esta categoría?</p> <p><b>India:</b> Apoya la adopción a 4 000 mg/kg porque India lo permite a través de la categoría general 7.1 a 4 000 mg/kg</p> <p><b>Irán:</b> No lo apoya; no hay ninguna justificación para su uso en esta categoría</p> <p><b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 4 000 mg/kg en todos los productos de panadería (categoría 07.0)</p>	Adoptar a 4 000 mg/kg
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000			Emulsionantes, estabilizadores	<p><b>UE:</b> Está de acuerdo en solicitar más información</p> <p><b>India:</b> Apoya la adopción a 10 000 mg/kg porque India los permite a través de la categoría general 7.1</p>	Adoptar a 15 000

						según BPF <b>Japón:</b> Los sucroésteres de ácidos grasos se utilizan para aumentar el volumen después de hornear y proporcionar suavidad a los productos finales. La dosis máxima de uso es de 15 000 mg/kg (base de harina) en las mezclas de panadería que se mezclan con harina. <b>FR:</b> Necesita justificación tecnológica <b>EE. UU.:</b> Permitidos en productos de panadería (cat. general 07.0) según BPF como emulsionantes, estabilizadores.	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	10 000	45	7	<b>Todos:</b> <b>Reguladores de la acidez, secuestrantes</b> <b>SIN 334:</b> <b>Antioxidantes, acentuadores del sabor</b> <b>SIN 335(ii) y 337:</b> <b>Sales emulsionantes, estabilizadores</b>	<b>UE:</b> La DM es demasiado alta; un niño de 20 kg alcanzaría la IDA consumiendo 30g. ¿Se ha expresado la DM como se consume? <b>India:</b> Apoya la adopción a 10 000 mg/kg porque India los permite a través de la categoría general 7.1 según BPF <b>Japón:</b> Apoya la propuesta; se utilizan en mezclas de panadería para aumentar el volumen de los productos finales. La dosis máxima de uso es 20 000 mg/kg. Para las mezclas de panadería que se van a utilizar con harina y otros ingredientes son necesarios 20 000 mg/kg de este aditivo. <b>FR:</b> No está de acuerdo debido a la falta de justificación tecnológica.	Adoptar a 20 000 mg/kg con la nota 45
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	<b>Antioxidantes</b>	<b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica para esta categoría? <b>Japón:</b> Apoya la propuesta. El aditivo se utiliza para evitar la oxidación y prolongar su período de conservación. La dosis máxima de uso es 100 mg/kg <b>FR:</b> No está de acuerdo debido a la falta de justificación tecnológica.	Adoptar

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	En la categoría 07.2 no hay disposiciones para debatir. Las disposiciones de la categoría general 07.0 se debaten en cada una de las subcategorías de la categoría 07.2.
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------------	--

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<p><b>UE:</b> Acepta la propuesta</p> <p><b>Japón:</b> Se utiliza en pasteles para aumentar el volumen. La dosis máxima de uso es 3 000 mg/kg. Apoya la propuesta</p> <p><b>Malasia:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta sólo para la función de sustancia inerte. La DM debe debatirse más. Apoya la DM = 2 000</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 5 000 mg/kg como EEE en todos los productos de panadería (categoría 07.0)</p>	Adoptar a 3 000 mg/kg
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	4 000		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	<p><b>UE:</b> Está de acuerdo en solicitar más información</p> <p><b>Irán:</b> No lo apoya; no hay ninguna justificación para su uso en esta categoría</p> <p><b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 4 000 mg/kg en todos los productos de panadería (categoría 07.0)</p>	Solicitar información sobre el uso en esta categoría
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	10 000	45	7	<p><b>Todos:</b> Reguladores de la acidez, secuestrantes</p> <p><b>SIN 334:</b> Antioxidantes, acentuadores del sabor</p> <p><b>SIN 335(ii) y 337:</b> Sales</p>	<p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica?</p> <p><b>India:</b> Apoya la adopción a 10 000 mg/kg porque India los permite según BPF.</p> <p><b>Indonesia:</b> Apoya la adopción a 5 000 mg/kg</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la propuesta. Se utilizan en pasteles y galletas para aumentar el volumen. La dosis máxima de uso es de 100 mg/kg para las tortas y de 5</p>	Adoptar a 5 000 mg/kg con la nota 45

					<b>emulsionantes, estabilizadores</b>	000 mg/kg para las galletas dulces. <b>Malasia:</b> Apoya la propuesta <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta debido a la falta de justificación tecnológica	
<b>TOCOFEROLES</b>	<b>307a, b, c</b>	<b>200</b>		<b>7</b>	<b>Antioxidantes</b>	<b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica para esta categoría? <b>Japón:</b> Los tocoferoles se utilizan para prevenir la oxidación del aceite que contienen los ingredientes de las galletas. La dosis máxima de uso es 200 mg/kg. Para las galletas con pasta de almendra como uno de los ingredientes, se utilizan 500 mg/kg de tocoferoles ya que la pasta de almendras se oxida fácilmente. <b>FR:</b> No lo apoya debido a la falta de justificación tecnológica. <b>ELC:</b> Apoya la propuesta. El uso de tocoferoles a 200 ppm está indicado para aquellos productos de esta categoría de alimentos que contienen grasa añadida en su receta y que requieren un período de conservación más largo (semanas y más tiempo). En la Unión Europea esta categoría de alimentos está regulada por la categoría 7.2 para la cual se permite el uso de tocoferoles según <i>quantum satis</i> (BPF). En la UE las autorizaciones se basan en una buena justificación técnica, entre otros.	Adoptar

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
<b>ALGINATO DE PROPILENGLICOL</b>	<b>405</b>	<b>5 000</b>		<b>7</b>	<b>Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes,</b>	<b>UE:</b> Acepta la propuesta <b>Japón:</b> Apoya la propuesta <b>RF:</b> Apoya la DM = 2 000 <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 5 000 mg/kg como EEE en	Adoptar a 2 000 mg/kg

					<b>agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes</b>	todos los productos de panadería (categoría 07.0)	
<b>DIACETATO DE SODIO</b>	<b>262(ii)</b>	<b>4 000</b>		<b>7</b>	<b>Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes</b>	<b>UE:</b> Está de acuerdo en solicitar más información <b>Irán:</b> No lo apoya; no hay ninguna justificación para su uso en esta categoría <b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta <b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 4 000 mg/kg en todos los productos de panadería (categoría 07.0)	Solicitar información sobre el uso en esta categoría
<b>TARTRATOS</b>	<b>334, 335(ii), 337</b>	<b>10 000</b>	<b>45</b>	<b>7</b>	<b>Todos:</b> Reguladores de la acidez, secuestrantes <b>SIN 334:</b> Antioxidantes, acentuadores del sabor <b>SIN 335(ii) y 337:</b> Sales emulsionantes, estabilizadores	<b>UE:</b> Acepta la propuesta <b>Japón:</b> Apoya la propuesta <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta debido a la falta de justificación tecnológica	Adoptar a 500 mg/kg con la nota 45
<b>TOCOFEROLES</b>	<b>307a, b, c</b>	<b>200</b>		<b>7</b>	<b>Antioxidantes</b>	<b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica para esta categoría? <b>FR:</b> No está de acuerdo debido a la falta de justificación tecnológica. <b>ELC:</b> Apoya la propuesta. Los productos de esta categoría contienen grasa/aceite añadido en su receta y se producen para que tengan un largo período de conservación (es decir, no para su consumo en breve). En la Unión Europea, esta categoría de alimentos está regulada por la categoría 7.2 para la cual se permite el uso de tocoferoles según <i>quantum satis</i> (BPF). En la UE las autorizaciones se basan en una buena justificación técnica, entre otros. 200 ppm es una dosis de uso adecuada	Adoptar

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000		7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<p><b>EU:</b> Límite a 2 000 mg/kg. La DM es alta. ¿Se ha expresado la DM como se consume?</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la propuesta; se utiliza en mezclas para productos de panadería fina para aumentar el volumen después de la cocción. Para las mezclas de panadería que se van a utilizar con harina y otros ingredientes son necesarios 10 000 mg/kg.</p> <p><b>FR:</b> Apoya la adopción a la DM = 2 000</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 5 000 mg/kg como EEE en todos los productos de panadería (categoría 07.0)</p>	Adoptar a 10 000 mg/kg
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	4 000		7	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	<p><b>UE:</b> Está de acuerdo en solicitar más información</p> <p><b>Irán:</b> No lo apoya; no hay ninguna justificación para su uso en esta categoría</p> <p><b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta</p> <p><b>EE. UU.:</b> En EE. UU. su uso está permitido a 4 000 mg/kg en todos los productos de panadería (categoría 07.0)</p>	Solicitar información sobre el uso en esta categoría
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	10 000	45	7	<p><b>Todos:</b> Reguladores de la acidez, secuestrantes</p> <p><b>SIN 334:</b> Antioxidantes, acentuadores del sabor</p> <p><b>SIN 335(ii) y 337:</b> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>UE:</b> La DM es demasiado alta; un niño de 20 kg alcanzaría la IDA consumiendo 75g. ¿Se ha expresado la DM como se consume?</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la propuesta; se utilizan para aumentar el volumen después de la cocción. La dosis máxima de uso es de 8 000 mg/kg para las mezclas para pastel utilizadas con harina y otros ingredientes. La dosis máxima de uso es de 450 mg/kg para otras mezclas que recaen en esta categoría de alimentos.</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la</p>	Adoptar a 8 000 mg/kg con la nota 45

						propuesta debido a la falta de justificación tecnológica	
<b>TOCOFEROLES</b>	<b>307a, b, c</b>	<b>200</b>		<b>7</b>	<b>Antioxidantes</b>	<p><b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica para esta categoría?</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la propuesta; se utilizan en mezclas para productos de panadería fina para evitar la oxidación durante su período de conservación. La dosis máxima de uso es 100 mg/kg.</p> <p><b>FR:</b> No lo apoya debido a la falta de justificación tecnológica. Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. La DM en la FR es 200 mg/kg.</p>	Adoptar

**Categoría de alimentos N.º 08.0 (Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza)**

**Normas sobre productos correspondientes:** Las normas correspondientes para las subcategorías 08.2.2 y 08.3.2

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5-000		Z	Emulsionantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Considerar el uso en las subcategorías	Solo se proporcionó información sobre el uso para la subcategoría 08.4 en respuesta a la primera circular. Suspender y someter solo a consideración en la categoría 08.4
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5-000		Z	Emulsionantes	<p><b>Nota:</b> CX/AF 16/48/7 y el GTP de la CCFA48 no recomendaron la adopción para ninguna subcategoría</p> <p><b>UE, Irán:</b> Apoyan la propuesta; suspender y considerar el uso en las subcategorías</p>	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45	Z	<p><del>Todos:</del> Reguladores de la acidez, secuestrantes <u>SIN 334:</u> Antioxidantes, acentuadores del sabor <u>SIN 335(ii) y 337:</u> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Considerar el uso en las subcategorías</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicita información sobre dosis de uso numérica</p> <p><b>UE, Irán:</b> Apoyan la propuesta; considerar el uso en las subcategorías</p>	Suspender, considerar el uso en las subcategorías

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

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
LACTATO DE POTASIO	326	20 000		7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Considerar el uso en las subcategorías</p> <p><b>Nota:</b> CX/FA 16/48/7 y el GTP de la CCFA48 no recomendaron la adopción para ninguna subcategoría</p> <p><b>UE, Singapur:</b> De acuerdo con la suspensión</p> <p><b>Irán:</b> Apoya la propuesta; considerar el uso en las subcategorías</p> <p><b>CX/FA 16/48/7 EE.UU.:</b> Permitido en EE.UU. en carne, productos cárnicos, aves de corral y productos de aves de corral (cat. general 08.0) a 2 000 mg/kg como aromatizante. No el uso de aditivo alimentario.</p>	Suspender; no someter a consideración en las subcategorías pues no se proporcionó información en respuesta a la 1. <sup>a</sup> circular
PROTEASA DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR	1101(i)	BPF		7	Acentuadores del sabor, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Considerar el uso en las subcategorías</p> <p><b>Nota:</b> CX/FA 16/48/7 y el GTP de la CCFA48 no recomendaron la adopción para ninguna subcategoría</p> <p><b>UE, Singapur:</b> De acuerdo con la suspensión</p> <p><b>Irán:</b> Apoya la propuesta; considerar el uso en las subcategorías</p>	Suspender; no someter a consideración en las subcategorías pues no se proporcionó información en respuesta a la 1. <sup>a</sup> circular
LACTATO DE SODIO	325	20 000		7	Reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, humectantes, espesantes.	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Considerar el uso en las subcategorías</p> <p><b>Nota:</b> CX/FA 16/48/7 y el GTP de la CCFA48 no recomendaron la adopción para ninguna subcategoría</p> <p><b>UE, Singapur:</b> De acuerdo con la suspensión</p> <p><b>Irán:</b> Apoya la propuesta; considerar el uso en las subcategorías</p> <p><b>CX/FA 16/48/7 EE.UU.:</b> En EE.UU. está permitido en carne, productos cárnicos, aves de corral y productos de aves de corral (cat. general 08.0) a 2 000 mg/kg como</p>	Suspender; no someter a consideración en las subcategorías pues no se proporcionó información en respuesta a la 1. <sup>a</sup> circular

						aromatizante. No el uso de aditivo alimentario.	
--	--	--	--	--	--	---	--

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

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45		<b>Todos:</b> <b>Reguladores de la acidez, secuestrantes</b> <b>SIN 334:</b> <b>Antioxidantes, acentuadores del sabor</b> <b>SIN 335(ii) y 337: Sales emulsionantes, estabilizadores</b>	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Solicitar información sobre la dosis de uso <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre las dosis de uso numéricas <b>UE:</b> Se opone a la disposición. Cree que la carne fresca debe estar exenta de aditivos. El uso de aditivos en la carne fresca puede inducir a error al consumidor. No se ha proporcionado justificación; suspender <b>India:</b> En la India no está permitido ningún aditivo en esta categoría de alimentos <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta porque en los productos no tratados los aditivos alimentarios no se utilizan conforme a Codex Stan 192-1995 <b>Singapur:</b> El uso de aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos no está justificado. Puede confundir a los consumidores.	No retirar de la categoría 08.0

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

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45		<b>Todos:</b> <b>Reguladores de la acidez, secuestrantes</b>	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Solicitar información sobre la dosis de uso <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso numérica	No eliminar de la categoría 08.0

					<p><b>SIN 334:</b>  <b>Antioxidantes, acentuadores del sabor</b>  <b>SIN 335(ii) y 337:</b> Sales emulsionantes, estabilizadores</p>	<p><b>UE:</b> Se opone a la disposición. Cree que la carne fresca debe estar exenta de aditivos. El uso de aditivos en la carne fresca puede inducir a error al consumidor. No se ha proporcionado justificación; suspender</p> <p><b>India:</b> En la India no está permitido ningún aditivo en esta categoría de alimentos</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta porque en los productos no tratados los aditivos alimentarios no se utilizan conforme a Codex Stan 192-1995</p> <p><b>Singapur:</b> El uso de aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos no está justificado. Puede confundir a los consumidores.</p>	
TOCOFEROLES	307a, b, c	300	15	7	Antioxidantes	<p><b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar</p> <p><b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso real y si la dosis de uso real puede engañar a los consumidores.</p> <p><b>UE:</b> Se opone. Podría inducir a error al consumidor (los antioxidantes podrían dar apariencia de fresca a carne deteriorada). ¿Recaen las salchichas, albóndigas, aderezos de la pizza, hamburguesas de carne de res bajo la categoría de la carne fresca?</p> <p><b>India:</b> En la India no está permitido ningún aditivo en esta categoría de alimentos</p> <p><b>EE.UU.:</b> En EE.UU. están permitidos en salchichas, albóndigas, aderezos de pizzas, hamburguesas de carne de res a 300 mg/kg como antioxidantes</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta porque en los productos no tratados los aditivos alimentarios no se utilizan conforme a Codex Stan 192-1995. Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. La DM en la FR es 200 mg/kg.</p> <p><b>Singapur:</b> El uso de aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos no está justificado. Puede confundir a los consumidores.</p>	Adoptar

**Categoría de alimentos N.º 08.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes)**

**Normas sobre productos correspondientes:** Las normas sobre productos correspondientes a la subcategoría 08.2.2.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones sometidas a debate; las disposiciones de la categoría general 08.0 se debaten en las subcategorías
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------------	--

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones sometidas a debate; las disposiciones de la categoría general 08.0 se debaten en las subcategorías
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------------	--

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45		<b>Todos:</b> Reguladores de la acidez, secuestrantes <b>SIN 334:</b> Antioxidantes, acentuadores del sabor <b>SIN 335(ii) y 337:</b> Sales emulsionantes, estabilizadores	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Solicitar información sobre la dosis de uso <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso numérica <b>UE:</b> Está de acuerdo en solicitar más información <b>CX/FA 16/48/7 EE.UU.:</b> En EE.UU. se permiten en la categoría general 08.2 según BPF como reguladores de la acidez. <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta debido a la falta de justificación tecnológica	Solicitar información sobre la dosis de uso real

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii),	BPF	45		<b>Todos:</b> Reguladores de	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Solicitar información sobre la dosis de uso	Solicitar información sobre la dosis de uso

	337				la acidez, secuestrantes <b>SIN 334:</b> Antioxidantes, acentuadores del sabor <b>SIN 335(ii) y 337:</b> Sales emulsionantes, estabilizadores	<b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso numérica <b>UE:</b> Está de acuerdo en solicitar más información <b>CX/FA 16/48/7 EE.UU.:</b> En EE.UU. se permiten en la categoría general 08.2 según BPF como reguladores de la acidez. <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta debido a la falta de justificación tecnológica.	real
--	-----	--	--	--	--	---	------

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45		<b>Todos:</b> Reguladores de la acidez, secuestrantes <b>SIN 334:</b> Antioxidantes, acentuadores del sabor <b>SIN 335(ii) y 337:</b> Sales emulsionantes, estabilizadores	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Solicitar información sobre la dosis de uso <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso numérica <b>UE:</b> Está de acuerdo en solicitar más información <b>CX/FA 16/48/7 EE.UU.:</b> En EE.UU. se permiten en la categoría general 08.2 según BPF como reguladores de la acidez. <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta debido a la falta de justificación tecnológica	Solicitar información sobre la dosis de uso real

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45		<b>Todos:</b> Reguladores de la acidez, secuestrantes <b>SIN 334:</b> Antioxidantes,	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Solicitar información sobre la dosis de uso <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso numérica <b>UE:</b> Está de acuerdo en solicitar más información	Solicitar información sobre la dosis de uso real

					<b>acentuadores del sabor</b> <b>SIN 335(ii) y 337: Sales emulsionantes, estabilizadores</b>	<b>CX/FA 16/48/7 EE.UU.:</b> En EE.UU. se permiten en la categoría general 08.2 según BPF como reguladores de la acidez <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta debido a la falta de justificación tecnológica	
--	--	--	--	--	---	--	--

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45		<b>Todos:</b> <b>Reguladores de la acidez, secuestrantes</b> <b>SIN 334:</b> <b>Antioxidantes, acentuadores del sabor</b> <b>SIN 335(ii) y 337: Sales emulsionantes, estabilizadores</b>	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Solicitar información sobre la dosis de uso <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso numérica <b>UE:</b> Está de acuerdo en solicitar más información <b>CX/FA 16/48/7 EE.UU.:</b> En EE.UU. se permiten en la categoría general 08.2 según BPF como reguladores de la acidez <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta debido a la falta de justificación tecnológica	Solicitar información sobre la dosis de uso real

**Categoría de alimentos N.º 08.3 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados)**

Normas sobre productos correspondientes: Las normas correspondientes a la subcategoría 08.3.2.

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones sometidas a debate; las disposiciones de la categoría general 08.0 se debaten en las subcategorías

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones sometidas a debate; las disposiciones de la categoría general 08.0 se debaten en las subcategorías

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45		<b>Todos:</b> <b>Reguladores de la acidez, secuestrantes</b> <b>SIN 334:</b> <b>Antioxidantes, acentuadores del sabor</b> <b>SIN 335(ii) y 337:</b> <b>Salas emulsionantes, estabilizadores</b>	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Solicitar información sobre la dosis de uso <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso numérica <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. <b>CX/FA 16/48/7 EE.UU.:</b> En EE.UU. se permiten en la categoría general 08.2 según BPF como reguladores de la acidez <b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta de DM ≤ 5 000 mg/kg	Adoptar a 500 mg/kg con la nota 45

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45		<b>Todos:</b> <b>Reguladores de la acidez, secuestrantes</b> <b>SIN 334:</b> <b>Antioxidantes, acentuadores del sabor</b> <b>SIN 335(ii) y 337:</b> Sales emulsionantes, estabilizadores	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso numérica <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. <b>CX/FA 16/48/7 EE.UU.:</b> En EE.UU. se permiten en la categoría general 08.2 según BPF como reguladores de la acidez <b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta de DM = 500 mg/kg si se determina la justificación tecnológica.	Adoptar a 500 mg/kg con la nota 45

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

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334,	BPF	45		<b>Todos:</b>	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar	Adoptar a 500 mg/kg

	335(ii), 337				<b>Reguladores de la acidez, secuestrantes</b> <b>SIN 334:</b> <b>Antioxidantes, acentuadores del sabor</b> <b>SIN 335(ii) y 337: Sales emulsionantes, estabilizadores</b>	<b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso numérica <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. <b>CX/FA 16/48/7 EE.UU.:</b> En EE.UU. se permiten en la categoría general 08.2 según BPF como reguladores de la acidez <b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta de DM = 500 mg/kg si se demuestra la justificación tecnológica.	con la nota 45.
--	-----------------	--	--	--	---	--	-----------------

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

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45		<b>Todos:</b> <b>Reguladores de la acidez, secuestrantes</b> <b>SIN 334:</b> <b>Antioxidantes, acentuadores del sabor</b> <b>SIN 335(ii) y 337:</b> <b>Sales emulsionantes, estabilizadores</b>	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso numérica <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica. <b>CX/FA 16/48/7 EE.UU.:</b> En EE.UU. se permiten en la categoría general 08.2 según BPF como reguladores de la acidez <b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta de DM = 500 mg/kg si se demuestra la justificación tecnológica.	Adoptar a 500 mg/kg con la nota 45

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

**Normas sobre productos correspondientes:** Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	BPF	45		<b>Todos:</b> <b>Reguladores de la acidez, secuestrantes</b> <b>SIN 334:</b> <b>Antioxidantes,</b>	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre la dosis de uso numérica <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica.	Adoptar a 500 mg/kg con la nota 45

					acentuadores del sabor <b>SIN 335(ii) y 337:</b> Sales emulsionantes, estabilizadores	<b>CX/FA 16/48/7 EE.UU.:</b> En EE.UU. se permiten en la categoría general 08.2 según BPF como reguladores de la acidez <b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta de DM = 500 mg/kg si se demuestra la justificación tecnológica.	
--	--	--	--	--	---	--	--

**Categoría de alimentos N.º 08.4 (Tripas comestibles (p. ej. para embutidos))**

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE	Propuesta del GTE
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5 000			Emulsionantes	<b>CX/FA 16/48/7:</b> No eliminar de la categoría general <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica de emulsionantes? <b>FR:</b> No lo apoya debido a la falta de justificación tecnológica. En esta categoría de alimentos no se utilizan aditivos alimentarios. El aditivo se deriva de ácidos grasos saturados que (como el estearato de magnesio SIN470, véase el tema 5e del programa de la CCFA48) deben reducirse en la dieta. Necesidad de justificación tecnológica para el uso de estos aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos y a tal alta concentración y la estimación de la ingesta diaria máxima teórica de ácidos grasos con todas las categorías de aditivos alimentarios <b>EE. UU.:</b> Apoya la adopción. Se utilizan como emulsionantes para ajustar el nivel de humedad para evitar que las tripas se peguen entre sí durante la fabricación. Las tripas se utilizan a menos de 0,85% en el producto de salchicha terminado, por lo que 5 000 mg/kg equivale a 43 mg/kg en el producto que se consume (salchicha final)	Adoptar
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5 000			Emulsionantes		Adoptar
TARTRATOS	334, 335(ii),	BPF	45		<b>Todos:</b> Reguladores de la	<b>CX/FA 16/48/7:</b> Adoptar <b>CCFA48:</b> Solicita información sobre	Adoptar a 2 000 mg/kg con la nota 45

	<b>337</b>				<b>acidez, secuestrantes <u>SIN 334:</u> Antioxidantes, acentuadores del sabor <u>SIN 335(ii) y 337:</u> Sales emulsionantes, estabilizadores</b>	dosis de uso numérica <b>UE:</b> ¿Necesidad tecnológica? Las BPF no son apropiadas para un aditivo con IDA numérica <b>FR:</b> Está de acuerdo con la propuesta de DM ≤ 2 000 mg/kg	
--	------------	--	--	--	---	--	--

## **Apéndice 2: Propuestas de revisión de disposiciones adoptadas en las categorías de alimentos 5.0 y 5.1 y subcategorías relacionadas, para armonizar con el uso de los aditivos alimentarios de las correspondientes normas para productos**

1. Entre varios temas, la CCFA48 pidió al GTe sobre la NGAA de la CCFA49 que:<sup>1</sup>
  - Pidiera información sobre el uso de aditivos alimentarios en las categorías de alimentos 05.0 y 05.1 y las subcategorías relacionadas

### **Introducción**

2. Hay cinco normas para productos que corresponden a las subcategorías de la categoría de alimentos 05.0; cuatro en relación a los productos de cacao y chocolate y una norma regional específica para la halva con tahina.<sup>2</sup>

3. La CCFA47 y la CCFA48 examinaron la correspondencia de las disposiciones para el uso de aditivos alimentarios que aparecen en la NGAA con las disposiciones que aparecieron en las cuatro normas para productos relacionados con los productos de chocolate y de cacao.<sup>3, 4</sup> Estas normas para productos corresponden a las subcategorías de las categorías de alimentos (CA) 05.0 y 05.1; específicamente las CA 05.1.1, 05.1.3 y 05.1.4. La CCFA48 terminó el trabajo de armonización, y la sección sobre aditivos alimentarios de estas normas para productos fue revisado para eliminar la mención de determinados aditivos y, en su lugar, remitir a las disposiciones indicadas en las correspondientes categorías de alimentos de la NGAA.<sup>5</sup> Asimismo, la CCFA48 revisó las disposiciones de las CA correspondientes de la NGAA para reflejar la enumeración específica de los aditivos alimentarios que anteriormente se habían incluido en las cuatro normas para productos relacionadas con chocolate y los productos de cacao.<sup>6</sup>

4. La *Norma regional para la halva con tahina* (CODEX STAN 309R-2011) fue aprobada por la Comisión del Codex Alimentarius en 2011.<sup>7</sup> Esta norma corresponde a una subcategoría de la CA 05.0; específicamente, la CA 05.2.2. CODEX STAN 309R-2011 también limita los aditivos alimentarios que se pueden utilizar en los alimentos correspondientes a esta norma. Cuando se adoptó la norma CODEX STAN 309R-2011 ya había varias disposiciones adoptadas en la NGAA en las CA 05.0 y 05.2.2. Esas disposiciones adoptadas en la NGAA no se revisaron para reflejar que CODEX STAN 309R-2011 sólo permite determinados aditivos alimentarios.

5. La CCFA48 encargó al GTe sobre la NGAA de la CCFA49 que pidiera información sobre el uso de aditivos alimentarios en las categorías 5.0 y 5.1 y en las subcategorías relacionadas. Durante la recopilación de las disposiciones para el debate, se determinó que varias disposiciones adoptadas en la NGAA en las categorías de alimentos que corresponden a las cuatro normas para productos relacionadas con el chocolate y los productos de cacao no están en armonía con las listas específicas de los aditivos alimentarios que se habían incluido anteriormente en esas cuatro normas. También se observó que varias disposiciones adoptadas en la NGAA en las categorías de alimentos que corresponden al CODEX STAN 309R-2011 no están en armonía con la norma.

### **Información general:**

6. El ejercicio de armonización realizado por la CCFA48 (CX/FA 16/48/6) para las cuatro normas para productos relacionadas con el chocolate y los productos de cacao concertó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de esas normas con las correspondientes disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA. Las cuatro normas para productos relacionadas con el chocolate y los productos de cacao corresponden a las categorías de alimentos de la NGAA de la siguiente manera:

---

<sup>1</sup> REP 16/FA, párr. 101.

<sup>2</sup> CODEX STAN 192-1995, Anexo C

<sup>3</sup> REP 15/FA, párrs. 56, 58.

<sup>4</sup> REP 16/FA, párrs. 37-43, 52.

<sup>5</sup> REP 16/FA, párr. 52, Apéndice V.

<sup>6</sup> REP 16/FA, párr. 52, Apéndice VII, partes G y H.

<sup>7</sup> REP 11/CAC, párr. 86.

- *Norma para cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981) - NGAA CA 05.1.1
- *Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983) - NGAA CA 05.1.1
- *Norma para la manteca de cacao* (CODEX STAN 86-1981) - NGAA CA 05.1.3
- *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981) - NGAA CA 05.1.4

7. Cabe señalar que, antes de su revisión por la CCFA48, CODEX STAN 87-1981 presentaba disposiciones para el butilhidroxianisol (BHA; SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT; SIN 321), terbutilhidroquinona (TBHQ SIN 319) y galato de propilo (SIN 310). La disposición de la NGAA sobre el galato de propilo se encuentra en la categoría de alimentos más general 05.1, mientras que las disposiciones de la NGAA para el BHA, BHT, TBHQ figuran en la subcategoría 05.1.4. La disposición sobre el galato de propilo se incluyó en CX/FA 16/48/6 y, como tal, la disposición de la norma se armonizó con la disposición de la NGAA de la categoría de alimentos 05.1 (véase REP 16/FA, Apéndice VII, Parte G). Sin embargo, las disposiciones para el BHA, BHT, TBHQ se omitieron en CX/FA 16/48/6 por descuido. En consecuencia, las disposiciones adoptadas para estos aditivos en la CA 05.1.4 de la NGAA no se revisaron para reflejar su inclusión en CODEX STAN 87-1981. Además, hay disposiciones adoptadas en la CA 05.1.4 de la NGAA que no se revisaron durante el ejercicio de armonización para reflejar que no se permitían en los alimentos correspondientes a CODEX STAN 87-1981. Estas disposiciones de la NGAA se omitieron en CX/FA 16/48/6 por descuido.

8. La *Norma para la halva con tahina* (CODEX STAN 309R-2011) corresponde a la categoría de alimentos 05.2.2 de la NGAA (Caramelos blandos). Esta norma para productos no ha sido considerada por el CCFA en los anteriores ejercicios de armonización.

#### Documento de trabajo:

9. El GTe emitió dos circulares para recoger observaciones. Para el tema discutido en el Apéndice 2, el GTe recibió observaciones de Brasil, la Unión Europea (UE), Japón, Irán, Malasia y la Federación de Rusia (RU). El presente documento presenta las propuestas para la revisión de las disposiciones adoptadas en las subcategorías de la CA 05.0 para armonizar esas disposiciones con las disposiciones sobre aditivos alimentarios que actualmente figuran en las normas para productos que corresponden a esas subcategorías, u originalmente incluidas en esas normas para productos antes de la revisión de esas normas para productos en la CCFA48. Las propuestas presentadas en este documento se basan en un enfoque de consenso teniendo en cuenta la armonización con las correspondientes normas para productos del Codex, el mandato del GTe y las observaciones sobre las propuestas de la primera circular de los miembros del GTe.

10. El documento de trabajo para la segunda circular está dividida en dos partes.

-Parte 1: presenta las revisiones propuestas a las disposiciones de la categoría de alimentos 0.5 y sus subcategorías, que aparecen en el Cuadro 2 de la NGAA.

-Parte 2: presenta propuestas para revisiones consiguientes a las disposiciones que figuran en el Cuadro 3 de la NGAA, así como a la sección de las "Referencias a normas del Codex sobre productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA" del Cuadro 3 de la NGAA.

#### Acuerdos

11. Se utilizaron las siguientes definiciones para elaborar la:

- Las propuestas de revisión de las actuales disposiciones adoptadas se indican con **negritas** o ~~tachado~~. El texto nuevo que se añade a la actual disposición adoptada se indica con **negritas**. El texto que se deba eliminar de la actual disposición adoptada se indica con ~~tachado~~.

- Las notas destacadas en **gris** son notas nuevas introducidas en la CCFA48

**Apéndice 2, Parte 1: Revisiones a las disposiciones del Cuadro 2 de la NGAA (Categoría de alimentos 05.0 y subcategorías)****Observaciones generales de miembros del GTe sobre las propuestas para el Apéndice 2, Parte 1:**

**Malasia:** Apoya la propuesta del GTe de revisar la disposición adoptada que figura en el Cuadro 1 de la NGAA.

**Irán:** Está de acuerdo con toda la recomendación de este apéndice.

**Propuestas específicas de CX/FA 17/49/7:****Categoría de alimentos No. 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate)<sup>8</sup>**

**Normas para productos correspondientes:** 87-1981: comprende reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, colorantes, emulsionantes, agente de glaseado y edulcorantes que figuran en la CA 05.1.4 de la NGAA. También comprende aditivos específicos del Cuadro 3.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
Alitame	956	300	161, <b>XS87</b>	Aprobado en 2007	Edulcorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> El SIN 956 no se utiliza en la Unión Aduanera
Aspartamo	951	3000	161, 191, <b>Nota C</b>	Aprobado en 2008	Acentuador del sabor, edulcorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos, productos especializados
Butilhidroxianisol	320	200	15, 130, 444, <b>Nota 303</b>	Aprobado en 2006	Antioxidante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Butilhidroxitolueno	321	200	15, 130, 444, <b>Nota 303</b>	Aprobado en 2006	Antioxidante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe de ML=100 mg/kg.

<sup>8</sup> Cabe señalar que la *Norma para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981), que corresponde a la categoría 5.1.4, contiene disposiciones sobre el butilhidroxianisol (BHA; SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT; SIN 321), terbutilhidroquinona (TBHQ SIN 319) y galato de propilo (SIN 310). La disposición de la NGAA sobre el galato de propilo se encuentra en la categoría de alimentos más general 05.1, mientras que las disposiciones de la NGAA para el BHA, BHT, TBHQ figuran en la subcategoría 05.1.4. La disposición sobre el galato de propilo se incluyó en CX/FA 16/48/6 y, como tal, la disposición de la norma se armonizó con la disposición de la NGAA de la categoría de alimentos 05.1 (véase REP 16/FA, Apéndice VII, Parte G). Sin embargo, las disposiciones para el BHA, BHT, TBHQ se omitieron en CX/FA 16/48/6 por descuido. Por lo tanto, las disposiciones sobre estos aditivos en la norma para productos no se armonizaron con las disposiciones de la NGAA correspondientes a la categoría de alimentos 05.1.4. Por lo tanto, para completar la armonización entre CODEX STAN 87-1981 y la NGAA, aquí se incluyen las recomendaciones para la armonización del BHA, BHT y TBHQ. Además, hay disposiciones adoptadas en la categoría alimentos 05.1.4 de la NGAA que no se armonizaron con CODEX STAN 87-1981, cuyo uso no estaba permitido en alimento normalizado. Estas disposiciones de la NGAA se omitieron en CX/FA 16/48/6 por descuido. Por lo tanto, para terminar la armonización entre CODEX STAN 87-1981 y la NGAA, se incluyen las recomendaciones para la armonización de estas disposiciones aprobadas en la NGAA (agregando la Nota XS87).

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
Cera carnauba	903	5000	3, <b>XS87</b>	Aprobado en 2006	Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe de ML=500 mg/kg.
Aceite de ricino	1503	350	<b>XS87</b>	Aprobado en 2007	Antiaglutinante, sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Neotamo	961	80	161, <b>XS87</b>	Aprobado en 2007	Acentuador del sabor, edulcorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe de ML=100 mg/kg. únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos, productos especializados
Sucralosa (triclorigalactosacarosa)	955	800	161, <b>XS87</b>	Aprobado en 2007	Edulcorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos, productos especializados
Terbutilhidroquinona	319	200	15, 130, 444, <b>Nota 303</b>	Aprobado en 2006	Antioxidante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe

**Nota 3:** Para uso en tratamiento superficial solamente.

**Nota 15:** Sobre la base de las grasas o los aceites.

**Nota 130:** Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310)..

**Nota 141:** ~~Sólo para uso en chocolate blanco.~~

**Nota 161:** Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del Peámbulo.

**Nota 191:** Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como aspartamo, no será superior a esta dosis.

**Nota C:** Excepto para los productos que se ajusten a la *Norma para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981) a 2000 mg/kg.

**Nota 303:** Excluidos los productos (distintos del chocolate blanco) que corresponden a la *Norma para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981).

**Nota XS87:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981).

**Categoría de alimentos 05.2 (Dulces incluidos los dulces duros y blandos, turrone, etc., distintos de las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4)**

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

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
Alitame	956	300	161, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2007	Edulcorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> El SIN 956 no se utiliza en la Unión Aduanera
Rojo allura AC	129	300	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2009	Colorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe de ML=100 mg/kg.
Cera de abejas	901	BPF	3, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2001	Sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Benzoatos	210-213	1500	13, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2003	Conservante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Azul brillante FCF	133	300	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2005	Colorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe de ML=100 mg/kg.
Butilhidroxianisol	320	200	15, 130, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2007	Antioxidante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Butilhidroxitolueno	321	200	15, 130, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2007	Antioxidante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe de ML=100 mg/kg.
Cera candelilla	902	BPF	3, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2001	Sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado, espesante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Caramelo III - caramelo al amoníaco	150c	50.000	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2012	Colorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> No está de acuerdo con la propuesta. El NM es muy superior. IDA (0-200 mg/kg pc) La IDA se alcanzará con una porción de 240 g del producto

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	50000	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2012	Colorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> No está de acuerdo con la propuesta. El NM es muy superior. IDA (0-200 mg/kg pc) La IDA se alcanzará con una porción de 240 g del producto
Carmines	120	300	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2005	Colorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> No está de acuerdo con la propuesta. IDA SIN 120 0-5 mg/kg pc. Así en 1 kg de producto alimentario x 60 kg pc son 300 mg de carmines.
Cera carnauba	903	5000	3, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2006	Regulador de la acidez, agente antiaglutinante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> No está de acuerdo con la propuesta. IDA SIN 120 0-7 mg/kg pc. Así en 1 kg de producto alimentario x 60 kg pc son 420 mg de cera carnauba. El NM es muy superior
Carotenos, <i>beta</i> , vegetales	160a(ii)	500	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2005	Colorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Los carotenos y carotenoides son un complemento de actividad biológica con el adecuado nivel de consumo establecido: 5 mg al día por persona. El NM es muy superior
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f	100	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2009	Colorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Los carotenos y carotenoides son un complemento de actividad biológica con el adecuado nivel de consumo establecido: 5 mg al día por persona. El NM es muy superior
Aceite de ricino	1503	500	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2007	Antiaglutinante, sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> IDA (0-0,7 mg/kg pc) NM es muy superior
Ciclamatos	952(i), (ii), (iv)	500	17, 156, 161, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2007	Edulcorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos, productos especializados

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	472e	10000	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2005	Emulsionante, secuestrante, estabilizador	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Verde sólido FCF	143	100	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2009	Colorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Hidroxibenzoatos, para-	214, 218	1000	27, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2012	Conservante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe de ML=300.
Indigotina (carmín de indigo)	132	300	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2009	Colorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Óxidos de hierro	172(i)-(iii)	200	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2005	Colorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Cera microcristalina	905c(i)	BPF	3, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2001	Antiespumante, agente de glaseado	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Aceite mineral de alta viscosidad	905d	2000	3, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2004	Antiespumante, agente de glaseado	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Neotamo	961	330	158 ,161, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2007	Acentuador del sabor, edulcorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> IDA neotamo (0-2 mg/kg pc) el NM es muy superior
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);	2200	33, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2012	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, emulsionantes, sales emulsionantes, agentes endurecedores, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
	452(i)-(v); 542						
Polidimetilsiloxano	900a	10	<b>XS309R</b>	Aprobado en 1999	Antiaglutinante, antiespumante, emulsionante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	2000	Nota 367, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2016	Emulsionante, estabilizador	Conservar como se aprobó	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado	476	3000	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2016	Emulsionante	Conservar como se aprobó	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Polisorbatos	432-436	1000	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2007	Emulsionante, estabilizador	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	124	300	161, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2008	Colorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Galato de propilo	310	200	15 ,130, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2001	Antioxidante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Alginato de propilenglicol	405	5000	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2016	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, estabilizador, espesante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	5000	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2001	Emulsionante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
Riboflavinas	101(i), (ii)	1000	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2005	Colorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>Brasil:</b> falta el número del SIN 101 (iii) de la CA
Sacarinas	954(i)-(iv)	500	161 ,163, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2007	Edulcorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos, productos especializados

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
Goma laca, blanqueada	904	BPF	3, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2001	Agente de glaseado	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Diacetato de sodio	262(ii)	1000	XS309R	Aprobado en 2016	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	Conservar como se aprobó	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
Sorbatos	200-203	1000	42, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2012	Conservante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Lactilatos de sodio	481(i), 482(ii)	5000	XS309	Aprobado en 2016	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	Conservar como se aprobó	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Glicósidos de esteviol	960	700	26 ,199, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2012	Edulcorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos, productos especializados
Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	955	1800	161 ,164, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2008	Edulcorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe de ML=800 mg/kg. únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos, productos especializados
Sucroglicéridos	474	5000	Nota 348, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2016	Emulsionante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	473	5000	Nota 348, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2016	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Oligoésteres de la sacarosa, I y II	473a	5000	Nota 348, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2016	Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Amarillo ocazo FCF	110	300	161, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2008	Colorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Es necesario tomar en cuenta la posible combinación de los SIN 122, SIN 110, SIN 155, SIN 124.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
							En combinación el NM de estas CA no deberá superar los 50 mg/kg.
Tartratos	334; 335(ii)	2000	45, XS309R	Aprobado en 2016	Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, secuestrantes, estabilizadores	Conservar como se aprobó	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>Brasil:</b> Falta el número del SIN 337 de la CA
Terbutilhidroquinona	319	200	15, 130, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2006	Antioxidante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Tocoferoles	307a, b, c	500	15, XS309R	Aprobado en 2016	Antioxidante	Conservar como se aprobó	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe

Nota 1: Como ácido adipico

Nota 3: Para uso en tratamiento superficial solamente.

Nota 13: Como ácido benzoico.

Nota 15: Sobre la base de las grasas o los aceites.

Nota 17: Como ácido ciclámico.

Nota 26: Como equivalentes de esteviol.

Nota 27: Como ácido para-hidroxibenzoico.

Nota 33: Como fósforo.

Nota 42: Como ácido sórbico

Nota 45: Como ácido tartárico.

Nota 130: Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310).

Nota 156: Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2 500 mg/kg.

Nota 158: Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 1 000 mg/kg.

Nota 161: Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del Peámbulo.

Nota 163: Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 3 000 mg/kg.

Nota 164: Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 30 000 mg/kg.

Nota 199: Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 6 000 mg/kg como equivalentes de esteviol.

Nota 348: Sólo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474).

Nota 367: Para uso en dosis de 10 000 mg/kg en los dulces que contengan no menos del 10% de aceite.

Nota XS309R: Excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R 211).

**RU:** (NOTA) - colorantes ( SIN 122, SIN 129, SIN E160e, SIN 160f, SIN 110, SIN 104), SIN 142, SIN 143, SIN 132, SIN 120, SIN 155, SIN 100, SIN 160d, SIN 161b, SIN 124, SIN 133, SIN 131, SIN 102, SIN 151) utilizados individualmente o en combinación

**Categoría de alimentos 05.2.2 (Caramelos blandos)**

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
Acesulfame potásico	950	1000	157 , 161, 188, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2007	Acentuador del sabor, edulcorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe de ML=500 mg/kg. únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos, productos especializados Sin embargo es necesario tomar en consideración los casos en que los SIN 950 y SIN 951 se utilizan en combinación
Aspartamo	951	3000	148 ,161, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2008	Acentuador del sabor, edulcorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe de ML=500 mg/kg. únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos, productos especializados Sin embargo es necesario tomar en consideración los casos en que los SIN 950 y SIN 951 se utilizan en combinación
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i), (ii)	100	<b>XS309R</b>	Aprobado en 2009	Colorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Extracto de piel de Uva	163(ii)	1700	181, <b>XS309R</b>	Aprobado en 2012	Colorante	Revisar la disposición aprobada como se propone	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
Poli-1-deceno hidrogenado	907	2000	XS309R	Aprobado en 2016	Agente de glaseado	Conservar como se aprobó	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe

**Nota 148:** Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10 000 mg/kg.

**Nota 157:** Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2 000 mg/kg.

**Nota 161:** Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del Peámbulo.

**Nota 181:** Como antocianina.

**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.

**Nota XS309R:** Excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R 211).

### **Apéndice 2, Parte 2: Revisiones consiguientes al Cuadro 3**

1) Las cuatro normas relativas a los productos de cacao y chocolate (CODEX STAN 86-1981, 87-1981, 105-1981 y 141-1983) y ya se han armonizado con el Cuadro 3. Por lo tanto las revisiones consiguientes al Cuadro 3 como resultado de este tema se limitan a la armonización de la *Norma Regional para la halva con tahina* (CODEX STAN 309R-2011).

2) Las propuestas de las modificaciones consiguientes al Cuadro 3 se pueden dividir en dos temas: 1) las relativas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios específicos que figuran en el cuerpo principal del Cuadro 3 para los aditivos de este Cuadro permitidos por CODEX STAN 309R-2011; y 2) las relativas a la sección del Cuadro 3: "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los Aditivos del Cuadro 3 de la NGAA". El tema 1 contiene las propuestas A y B, que son dos propuestas diferentes sobre cómo enfocar las consiguientes modificaciones a las disposiciones sobre determinados aditivos alimentarios que figuran en el cuerpo principal del Cuadro 3. El tema 2 contiene la propuesta C, que es específico para la sección del Cuadro 3 "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los Aditivos del Cuadro 3 de la NGAA" y es independiente de la decisión del GTe sobre las propuestas A y B.

#### **Tema 1) Propuestas relativas a CODEX STAN 309R-2011 y las disposiciones sobre aditivos alimentarios específicos que figuran en el cuerpo principal del Cuadro 3**

3) Los "Principios establecidos que han guiado la dirección y desarrollo del árbol de decisión"<sup>9</sup> presentan la práctica actual para armonizar el Cuadro 3 de la NGAA con las disposiciones para los aditivos del Cuadro 3 en las normas para productos. Esto supone revisiones a dos secciones del Cuadro 3: el cuerpo principal del Cuadro 3, y la sección del Cuadro 3 "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los Aditivos del Cuadro 3 de la NGAA".

- El cuerpo principal del Cuadro 3 presenta las disposiciones para los aditivos del Cuadro 3 que incluyen, entre otras informaciones, una quinta columna ("Aceptable, inclusive alimentos regulados por las siguientes normas") en la que se enumeran las normas para productos en las que el uso del aditivo alimentario es aceptable. Lo que se revisa es la lista de normas para productos para las disposiciones pertinentes sobre los aditivos del Cuadro 3, a fin de reflejar el uso de aditivos del Cuadro 3 en la norma para productos específica.
- La sección "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los Aditivos del Cuadro 3 de la NGAA" del Cuadro 3 presenta información sobre si una norma para productos: permite todos los aditivos del Cuadro 3; restringe los aditivos del Cuadro 3 a los de clases funcionales específicas; o restringe los aditivos del Cuadro 3 a los aditivos específicos que figuran en el cuerpo principal del Cuadro 3. La información de la sección "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los Aditivos del Cuadro 3 de la NGAA" del Cuadro 3 está organizada por categorías de alimentos que no figuran en el Anexo del Cuadro 3.

Aunque los "Principios establecidos que han guiado la dirección y desarrollo del árbol de decisiones" contiene orientación específica para revisar las "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los Aditivos del Cuadro 3 de la NGAA" del Cuadro 3, no contiene instrucciones específicas sobre cómo o si revisar el cuerpo principal del Cuadro 3 cuando la norma permite todos los aditivos del Cuadro 3 o restringe aditivos del Cuadro 3 a los de clases funcionales específicas

4) Como las normas para productos en debate permiten el uso de aditivos del Cuadro 3 en circunstancias específicas, el GTe debatió propuestas para revisar el Cuadro 3 a fin de tratar el uso de aditivos del Cuadro 3 en esas normas. En la primera circular del GTe se señaló que CODEX STAN 309R-2011 permite cualquier aditivo del Cuadro 3 con la función tecnológica de "regulador de la acidez" o "emulsionante". La primera circular, específica para la consiguiente revisión de las disposiciones pertinentes de los aditivos alimentarios que figuran en el cuerpo principal del Cuadro 3, continuó con la práctica establecida mediante la armonización de CODEX STAN 117-1981. CODEX STAN 117-1981 permite el uso de cualquier aditivo del Cuadro 3 con el efecto tecnológico de regulador de la acidez, antiaglutinante, antiespumante, antioxidante, colorante, emulsionante, acentuador del sabor, humectante, gas de envasado, conservante, estabilizador, edulcorante y espesante. Cuando el CCFA armonizó CODEX STAN 117-1981 con la NGAA, se incluyó "CS 117-1981" en la lista de normas para productos aceptables en el cuerpo principal del Cuadro 3 para cada disposición con uno de estos efectos funcionales. Por lo tanto, la primera circular proponía que se incluyera "CS 309R-2011 en la lista de normas para productos aceptables en el cuerpo principal del Cuadro 3 para cada disposición con el efecto tecnológico de "regulador de la acidez" o "emulsionante".

5) En respuesta a la primera circular, varios miembros del GTe señalaron que la práctica de incluir todas las normas para productos para cada disposición del cuerpo principal del Cuadro 3, haría tan grande el Cuadro 3 que sería inutilizable. Por lo tanto, la segunda circular debatió una propuesta de incluir las normas para productos respecto a disposiciones

---

<sup>9</sup> CX/FA 16/48/6 Apéndice 1.

específicas en el cuerpo principal del Cuadro 3 sólo cuando el aditivo figure específicamente en la norma, y remitir a la sección de Referencias del Cuadro 3 para las normas para productos que permiten cualquier aditivo del Cuadro 3 aditivos o cualquier aditivo del Cuadro 3 de una clase funcional específica. Sin embargo, la Presidencia del GTe también señala que esta propuesta repercutiría también el mandato del GTe sobre la armonización.

6) Por lo tanto, la Presidencia del GTe ofrece las siguientes propuestas:

Propuesta A: Solicitar el GTe sobre la armonización que considere un enfoque revisado a la inclusión de normas para productos correspondientes en el Cuadro 3

La propuesta consiste en solicitar el GTe sobre la armonización que considere un enfoque revisado a la inclusión de las normas para productos correspondientes en el Cuadro 3, es decir, incluir normas para productos para disposiciones específicas en el cuerpo principal del Cuadro 3 únicamente cuando el aditivo figure específicamente en la norma para productos, y remitir a la sección del Cuadro 3 "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los Aditivos del Cuadro 3 de la NGAA" (la sección de «Referencias» del Cuadro 3) para las normas para productos que o bien permiten cualquier aditivo del Cuadro 3 en general, o sólo los aditivos del Cuadro 3 que tienen una clase funcional específica. El resultado de esta propuesta es que las disposiciones sobre aditivos en el cuerpo principal del Cuadro 3 no incluirían normas sobre productos que permitan clases generales de aditivos alimentarios. Esas normas para productos sólo aparecerían en la sección "Referencias" del Cuadro 3. El cuerpo principal del Cuadro 3 sólo incluiría una norma para productos correspondiente a un determinado aditivo si esa norma para producto sólo permite determinados aditivos del Cuadro 3. Esta propuesta supondría:

- Considerar una revisión de los "Principios establecidos que han guiado la dirección y desarrollo del árbol de decisiones" para reflejar el nuevo enfoque.
- Considerar la revisión del título de la quinta columna del Cuadro 3, de "Aceptable, inclusive alimentos regulados por la las siguientes normas" para reflejar el nuevo enfoque. Una primera propuesta de revisión de título es: "Aceptación específica en las siguientes normas para productos\*" con la nota explicativa a pie de página "\*\* Esta columna presenta las normas para productos que permiten sólo determinados aditivos del Cuadro 3. Si una norma para productos permite aditivos del Cuadro 3 en general o en base a la clase funcional, esa información figura en las "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los Aditivos del Cuadro 3 de la NGAA" del Cuadro 3.
- Analizar las normas para productos que figuran en la quinta columna del Cuadro 3 ("Aceptable, inclusive alimentos regulados por la las siguientes normas") para determinar si hay alguna referencia a normas para productos que permiten los aditivos del Cuadro 3 en base a la clase funcional (ejemplo actual: CS 117-1981).

Propuesta B: Como medida provisional, revisar las disposiciones sobre los aditivos con función de "emulsionante" o "regulador de la acidez" en el Cuadro 3, para incluir "CS 309R-2011"

Como medida provisional mientras el GTe sobre la armonización considera la propuesta A, la Presidencia del GTe recomienda que el CCFA continúe con el enfoque actual y añada "CS 309R-2011" a la lista de normas para productos aceptables en el Cuadro 3 para las disposiciones sobre aditivos alimentarios con función tecnológica de "emulsionante" o "regulador de la acidez", de acuerdo al siguiente cuadro:

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
260	ÁCIDO ACÉTICO (GLACIAL)	<u>Regulador de la acidez</u> , conservante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
472a	ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	<u>Emulsionante</u> , secuestrante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
1422	ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
1414	FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
1451	ALMIDÓN OXIDADO DE ACETILATO	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	2005	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
1401	ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
406	AGAR	Incrementador del volumen, sustancia inerte, <u>emulsionante</u> , agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>RU:</b> Apoya la propuesta del GTe
400	ÁCIDO ALGÍNICO	Incrementador del volumen, sustancia inerte, <u>emulsionante</u> , espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante secuestrante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-198, <b>CS309R-2011-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
1402	ALMIDÓN TRATADO CON ALCALIS	<u>Emulsionante</u> , estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
403	ALGINATO DE AMONIO	Incrementador del volumen, sustancia inerte, <u>emulsionante</u> , espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante secuestrante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
503(i)	CARBONATO DE AMONIO	<u>Regulador de la acidez</u> , leudante	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
503ii	HIDROGENCARBONATO DE AMONIO	Regulador de la acidez, leudante	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
527	HIDRÓXIDO DE AMONIO	Regulador de la acidez	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
300	ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante	8	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
1403	ALMIDÓN BLANQUEADO	<u>Emulsionante</u> , estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
263	ACETATO DE CALCIO	<u>Regulador de la acidez</u> , conservante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
170i	CARBONATO DE CALCIO	<u>Regulador de la acidez</u> , antiaglutinante, colorante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
578	GLUCONATO DE CALCIO	Regulador de la acidez, agente endurecedor, secuestrante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
526	HIDRÓXIDO DE CALCIO	Regulador de la acidez, agente endurecedor	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
327	LACTATO DE CALCIO	Regulador de la acidez, sal emulsionante agente de tratamiento de las harinas, agente endurecedor, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
352(ii)	MALATO DE CALCIO, DL-	Regulador de la acidez	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
529	ÓXIDO DE CALCIO	Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
516	SULFATO DE CALCIO	Regulador de la acidez, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
410	GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
407	CARRAGENINA	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante,	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS105-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
		estabilizador, espesante					
427	GOMA DE CASIA	Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	8	2012	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
330	ÁCIDO CÍTRICO	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
472c	ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	Antioxidante, emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
1400	DEXTRINA, ALMIDÓN TOSTADO	Sustancia inerte, emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
1412	FOSFATO DE DIALMIDÓN	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
467	ETILHIDROXIETILCELULOSA	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
297	ÁCIDO FUMÁRICO	Regulador de la acidez	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
418	GOMA GELÁN	Estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Retirar CS 309R-2011 de la lista	<b>Brasil, UE, Japón:</b> La goma gelán no tiene función de emulsionante o de regulador de la acidez y CS-309R-2011 sólo permite los reguladores de la acidez y emulsionantes que figuran en el Cuadro 3

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
575	GLUCONO DELTA-LACTONA	Regulador de la acidez, leudante, estabilizador	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
412	GOMA GUAR	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
414	GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
507	ÁCIDO CLORHÍDRICO	Regulador de la acidez	8	1999	<del>CS98-1981</del> <b>CS117-1981, CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya que se añada CS 309R-2011 <b>Japón</b> "CS98-1981" aparece en la lista, pero es un error, ya que la norma no permite reguladores de la acidez. El SIN 507 es aceptable para los alimentos que corresponden a "CS117-1981"
463	HIDROXIPROPILCELULOSA	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
1442	FOSFATO DE DIALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
464	HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	Incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
1440	ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
416	GOMA KARAYA	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
425	HARINA KONJAC	Sustancia inerte, <u>emulsionante</u> , agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
270	ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	Regulador de la acidez	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
472b	ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	Emulsionante, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
966	LACTITOL	Emulsionante, edulcorante, espesante	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
322(i)	LECITINA	Antioxidante, <u>emulsionante</u>	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
504i	CARBONATO DE MAGNESIO	<u>Regulador de la acidez</u> , antiaglutinante, agente de retención del color	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
580	GLUCONATO DE MAGNESIO	Regulador de la acidez, agente endurecedor, acentuador del sabor	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
528	HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	Regulador de la acidez, agente de retención del color	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
504(ii)	HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	Regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte, agente de retención del color	8	1999	CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe <b>Japón</b> La nota "antiaglutinantes sólo en productos deshidratados" se omite en este proyecto.
329	LACTATO DE MAGNESIO, DL-	Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
530	ÓXIDO DE MAGNESIO	Antiaglutinante, regulador de la acidez	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
470(iii)	ESTEARATO DE MAGNESIO	Antiaglutinante, emulsionante, espesante	8	2016	CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
296	ÁCIDO MÁLICO, DL-	Regulador de la acidez	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
965(i)	MALTITOL	Incrementador del volumen, <u>emulsionante</u> , humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
965(ii)	JARABE DE MALTITOL	Incrementador del volumen, <u>emulsionante</u> , humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
461	METILCELULOSA	Incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
465	METILETILCELULOSA	Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
460(i)	CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	Antiaglutinante, incrementador del volumen, sustancia inerte, <u>emulsionante</u> , espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
471	MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	Antiespumante, <u>emulsionante</u> , estabilizador	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
1410	FOSFATO DE MONOALMIDÓN	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
1404	ALMIDÓN OXIDADO	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
440	PECTINAS	Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	8	1999	CS87-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
1413	FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
261i	ACETATO DE POTASIO	<u>Regulador de la acidez</u> , conservante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
402	ALGINATO DE POTASIO	Incrementador del volumen, sustancia inerte, <u>emulsionante</u> , espumante, agente gelificante, agente de glaseado,	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
		humectante, secuestrante, estabilizador, espesante					
501(i)	CARBONATO DE POTASIO	Regulador de la acidez, estabilizador	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
332(i)	CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
577	GLUCONATO DE POTASIO	Regulador de la acidez, secuestrante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
501(ii)	HIDROGENCARBONATO DE POTASIO	Regulador de la acidez, leudante, estabilizador	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
515(ii)	HIDROGENSULFATO DE POTASIO	Regulador de la acidez	8	2014	<del>CS117-1981, CS309R-2011</del>	Apoya la propuesta de retirar el SIN 515(ii)	<b>UE, Japón:</b> actualmente no figura en el Cuadro 3; hay especificaciones; el número del SIN es 515(ii)
525	HIDRÓXIDO DE POTASIO	Regulador de la acidez	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
326	LACTATO DE POTASIO	Regulador de la acidez, antioxidante, emulsionante, humectante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
515(i)	SULFATO DE POTASIO	Regulador de la acidez	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
460ii	CELULOSA EN POLVO	Antiaglutinante, incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
407a	ALGA EUCHEUMA PROCESADA	Incrementador del volumen, sustancia inerte, <u>emulsionante</u> , agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	8	2001	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
470i	SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTÉARICO CON AMONÍACO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	Antiaglutinante, <u>emulsionante</u> , estabilizador	8	1999	CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
470ii	SALES DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador	8	1999	CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
262i	ACETATO DE SODIO	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
401	ALGINATO DE SODIO	Incrementador del volumen, sustancia inerte, <u>emulsionante</u> , espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante secuestrante, estabilizador, espesante	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
500(i)	CARBONATO DE SODIO	<u>Regulador de la acidez</u> , antiaglutinante, leudante, estabilizador, espesante	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
466	CARBOXIMETILCELULO SA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	Incrementador del volumen, emulsionante, agente endurecedor, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
331(i)	CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	<u>Regulador de la acidez,</u> emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
350(ii)	MALATO DE SODIO DL-	Regulador de la acidez, humectante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
365	FUMARATOS DE SODIO	Regulador de la acidez	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
500(ii)	HIDROGENCARBONATO DE SODIO	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante, estabilizador, espesante	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
350(i)	HIDRÓGENO MALATO DE SODIO DL-	Regulador de la acidez, humectante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya que se añada CS 309R-2011 <b>Japón</b> "CS98-1981" aparece en la lista, pero es un error, ya que la norma no permite reguladores de la acidez. El SIN 507 es aceptable para los alimentos que corresponden a "CS117-1981"
514(ii)	HIDROGENSULFATO DE SODIO	Regulador de la acidez	8	2012	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
524	HIDRÓXIDO DE SODIO	Regulador de la acidez	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
325	LACTATO DE SODIO	Regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, sal emulsionante, humectante, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
500(iii)	SESQUICARBONATO DE SODIO	Regulador de la acidez, agente endurecedor, leudante	8	1999	CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
514(i)	SULFATO DE SODIO	Regulador de la acidez	8	2001	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
1420	ACETATO DE ALMIDÓN	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
1450	ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
1405	ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
413	GOMA DE TRAGACANTO	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
1518	TRIACETINA	Sustancia inerte, emulsionante, humectante	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
380	CITRATO TRIAMÓNICO	Regulador de la acidez	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
333(iii)	CITRATO TRICÁLCICO	Regulador de la acidez, sal emulsionante, agente endurecedor, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
332(ii)	CITRATO TRIPOTÁSICO	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
331(iii)	CITRATO TRISÓDICO	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
415	GOMA XANTÁN	Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe
967	XILITOL	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <b>CS309R-2011</b>	Apoya la propuesta	<b>UE:</b> Apoya la propuesta del GTe

**Tema 2) Propuesta relativa a la armonización, CODEX STAN 309R-2011 en la sección "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los Aditivos en el Cuadro 3 de la NGAA" del Cuadro 3.**

7) Los alimentos que corresponden a la *Norma para la halva con tahina* (CODEX STAN 309R-2011) corresponden a la categoría de alimentos 05.2.2 (Caramelos blandos). La sección sobre aditivos alimentarios de CODEX STAN 309R-2011 contiene una referencia general a la NGAA. Como se señaló anteriormente, la categoría superior 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.) y, por lo tanto, su subcategoría 05.2.2, no figuran en el Anexo del Cuadro 3. Por lo tanto, CODEX STAN 309R-2011 deberá incluirse en sección de "Referencias a las normas para productos" del Cuadro 3.

Propuesta C) Sección del Cuadro 3 de la NGAA: "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los aditivos en el Cuadro 3 de la NGAA"

Revisar la Sección del Cuadro 3 de la NGAA: "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los aditivos en el Cuadro 3 de la NGAA"

<b>05.2.2</b>	<b>Caramelos blandos</b>
	<b>Los reguladores de la acidez y emulsionantes que figuran en el Cuadro 3 son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a esta norma.</b>
<b>Norma del Codex</b>	<b><i>Norma para la halva con tahina</i> (CODEX STAN 309R-2011)</b>

**Apéndice 3: Petición de información sobre los niveles de uso y la justificación técnica para el uso de benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)**

1. Entre varios temas, la CCFA48 pidió al GTe sobre la NGAA de la CCFA49:<sup>1</sup>
  - Pedir información sobre los niveles de uso y la justificación técnica para el uso de benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4.

**Introducción:**

2. La CCFA48 redujo el nivel máximo (NM) para el grupo de aditivos alimentarios de los benzoatos<sup>2</sup> para uso como conservante en la categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas) de 600 mg/kg (con la Nota 123 "Excepto para uso en bebidas con un pH superior a 3,5 a 1000 mg/kg), a 250 mg/kg y se eliminó la Nota 123.<sup>3</sup> Esta revisión se basó en una recomendación que figura en CX/FA 16/48/3 de que la CCFA48 considerara la viabilidad de reducir el NM para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4. La recomendación de CX/FA 16/48/3 fue resultado de una estimación de la exposición sobre los benzoatos realizada por la 80.<sup>a</sup> reunión del JECFA.<sup>4</sup>

3. Si bien la CCFA48 observó que un NM de 600 mg/kg para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 no era apropiado, también señaló que cualquier propuesta de reducción del NM necesitaba tener en cuenta datos nacionales, la necesidad tecnológica, y la necesidad de proteger la salud de los consumidores.<sup>5</sup> En consecuencia, la CCFA48 redujo el NM para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 con carácter provisional hasta la CCFA49, y acordó solicitar información sobre los niveles de uso, la justificación tecnológica, y la exposición a los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 como parte del GTe sobre la NGAA.<sup>6</sup> Con base en estos datos adicionales, y el trabajo de este GTe, la 49.<sup>a</sup> reunión de la GSFA trabajará para terminar la disposición sobre los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 y eliminar la nota provisional. La actual disposición provisional para los benzoatos en la NGAA en la categoría de alimentos 14.1.4 es como sigue:

<b>BENZOATOS</b>			
Ácido benzoico.	SIN 210	Clase funcional:	Conservante
Benzoato de sodio	SIN 211	Clase funcional:	Conservante
Benzoato de potasio	SIN 212	Clase funcional:	Conservante
Benzoato de calcio	SIN 213	Clase funcional:	Conservante
<b>Cat. alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel max.</b>	<b>Notas</b>
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	250 mg/kg	13 y 301

Nota 13: Como ácido benzoico.

Nota 301: Nivel máximo provisional hasta la CCFA49.

<sup>1</sup>REP 16/FA, párr. 101.

<sup>2</sup> El grupo de aditivos alimentarios de los benzoatos incluye el ácido benzoico (SIN 210), benzoato de sodio (SIN 211), benzoato de potasio (SIN 212) y benzoato de calcio (SIN 213).

<sup>3</sup> REP 16/FA, párrs. 20-23.

<sup>4</sup> La valuación de ciertos aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos (18.º Informe del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios) OMS, Serie de Informes Técnicos, N.º 990, 2014.

<sup>5</sup>REP 16/FA, párr. 21.

<sup>6</sup> REP 16/FA, párrs. 23 y 101.

**Información general:**

4. Una ingesta diaria admisible (IDA) de grupo de 0-5 mg/kg de peso corporal para los benzoatos, expresados como ácido benzoico, se estableció en la 46.<sup>a</sup> reunión del JECFA en 1997 sobre la base de un nivel de efecto adverso no observable en la dosis más alta (500 mg/kg pc), probada en un estudio a largo plazo en ratas.<sup>7,8</sup> La 36.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC36) en 2004 recomendó la adopción de una disposición para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 con un NM de 600 mg/kg, como benzoatos, con inclusión de la nota 123 ("Excepto para uso en bebidas con un pH superior a 3,5 a 1000 mg/kg").<sup>9</sup> El 27.<sup>o</sup> periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC27) (2007) aprobó la disposición recomendada por la CCFAC36, sin embargo, el NM se adoptó con carácter provisional con base en la inclusión de la Nota 301 ("Nivel máximo provisional"), con el entendimiento de que el CCFAC lo examinaría dentro de tres años, y que se proporcionaría al JECFA la información completa sobre los niveles de uso de los benzoatos en diferentes tipos de alimentos, los resultados de los estudios de ingesta, (especialmente en niños) y otra información pertinente.<sup>10</sup> La CCFA46 (2014) debatió eliminar la nota del "carácter provisional" de la disposición de los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4, pero no pudo llegar a un consenso sobre esta cuestión. Por consiguiente, solicitó que el JECFA realizara una estimación de la exposición sobre el uso de benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4.<sup>11</sup>

5. La 80.<sup>a</sup> reunión del JECFA hizo evaluaciones de exposición para el uso de benzoatos en refrescos sin alcohol, así como de su uso en todos los alimentos.<sup>4,12</sup> El JECFA indicó que, en la mayoría de los países, los refrescos sin alcohol eran lo que más aportaba a la exposición a los benzoatos. El JECFA recibió datos de la industria sobre los niveles "comunes en promedio" y los niveles máximos de benzoatos en las bebidas, de 796 productos procedentes de seis países (Australia, Brasil, China, México, Sudáfrica y los EE UU). Para las bebidas de la categoría de alimentos 14.1.4, estos datos indicaban un rango promedio del nivel común para los benzoatos de 83-209 mg/L, y un rango del nivel máximo de 173-627 mg/L. Noruega también presentó datos con niveles promedio comunes de benzoatos en los refrescos y aguas aromatizadas que oscilaban entre 109-142 mg/L y niveles máximos de 131-148 mg/L. El JECFA también incluyó niveles de benzoatos analíticamente determinados, documentados en la bibliografía científica de bebidas no alcohólicas de varios países, desde 63-259 mg/L.

6. Con los niveles comunes promedio documentados en la información mencionada anteriormente, el JECFA hizo estimaciones de exposición para los benzoatos en refrescos sin alcohol (que el JECFA indicó que correspondían a la categoría de alimentos 14.1 de la NGAA). Ninguno de los grupos de población incluidos en la estimación excedió la IDA para la exposición de los consumidores en el valor medio. Sin embargo, en el percentil 95 para los consumidores, se informó de dos grupos de población con rangos de exposición que superaban la IDA: 1) niños pequeños (1-7 años) en 1.7-10.9 mg/kg de peso corporal; y 2) otros niños, incluidos los adolescentes (8-17 años) en 0,5-7,0 mg/kg de peso corporal.

**Preguntas planteadas en la primera Circular del GTe:**

7. En la primera circular se invitó al GTe a comentar la propuesta actual que figura en la NGAA para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 (250 mg/kg con la Nota 13 "Como ácido benzoico," y la Nota 301 "Nivel máximo provisional hasta la CCFA49"), así como las preguntas que aparecen a continuación:

- A. ¿Cuál es el NM para los benzoatos (expresado como ácido benzoico) suficiente para proteger la inocuidad y ser funcionalmente eficaz para su uso en la mayoría de los productos de la categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)?
  - i. Sírvase proporcionar un fundamento científico para explicar por qué el nivel de uso que usted propone es necesario y suficiente para lograr el efecto funcional en la mayoría de los productos de la categoría de alimentos 14.1.4.
- B. ¿Existen productos que actualmente se encuentren en el comercio internacional para los que el NM propuesto de 250 mg/kg no sea suficiente?

<sup>7</sup> Evaluation of certain food additives and contaminants (Forty-sixth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) WHO Technical Report Series, No. 868, 1997.

<sup>8</sup> Toxicological Evaluation of Certain Food Additives and Food Contaminants, WHO Food Additive Series, No. 18, 1983. Toxicological Monographs of the 27<sup>th</sup> JECFA Meeting.

<sup>9</sup> ALINORM 04/27/12, párr. 72, Apéndice VI.

<sup>10</sup> ALINORM 04/27/41, párrs. 27-29.

<sup>11</sup> REP 14/FA, párrs. 18-19 y Apéndice XV.

<sup>12</sup> Safety evaluation of certain food additives and contaminants. WHO Food Additive Series, No. 71, 2015. Toxicological Monographs of the 80<sup>th</sup> Meeting.

- i. Sírvase señalar los productos específicos de la categoría de alimentos 14.1.4 que estén disponibles en el comercio internacional para los que se requiera un nivel superior a 250 mg/kg de benzoatos (como ácido benzoico) a fin de obtener el efecto funcional de conservante.
- ii. Para los productos específicos identificados en B(i):
  - a. Sírvase indicar el NM (expresado en mg/kg de ácido benzoico) que es necesario para proporcionar el efecto funcional de conservante en estos productos específicos.
  - b. Sírvase proporcionar un fundamento científico para explicar por qué se necesitan niveles superiores para alcanzar el efecto funcional en estos productos específicos.
  - c. Sírvase proporcionar una justificación de porqué los niveles de uso para estos productos específicos no son motivo de preocupación en el contexto de la evaluación de la exposición del JECFA y del nivel de uso para los benzoatos en la mayoría de los productos de la CA 14.1.4.

#### Observaciones recibidas en respuesta a la primera circular

8. En total, las observaciones recibidas sobre la primera circular fueron de trece miembros del GTe (Brasil, Costa Rica, China, la Unión Europea, la India, Irán, Japón, Malasia, México, Singapur, Tailandia, EE UU e ICBA). Diez de los miembros del GTe, en general, apoyaron un nivel de uso de al menos 250 mg/kg para la categoría de alimentos 14.1.4. De estos diez miembros del GTe, seis también apoyaron la adición de una nota que permitiera la utilización de benzoatos en un NM de 500 mg/kg en concentrados y bebidas con un pH superior a 3,5. Tres de los miembros del GTe apoyaron reducir el NM por debajo del nivel provisional de 250 mg/kg, con una propuesta de 150 mg/kg, y una propuesta de 100 mg/kg.

*Breve resumen de las observaciones a favor de utilizar un nivel de 250 mg/kg para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 proporcionada en respuesta a la primera circular*

9. Muchos miembros del GTe indicaron que un nivel de uso de los benzoatos de 250 mg/kg era necesario en las bebidas de la categoría de alimentos 14.1.4 para evitar la descomposición microbiológica durante la vida útil de la bebida. Algunos miembros indicaron que la adopción de un nivel de uso inferior a 250 mg/kg daría lugar a importantes perturbaciones en el mercado. Varios miembros del GTe indicaron que los datos sobre la concentración mínima inhibitoria (CMI) de ácido benzoico para los microorganismos de descomposición comunes de las bebidas demuestran que el uso de un nivel de alrededor de 250 mg/kg es protector para las bebidas con un pH inferior. Sin embargo, estos miembros del GTe también indicaron que la CMI para los benzoatos aumentaba a pH más altos, en parte debido a los bajos niveles de ácido benzoico no disociados, disponibles en pH más elevados. Por esta razón son necesarios niveles superiores de uso de los benzoatos en las bebidas con un pH alto, para obtener el efecto técnico. También se observó que el uso de benzoatos en bebidas en niveles que son subletales para los microorganismos podrían tener consecuencias imprevistas, como la adaptación de los microorganismos a los benzoatos conservantes. Por último, también se indicó que los benzoatos son especialmente beneficiosos para el uso en concentrados (como los utilizados en las máquinas expendedoras de bebidas), ya que los conservantes distintos de los benzoatos son menos solubles en agua y pueden producir la obstrucción de la máquina después de la mezcla.

*Breve resumen de las observaciones a favor de utilizar un nivel inferior a 250 mg/kg para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4, proporcionadas en respuesta a la primera circular*

10. Se reconoció que existe una necesidad tecnológica de conservantes en la categoría de alimentos 14.1.4, y que los benzoatos son eficaces en las bebidas con un pH inferior. Sin embargo, también se observó que es posible utilizar otros conservantes distintos de los benzoatos, y que el contenido microbiano se puede reducir por otros medios, tales como prácticas de elaboración y BPF. Una observación señaló que los benzoatos no parecen ser aceptables en pH más elevados, desde una perspectiva de inocuidad, con base en una mayor exposición potencial a los benzoatos. Un comentario de uno de los miembros señaló que, en su opinión, era necesaria una mayor reducción del NM para los benzoatos a fin de atender las recomendaciones formuladas por la 80.<sup>a</sup> reunión del JECFA respecto a la superación de la IDA en determinados grupos de la población. El mismo comentario indicó también la convicción de que, sobre la base de la estimación de la exposición preparada por la 80.<sup>a</sup> reunión del JECFA (que incorporaba los niveles de uso comunes de benzoatos de 83 a 209 mg/kg) el NM apropiado para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 debería disminuir por debajo de 209 mg/kg.

### Preguntas planteadas en la segunda circular del GTe

11. Como se señala en el anterior resumen de las observaciones, se afirmó en numerosas ocasiones que un nivel de 250 mg/kg se justificaba tecnológicamente y era necesario para mantener la calidad y la inocuidad de las bebidas de la categoría de alimentos 14.1.4. Sin embargo, también se recibieron observaciones que indicaban que los niveles de benzoatos por encima de 150 mg/kg no eran necesarios en las bebidas de la categoría de alimentos 14.1.4, y que era necesario que el Comité tomara en cuenta la estimación de la exposición preparada por la 80.<sup>a</sup> reunión del JECFA que incorpora un rango del nivel de uso común para los benzoatos de 83-209 mg/L en la estimación de la exposición. Como un posible compromiso, se pidió al GTe que comentara sobre la aceptabilidad de un nivel de uso de 200 mg/kg en la categoría de alimentos 14.1.4, con una nota que permitiera el uso de 500 mg/kg (como se consume) para productos con un pH mayor a 3,5 y concentrados. Se pidió a los miembros del GTe que consideraran lo siguiente al presentar sus observaciones sobre la propuesta de compromiso:

- Se pidió a los miembros del GTe que se manifestaban a favor de un nivel de uso superior a 200 mg/kg que concentraran sus observaciones en cómo unos niveles de uso más altos para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 son inocuos, teniendo en cuenta la estimación de la exposición para los benzoatos preparada por la 80.<sup>a</sup> reunión del JECFA.<sup>12</sup>
- Se pidió a los miembros del GTe que se manifestaron a favor de un nivel de uso inferior a 200 mg/kg que concentraran sus observaciones en cómo un nivel de uso de 200 mg/kg no afronta los problemas consignados en el informe de la 80.<sup>a</sup> reunión del el JECFA.

### Observaciones recibidas en respuesta a la segunda circular

12. En total, las observaciones recibidas sobre la segunda circular fueron de nueve miembros del GTe (Australia, Canadá, Costa Rica, la Unión Europea, la India, la Federación de Rusia, Singapur, EE UU e ICBA). Sólo uno miembro del GTe apoyó el compromiso de utilizar el nivel de uso de 200 mg/kg para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4, pero sin añadir la nota a pie de página que permita su uso en 500 mg/kg en concentrados y bebidas con un pH mayor a 3,5. Dos de los miembros del GTe apoyaron un nivel de uso inferior a 150 mg/kg. Cuatro miembros apoyaron un nivel de uso superior a 250 mg/kg, y tres de esos miembros también apoyaron una nota para el uso en 500 mg/kg en concentrados y bebidas con un pH mayor a 3,5. Un miembro indicó que en su país se permiten niveles superiores a 250 mg/kg y reiteró la necesidad de niveles más elevados de las bebidas con altos niveles de pH.

13. Un miembro propuso una perspectiva de varios pasos para dar tiempo a la industria para reducir sus niveles de uso de benzoatos con el tiempo o encontrar opciones. El primer paso de la perspectiva propuesta sería mantener el NM provisional de 250 mg/kg para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4, y agregar permisos para utilizar en 500 mg/kg en concentrados y bebidas con un pH superior a 3,5 durante un período de tiempo establecido. Al final del período de tiempo establecido, el CCFA consideraría la posibilidad de reducir aún más el NM para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 a 150 mg/kg, u otro NM, según correspondiera.

14. Uno de los miembros, que apoyaba un nivel de uso menor de 150 mg/kg, señaló que un nivel de 150 mg/kg se encontraba por debajo del nivel de 209 mg/kg utilizado por el JECFA en su evaluación de la exposición (que representa el nivel alto de los niveles de uso comunes en promedio de los benzoatos documentados utilizados por el JECFA en su estimación de la exposición).<sup>4</sup> Como el rango superior de la evaluación de la exposición del JECFA superaba la IDA en el percentil 95 de ciertos grupos de la población, reiteraron que el NM para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 debía estar por debajo de 209 mg/kg. Ese miembro también se oponía a la inclusión de una nota a pie de página que permitiera el uso en un nivel superior para los concentrados y bebidas con un pH mayor a 3,5, ya que pensaba que la lealtad a la marca de los productos con un mayor nivel de uso se traduciría en la superación de la IDA.

15. Dos miembros, que estaban a favor de un nivel de uso superior a 250 mg/kg, presentaron estimaciones de la exposición alimentaria en apoyo de un mayor uso de los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4. Las estimaciones presentadas se resumen a continuación.

### Observaciones de Australia

- Australia presentó estimaciones de exposición a los benzoatos para ciertos grupos de la población australiana (principalmente niños) con base en el uso de benzoatos en 24 categorías de alimentos (incluidas las bebidas aromatizadas a base de agua). Estas estimaciones incorporaban niveles medios de benzoatos tomadas del 21.º Estudio australiano de la dieta total, y utilizaba la ingesta alimentaria basada en dos recordatorios de 24 horas de la Encuesta australiana de 2007 de la nutrición y la actividad física de los niños (ANCNPAS).<sup>13</sup> Se informó de que la IDA para los benzoatos (0-5 mg/kg pc/d) no se superaba en los consumidores australianos en alimentos que contenían benzoatos en el percentil 90 para los grupos de población de 2-5 años, 6-12 años y 13-16 años de edad, con exposiciones de 2,3 mg/kg pc/d, 2.2 mg/kg pc/d y 1,8 mg/kg pc/d, respectivamente.
- Australia también presentó un artículo publicado en una revista con la estimación de la exposición a los benzoatos por el uso en alimentos en Nueva Zelandia.<sup>14</sup> La publicación presenta la exposición a los benzoatos en Nueva Zelandia basado en el consumo de 30 alimentos (inclusive refrescos). La exposición se determinó usando los niveles medios de benzoatos determinados analíticamente y datos recuperados de 24 horas del año 2002 de la Encuesta Nacional de Nutrición de los Niños. Se presentó la exposición a los benzoatos de 14 grupos de la población (que van de 5 a 12 años de edad a adultos de 65 años en adelante). Ninguno de los 14 grupos de la población superó la IDA de los benzoatos en el percentil 95 para los consumidores de alimentos que contengan benzoatos.

### Observaciones del ICBA

- El ICBA proporcionó estimaciones refinadas de exposición de cuatro países que tienen límites nacionales para los benzoatos en categorías de bebidas que superan los 400 mg/kg (EE UU, Canadá, México y Brasil), y pueden representar los niveles más altos más conservadores de ingesta de benzoatos por el consumo de bebidas de la categoría de alimentos 14.1.4. de la NGAA. Se presentaron tanto la perspectiva de evaluación probabilística como la de fidelidad a la marca. Las estimaciones de la exposición basadas en perspectivas de modelado probabilístico tomaron en cuenta la distribución ponderada de mercado de los niveles de uso efectivos de benzoatos (incluidos los que no contienen benzoatos, y también aquellos con niveles de benzoatos superiores a 250 mg/kg). Las estimaciones de la exposición de fidelidad a la marca asignaron un nivel de 250 mg/kg al tipo de bebidas de mayor aporte de cada país (p. ej., refrescos carbonatados comunes de EE UU, Canadá y México). En los modelos de fidelidad a la marca de EE UU y Canadá, se asignaron niveles superiores a los refrescos carbonatados regulares con un pH > 3,5 (es decir, 428 mg/kg para los de EE UU y 438 mg/kg a los de Canadá), aunque se señaló que estos productos sólo representan aproximadamente el 2% del mercado de bebidas no alcohólicas en los EE UU y Canadá. A los restantes tipos de bebidas de la estimación de la exposición de acuerdo a la fidelidad a la marca se asignó un nivel de uso de benzoatos medio ponderado en función de su cuota de mercado.
  - En las perspectivas de exposición probabilista, las estimaciones de la exposición media y del percentil 95 (Brasil sólo informó hasta el percentil 90) para las bebidas no alcohólicas estuvieron por debajo de la IDA de los benzoatos para todos los grupos de la población (incluidos los infantes y niños pequeños) en todos los mercados (EE UU, Canadá, México y Brasil).
  - Por la fidelidad a la marca, las perspectivas de exposición para los EE UU y Canadá, las estimaciones de exposición para las bebidas no alcohólicas estaban por debajo de la IDA de los benzoatos en la media y el 95 percentil para todos los grupos de la población (inclusive infantes y niños). Sin embargo, al considerar únicamente el consumo de bebidas carbonatadas regulares por el subconjunto de la población que consume regularmente bebidas carbonatadas, la ingesta de los consumidores de 1 a 7 años de EE UU y Canadá superó ligeramente la IDA en el percentil 95, con un consumo de 5,36 mg/kg pc/d. Además, en el caso de México, los consumidores de 1-7 años de bebidas no alcohólicas superaba ligeramente la IDA en el percentil 95, con un consumo de 5,27 mg/kg pc/d. Todos los demás grupos de la población en México presentaron exposiciones a los benzoatos por debajo de la IDA en el percentil 95 para las bebidas no alcohólicas. Todos los grupos de población documentados del Brasil estuvieron por debajo de la IDA de bebidas no carbonatadas en el percentil 95.

<sup>13</sup> 21<sup>st</sup> Australian Total Diet Study: <http://www.foodstandards.gov.au/publications/Pages/21staustriantotald2963.aspx>

<sup>14</sup> P. Cressey, S. Jones. "Levels of preservatives (sulfite, sorbate and benzoate) in New Zealand foods and estimated dietary exposure", Food Additives and Contaminants: Part A, 26:5, 604-613, 2009.

**Recomendación**

16. El GTe recibió de la CCFA48 el encargo de pedir información sobre los niveles de uso y la justificación técnica para el uso de benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas). Si bien se proporcionó una gran cantidad de información al GTe (resumida más arriba en las observaciones recibidos en respuesta a la primera y segunda circulares), no fue posible llegar a una decisión de consenso sobre el nivel máximo adecuado para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4.

17. La Presidencia del GTe recomienda a la CCFA49 que considere las siguientes tres opciones que abarcan toda la gama de NM considerados por el GTe para el uso de benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4.

Opción 1:

Un NM de 150 mg/kg para los benzoatos (SIN 210-213) en la categoría de alimentos 14.1.4 con Nota 13 (Como ácido benzoico).

Opción 2:

Un NM de 200 mg/kg para los benzoatos (SIN 210-213) en la categoría de alimentos 14.1.4 con la Nota 13 (Como ácido benzoico) y la nueva nota "Excepto para uso en bebidas con un pH mayor a 3,5 y concentrados, a 500 mg/kg como se consumen".

Opción 3:

Un NM de 250 mg/kg para los benzoatos (SIN 210-213) en la categoría de alimentos 14.1.4 con la Nota 13 (Como ácido benzoico) y la nueva nota "Excepto para uso en bebidas con un pH superior a 3,5 y concentrados, a 500 mg/kg como se consumen".

#### **Apéndice 4: Solicitud de información sobre el uso de aditivos alimentarios asociados con la nota 22 en alimentos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de CODEX STAN 311-2013**

1 Entre diversos temas, la CCFA48 solicitó al GTE sobre la NGAA para la CCFA49 que:<sup>1</sup>

- Solicitara información sobre el uso de aditivos alimentarios asociados con la nota 22 en alimentos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2015).

##### **Información general:**

2 La *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2013) fue adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en 2013.<sup>2</sup> Esta norma sobre productos corresponde a la categoría de alimentos 09.2.5 (*Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos*) de la NGAA.<sup>3</sup> En CODEX STAN 311-2013 figuran aditivos alimentarios específicos que pueden utilizarse en los alimentos que corresponden a esta norma. En la Sección 1 (Ámbito de aplicación) de CODEX STAN 311-2013 se definen los productos que están regulados por la norma:

*"Esta norma se aplica al pescado ahumado, con sabor a humo y secado con humo, elaborado con material crudo fresco, refrigerado o congelado. Se ocupa del pescado entero, filetes y productos rebanados de los mismos, o productos similares. La norma se aplica al pescado, ya sea para consumo directo, para ulterior elaboración, o para ser agregado a productos picados o especializados, en el que el pescado constituye sólo parte del contenido comestible."*

Y también se definen los productos que no están regulados por la norma:

*"No se aplica al pescado tratado con monóxido de carbono (humo filtrado, "transparente" o "sin sabor"), pescado envasado en envases sellados herméticamente procesados con esterilidad comercial. No se incluyen, de por sí, los productos de especialidad o picados (por ejemplo, las ensaladas de pescado)."*

3 En el momento en que CODEX STAN 311-2013 fue aprobada ya existían múltiples disposiciones adoptadas en la categoría 09.2.5 de la NGAA. Varias de esas disposiciones adoptadas estaban asociadas con la nota 22, que dice *"Solo para uso en productos pesqueros ahumados"*.

4 Al remitir CODEX STAN 311-2013 a la CAC para su aprobación, la 32.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) señaló que en la categoría de alimentos 09.2.5 de la NGAA se habían adoptado disposiciones sobre aditivos alimentarios que no tenían justificación tecnológica en los productos regulados por CODEX STAN 311-2013.<sup>4</sup> Por lo tanto, el CCFFP pidió al CCFA que asociara una nota a las disposiciones pertinentes en la categoría de alimentos 09.2.5 de la NGAA para especificar que esos aditivos no estaban permitidos en los productos contemplados en CODEX STAN 311-2013.<sup>5,6</sup> El CCFA45 examinó la solicitud del CCFFP y acordó que el GTE sobre armonización de la CCFA46 debía preparar recomendaciones para armonizar las disposiciones de la categoría 09.2.5 con CODEX STAN 311-2013.<sup>7</sup> Sin embargo, debido a un descuido en el mandato del GTE sobre la armonización no se incluyó esa solicitud.<sup>8,9</sup> Por lo tanto, la CCFA47 convino en solicitar al GTE sobre la armonización de la CCFA48 que se encargara de ese trabajo.<sup>10</sup>

<sup>1</sup> REP 16/FA, párr. 101.

<sup>2</sup> REP 13/CAC párr. 38.

<sup>3</sup> CODEX STAN 192-1995, Anexo C.

<sup>4</sup> REP 13/FFP párr. 37.

<sup>5</sup> REP 13/FFP párr. 38.

<sup>6</sup> CX/FA 13/45/2, párr. 9.

<sup>7</sup> REP 13/FA, párrs. 29 y 30.

<sup>8</sup> REP 13/FA, párr. 51.

<sup>9</sup> CX/FA 15/4/6, párrs. 8, 12 y 19.

<sup>10</sup> REP 15/FA, párr. 58.

5 El GTE sobre la armonización de la CCFA48 preparó propuestas para armonizar las disposiciones de la categoría de alimentos 09.2.5 con CODEX STAN 311-2013.<sup>11</sup> El GTE señaló que aditivos alimentarios con disposiciones de la categoría 09.2.5 con la nota 22 no figuraban en CODEX STAN 311-2013 y, por lo tanto, no estaban justificados tecnológicamente en los alimentos contemplados en dicha norma. Sin embargo, el GTE señaló también que CODEX STAN 311-2013 define productos que no están regulados por la norma. Por lo tanto, el GTE propuso que la nota 22 fuera revisada para que dijera "*Solo para uso en productos pesqueros ahumados no normalizados.*" EL GTE también propuso que las disposiciones adoptadas en la categoría 09.2.5 con la nota 22 se revisaran para incluir también una nueva nota, la nota XS 311 "*Excluyendo los productos regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2013.*" EL GTE propuso que la combinación de estas dos notas en una disposición de la NGAA indica que el aditivo no puede utilizarse en productos pesqueros ahumados normalizados (nota XS311), pero sí puede utilizarse en productos pesqueros ahumados no normalizados (nota 22).<sup>12</sup>

6 Las propuestas del GTE sobre la armonización de la CCFA48 fueron debatidas por el GT durante la sesión sobre la armonización de la CCFA48, que formuló recomendaciones para la CCFA48 sobre este trabajo.<sup>13</sup> Pese a que sometió a debate la recomendación para las disposiciones de la categoría 09.2.5 con la nota 22, la CCFA48 sometió a debate ulterior si estos aditivos se utilizan en productos de pescado ahumado no normalizados.<sup>14</sup> Como resultado de estos debates la CCFA48:

i) revisó la nota 22 para que diga: "*Solo para uso en productos de pescado ahumados no normalizados según lo definido en la Sección 1 de la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2015);* y

ii) encargó al GTE sobre la NGAA de la CCFA49 que solicitara información sobre el uso de aditivos alimentarios asociados con la nota 22 en productos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de CODEX STAN 311-2015, en el entendimiento que las disposiciones pertinentes se suspenderían/revocarían si no se proporcionaba información. Se observó que, si se proporcionaba información sobre el uso y la justificación tecnológica de las disposiciones para colorantes, esas disposiciones se mantendrían en la NGAA en el trámite actual.

#### **Procedimiento del GTE:**

7 El GTE distribuyó dos circulares para que se formularan observaciones. Sobre el tema tratado en el Apéndice 2, el GTE recibió observaciones de Brasil, la Unión Europea (UE), Japón, Malasia, Noruega y la Federación de Rusia (FR). En la primera circular se solicitó información sobre los tipos de productos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de CODEX STAN 311-2013 en que se utilizaba el aditivo alimentario, así como la justificación tecnológica de ese uso. En la segunda circular se presentaban propuestas de disposiciones para que el GTE formulara observaciones en base a los tipos de productos y justificaciones tecnológicas que se presentaron en las observaciones a la primera circular.

8 En las observaciones de los miembros del GTE a la primera circular se señaló que existen varias disposiciones en la categoría 09.2 que tienen la nota XS311, pero no tienen la nota 22. Esas disposiciones no se incluyeron en la primera circular ya que dichas disposiciones no tienen asociada la nota 22. Los miembros del GTE que presentaron observaciones sobre las disposiciones en la categoría 09.2, que tienen la nota XS311, solicitaron que el GTE tuviera también en cuenta las disposiciones de la categoría 09.2 con la nota XS311 pues la categoría 09.2 es una categoría general de la categoría 09.2.5. Como tal, la segunda circular solicitó información sobre el uso real y la justificación tecnológica del uso de aditivos con disposiciones que figuran en la categoría 09.2.5 con la nota XS311, en productos no normalizados según se define en la Sección 1 de CODEX STAN 311-2013. Sin embargo, desde el envío de la segunda circular el Presidente del GTE consideró ulteriormente si las mismas preocupaciones que constituían el mandato del GTE también eran aplicables a las disposiciones de la categoría 09.2 con la nota XS311. En la opinión del Presidente del GTE las disposiciones en la categoría 09.2 con la nota XS311 no formaban parte del mandato del GTE, ya que previamente no tenían asociada la nota 22 y, por lo tanto, su uso no estuvo nunca restringido a los productos pesqueros ahumados solamente. Como las disposiciones de la categoría 09.2 con la nota XS311 no recaen dentro del mandato del GTE, esas disposiciones no se han incluido en este documento.

<sup>11</sup> CX/FA 16/48/6, Apéndice 5 y 6.

<sup>12</sup> CX/FA 16/48/6, pág. 37.

<sup>13</sup> CCFA48, CRD 3, recomendación 5.

<sup>14</sup> REP 16/FA, párrs. 45 y 46.

**Documento de trabajo:**

9. La primera y segunda circular del GTE no trataban el ámbito de los productos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de CODEX STAN 311-2015. Sin embargo, en respuesta a la segunda circular varios miembros del GTE cuestionaron qué productos recaen dentro del ámbito de aplicación de los productos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de CODEX STAN 311-2015 y si los usos proporcionados en respuesta a la primera circular estaban incluidos en ese ámbito. Debido a las limitaciones de tiempo el GTE no pudo debatir las cuestiones planteadas en la segunda circular sobre el ámbito de aplicación de los productos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de CODEX STAN 311-2015. Como tal, en la Parte 1 de este Apéndice se solicita un debate sobre el ámbito de aplicación de los productos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de CODEX STAN 311-2015.

10 En la Parte 2 de este Apéndice se proporcionan recomendaciones para cada disposición de la categoría 09.2.5 vinculada con la nota 22. Las disposiciones sometidas a debate se presentan en el formato del Cuadro 2 de la NGAA. En las propuestas en la Parte 2 de este Apéndice se tiene en cuenta la armonización con CODEX STAN 311-2015 correspondiente y las observaciones proporcionadas por los miembros del GTE. Sin embargo, como no se alcanzó un consenso sobre el ámbito de los productos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de la CODEX STAN 311-2015, muchas de estas recomendaciones solicitan información adicional, y dependen del resultado del debate sobre la Parte 1 de este Apéndice.

**Apéndice 4, Parte 1: solicitud de debate sobre el ámbito de aplicación de los productos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de CODEX STAN 311-2015**

1. La primera y segunda circular del GTE no abordaban el ámbito de aplicación de los productos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de CODEX STAN 311-2015. En la primera circular se solicitó información sobre las disposiciones de la categoría 09.2.5 con la nota 22 de los tipos de productos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de CODEX STAN 311-2013 en que se utilizaba el aditivo alimentario, así como la justificación tecnológica de ese uso. En la segunda circular se presentaban propuestas de disposiciones para que el GTE formulara observaciones en base a los tipos de productos y justificaciones tecnológicas que se presentaron en las observaciones a la primera circular. Sin embargo, en respuesta a la segunda circular varios miembros del GTE cuestionaron qué productos recaían dentro del ámbito de aplicación de los productos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de CODE X STAN 311-2015 y si los usos proporcionados en respuesta a la primera circular estaban incluidos en ese ámbito.

2. El Presidente del GTE observa que la Sección 1 de CODEX STAN 311-2015 y el descriptor de la categoría 09.2.5 proporcionan indicaciones sobre el tipo de productos de pescado ahumados que se pueden calificar como productos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de CODEX STAN 311-2.015.

- "pescado entero, filetes y productos rebanados de los mismos, o productos similares": En el primer párrafo de la sección 1 de Codex Stan 311-2015 se establece claramente que la norma se aplica a estos productos

- "pescado tratado con monóxido de carbono (humo filtrado, "transparente" o "sin sabor"), pescado envasado en envases sellados herméticamente procesados con esterilidad comercial": En el segundo párrafo de la Sección 1 de Codex Stan 311-2015 se establece claramente que la norma no se aplica a estos productos.

- productos de especialidad o productos picados ahumados: El descriptor de la categoría 09.2.5 incluye "pasta de pescado ahumado o salado" lo que implica que ciertos tipos de pasta de pescado se incluyen en la categoría 09.2.5. El primer párrafo de la Sección 1 de Codex Stan 311-2015 implica que la norma solamente se aplica al "pescado entero, filetes y productos rebanados de los mismos, o productos similares" que son "para ser agregado a productos picados o especializados, en el que el pescado constituye sólo parte del contenido comestible". El segundo párrafo de la Sección 1 establece "No se incluyen, de por sí, los productos de especialidad o picados (p.ej., las ensaladas de pescado)". CODEX STAN 311-2015 no es aplicable a esos productos. Por lo tanto, Codex Stan 311-2015 es aplicable a los cortes de pescado ahumado que se agregan a productos picados o de especialidad, pero no es aplicable a los mismos productos pesqueros de especialidad o picados ahumados (es decir, pastas de pescado ahumado o pastas para untar que constan de pescado finamente desmenuzado).

3. A los efectos de las disposiciones enumeradas en el Apéndice 4, Parte 2, el Presidente del GTE recomienda que la CCFA48 debata el ámbito de aplicación de los productos no normalizados según lo definido en la Sección 1 de CODEX STAN 311-2015, en el contexto de los productos enumerados a continuación, con la expectativa de que si la CCFA48 se pone de acuerdo sobre el siguiente ámbito de aplicación las disposiciones pertinentes en el Apéndice 4, Parte 2 se limitarían a esos productos mediante el uso de una nota apropiada:

- pescado tratado con monóxido de carbono (humo filtrado, "transparente" o "sin sabor");
- pescado envasado en envases sellados herméticamente procesados con esterilidad comercial; y
- pastas de pescado ahumando o pastas para untar que constan de pescado finamente desmenuzado.

### Apéndice 4, Parte 2: Recomendaciones sobre las disposiciones de la categoría 09.2.5 con la nota 22

#### Observaciones generales:

**FR:** Los colorantes (SIN122, SIN129, SIN E160e, SIN160f, SIN110, SIN104), SIN142, SIN143, SIN132, SIN120, SIN155, SIN100, SIN160d, SIN161b, SIN124, SIN133, SIN 131, SIN 102, SIN 151) deben utilizarse de forma individual o en combinación

**Noruega:** El origen de la nota 22 era "solo para uso en pescado ahumado". Noruega no apoya la nota 22 original, ni la nueva nota 22, que restringe el uso al pescado ahumado no normalizado según se lo definido en CODEX STAN 311-2013.

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

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado / Año de revisión	Clase funcional del SIN	Información de la CCFA48/observaciones del GTE a la primera circular	Propuesta del GTE
ROJO ALLURA AC	129	300	22	2009	Colorante	<b>IACM:</b> Se utiliza en los sucedáneos del salmón para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos; mantener en CODEX STAN 311-2013 <b>Noruega:</b> Apoya la eliminación de la nota 22 y añadir la nota NN <b>FR:</b> Recomienda DM = 100 mg/kg	Eliminar la nota 22 y añadir la nota NN; el SIN 129 figura en CODEX STAN 311-2013 a 300 mg/kg
AMARANTO	123	300	22	7	Colorante	<b>IACM:</b> Se utiliza en los sucedáneos del salmón; pasta de pescado; pasta de crustáceos; pescado ahumado para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos para los consumidores y lograr la tonalidad asociada con el producto. <b>UE, Noruega, FR:</b> Suspender	Suspender a no ser que se proporcione información que apoye su uso en los productos tratados en el Apéndice 4, Parte 1
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	500	22	7	Colorante	<b>IACM:</b> Se utiliza en el pescado ahumado para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos <b>UE:</b> Suspender; no se ha proporcionado justificación tecnológica para el uso en los productos no normalizados; la justificación tecnológica en el pescado ahumado fue evaluada por el CCFFP (CS 311-2013) y no se consideró que este color esté justificado tecnológicamente <b>Noruega:</b> Los ejemplos no cumplen con la nota 22. <b>FR:</b> Añadir la nota XS311, mantener en el trámite actual	Suspender a no ser que se proporcione información que apoye su uso en los productos tratados en el Apéndice 4, Parte 1
ROJO DE REMOLACHA	162	BPF	22	7	Colorante	<b>IACM:</b> Se utiliza en las pastas de pescado procesado, atún salado desecado (el producto español "mojama")	Añadir la nota XS311, mantener en el trámite

						<p>para restaurar el color perdido durante la elaboración y hacer los productos más atractivos</p> <p><b>UE:</b> El pescado ahumado desecado regulado por CS 311-2013; el rojo de remolacha no figura; es decir, no está justificado tecnológicamente; ¿recaen las pastas de pescado en la categoría 09.2.5? Si no, suspender</p> <p><b>Noruega:</b> Los ejemplos no cumplen con la nota 22</p> <p><b>FR:</b> Añadir la nota XS311, mantener en el trámite actual</p>	<p>actual; el ejemplo incluye el atún salado desecado que está en esta categoría de alimentos, pero no regulado por CODEX STAN 311-2013</p>
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	500	22	7	Colorante	<p><b>IACM:</b> Se utiliza en la pasta de pescado, pasta de crustáceos, pescado ahumado, crustáceos precocidos para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos</p> <p><b>UE:</b> No está justificado tecnológicamente en el pescado ahumado conforme a CS 311-2013; no está claro si la pasta de pescado, pasta de crustáceos y crustáceos precocidos recaen en la categoría 09.2.5</p> <p><b>Noruega:</b> Los ejemplos no cumplen con la nota 22</p> <p><b>FR:</b> Recomienda DM = 100 mg/kg</p>	<p>Suspender a no ser que se proporcione información que apoye su uso en los productos tratados en el Apéndice 4, Parte 1</p>
MARRÓN HT	155	500	22	7	Colorante	<p><b>IACM:</b> Se utiliza en la pasta de pescado, pasta de crustáceos, pescado ahumado para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos</p> <p><b>UE:</b> No está justificado tecnológicamente en el pescado ahumado conforme a CS 311-2013; no está claro si la pasta de pescado y pasta de crustáceos recaen en la categoría 09.2.5</p> <p><b>Noruega:</b> Los ejemplos no cumplen con la nota 22</p> <p><b>FR:</b> Recomienda DM = 100 mg/kg</p>	<p>Suspender a no ser que se proporcione información que apoye su uso en los productos tratados en el Apéndice 4, Parte 1</p>
CANTAXANTINA	161g	15	22, XS311	2011, rev. 2016	Colorante	<p><b>IACM:</b> Se utiliza en la pasta de pescado sometido a tratamiento térmico para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos</p> <p><b>UE:</b> ¿Recae la pasta de pescado en la categoría 09.2.5?</p> <p><b>Noruega:</b> Revocar; los ejemplos no se incluyen en esta categoría de alimentos</p> <p><b>RU:</b> Mantener la disposición adoptada</p>	<p>Revocar a no ser que se proporcione información que apoye su uso en los productos tratados en el Apéndice 4, Parte 1</p>
CARMINES	120	300	22, XS311	2005, rev. 2016	Colorante	<p><b>IACM:</b> Pastas de pescado sometidas a tratamiento térmico, sucedáneos del salmón, pasta de pescado para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos, y para dar color a los sucedáneos del salmón</p> <p><b>UE:</b> Debe someterse a consideración una clasificación adecuada de los alimentos mencionados</p>	<p>Revocar a no ser que se proporcione información que apoye su uso en los productos tratados en el Apéndice 4, Parte 1</p>

						<p><b>Noruega:</b> Revocar; los ejemplos no se incluyen en esta categoría de alimentos</p> <p><b>FR:</b> Recomienda DM = 100 mg/kg</p>	
CLOROFILAS	140	BPF	22	7	Colorante	<p><b>IACM:</b> Se utiliza en la pasta de pescado sometido a tratamiento térmico para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos</p> <p><b>UE:</b> Debe someterse a consideración una clasificación adecuada de los alimentos mencionados</p> <p><b>Noruega:</b> Los ejemplos no cumplen con la nota 22</p> <p><b>FR:</b> Añadir la nota XS311, mantener en el trámite actual</p>	Suspender a no ser que se proporcione información que apoye su uso en los productos tratados en el Apéndice 4, Parte 1
CURCUMINA	100(i)	500	22	7	Colorante	<p><b>IACM:</b> Se utiliza en las pastas de pescado sometidas a tratamiento térmico, el pescado ahumado, desecado y/o salado para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos</p> <p><b>Noruega:</b> Los ejemplos no cumplen con la nota 22</p> <p><b>FR:</b> Recomienda DM = 100 mg/kg</p>	Añadir la nota XS311, eliminar la nota 22, añadir la nota "solo para uso en pescado desecado y/o salado"; estos productos no están cubiertos por CS 311-2013, pero se incluyen en la categoría 09.2.5.
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	1 000	22, XS311	2009, rev. 2016	Colorante	<p><b>IACM:</b> Se Utiliza en el pescado ahumado; crustáceos precocidos; pasta de pescado y pasta de crustáceos; sucedáneos del salmón para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos</p> <p><b>Noruega:</b> Los ejemplos no cumplen con la nota 22</p> <p><b>FR:</b> Mantener la disposición adoptada</p>	Revocar a no ser que se proporcione información que apoye su uso en los productos tratados en el Apéndice 4, Parte 1
INDIGOTINA (CARMÍN DE INDIGO)	132	300	22, 161, XS311	2009, rev. 2016	Colorante	<p><b>IACM:</b> Se utiliza en los sucedáneos del salmón para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos</p> <p><b>UE:</b> ¿Recaen los sucedáneos del salmón en 09.2.5?</p> <p><b>Noruega:</b> Los ejemplos no cumplen con la nota 22</p> <p><b>FR:</b> Recomienda DM = 100 mg/kg</p>	Revocar la disposición adoptada
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	250	22, XS311	2005, rev. 2016	Colorante	<p><b>IACM:</b> Se utiliza en los sucedáneos del salmón, pasta de pescado, pasta de crustáceos, pescado ahumado para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos</p> <p><b>UE:</b> Debe someterse a consideración una clasificación adecuada de los alimentos mencionados</p> <p><b>Noruega:</b> Los ejemplos no cumplen con la nota 22</p>	Revocar a no ser que se proporcione información que apoye su uso en los productos tratados en el Apéndice 4, Parte 1
LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	100	22	4	Colorante	<p><b>IACM:</b> Se utiliza en los sucedáneos del salmón; pasta de pescado; pasta de crustáceos; pescado ahumado para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos, con la ventaja de que</p>	Suspender a no ser que se proporcione información que apoye su uso en los productos tratados en el

						es más estable que otros colorantes amarillos <b>UE, Noruega, FR:</b> Apoyan la suspensión	Apéndice 4, Parte 1
NITRATOS	251, 252	365	22, 30	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras	<b>UE:</b> Retener el tema para otro tema del programa sobre los nitratos y nitritos <b>Malasia:</b> Apoya el uso a 200 mg/kg total de nitrato/nitrito como sustancia conservadora <b>Noruega:</b> Suspender o retener hasta que se traten los nitratos/nitritos <b>FR:</b> La DM es demasiado alta	Añadir la nota XS311, mantener en el trámite actual para el debate general sobre los nitratos/nitritos
NITRATOS	249, 250	130	22, 32	7	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras	<b>UE:</b> Retener el debate para otro tema del programa sobre los nitratos y nitritos <b>Malasia:</b> Apoya el uso a 200 mg/kg total de nitrato/nitrito como sustancia conservadora <b>Noruega:</b> Suspender o retener hasta que se traten los nitratos/nitritos <b>FR:</b> La DM es demasiado alta	Añadir la nota XS311, mantener en el trámite actual para el debate general sobre los nitratos/nitritos
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	100	22, XS311	2008, rev. 2016	Colorante	<b>IACM:</b> Se utiliza en la pasta de pescado, pasta de crustáceos, pescado ahumado para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos <b>UE:</b> No está justificado tecnológicamente en el pescado ahumado conforme a CS 311-2013; no está claro si la pasta de pescado y pasta de crustáceos recaen en la categoría 09.2.5 <b>Noruega:</b> Revocar; los ejemplos no se incluyen en esta categoría de alimentos <b>FR:</b> Recomendación DM = 100 mg/kg	Revocar a no ser que se proporcione información que apoye su uso en los productos tratados en el Apéndice 4, Parte 1
PROPILENGLICOL	1520	20 000	22	7	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes	<b>UE, Noruega, FR:</b> Suspender, las clases funcionales no se reconocen en CS 311-2013	Suspender
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	500	22	7	Colorante	<b>IACM:</b> Se utiliza en la pasta de pescado, pasta de crustáceos para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos <b>UE:</b> No está claro si la pasta de pescado y pasta de crustáceos recaen en la categoría 09.2.5 <b>Noruega:</b> Los ejemplos no cumplen con la nota 22 <b>FR:</b> La DM es demasiado alta	Suspender a no ser que se proporcione información que apoye su uso en los productos tratados en el Apéndice 4, Parte 1
RIBOFLAVINAS	101 (i-iii)	300	22, XS311	2005, Rev. 2016	Colorante	<b>Brasil:</b> La justificación de este aditivo alimentario es la misma que de cualquier otro colorante utilizado en esta categoría de alimentos, es decir, para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos.	Revocar a no ser que se proporcione información que apoye su uso en los productos tratados en el Apéndice 4, Parte 1

						<p><b>IACM:</b> Se utiliza en los sucedáneos del salmón, pasta de pescado, pasta de crustáceos, pescado ahumado para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos, para obtener la tonalidad especial. IACM apoya el uso continuado de riboflavinas a la dosis de 300 mg/kg.</p> <p><b>Noruega:</b> Revocar. Los ejemplos no cumplen con la nota 22</p> <p><b>FR:</b> Las riboflavinas son vitaminas con la dosis recomendada, no hay justificación tecnológica, la DM es demasiado alta.</p>	
AMARILLO OCASO FCF	110	100	22	2008	Colorante	<p><b>IACM:</b> Se utiliza en los sucedáneos del salmón para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos; mantener en CODEX STAN 311-2013</p> <p><b>Noruega:</b> Apoya la revisión de la disposición adoptada de eliminar la nota 22, añadir la nota NN</p> <p><b>FR:</b> Apoya mantener adoptada con la eliminación de la nota 22</p>	Revisar la disposición adoptada de eliminar la nota 22 y añadir la nota NN; el SIN 129 aparece en CODEX STAN 311-2013
TARTRAZINA	102	500	22	7	Colorante	<p><b>IACM:</b> Se utiliza en la pasta de pescado, pasta de crustáceos, pescado ahumado para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos. Mantener en CODEX STAN 311-2013</p> <p><b>UE, FR:</b> La DM en CS 311-2013 es de 100 mg/kg</p> <p><b>Noruega:</b> Apoya la revisión de la disposición adoptada para eliminar la nota 22, añadir la nota NN</p>	Modificar a 100 mg/kg, eliminar la nota 22 y añadir la nota NN; el SIN 129 aparece en CODEX STAN 311-2013
DIÓXIDO DE TITANIO	171	BPF	22	7	Colorante	<p><b>IACM:</b> Se utiliza en la pasta de pescado, pasta de crustáceos, pescado ahumado, crustáceos cocidos previamente para restaurar el color perdido durante la elaboración y elaborar productos más atractivos</p> <p><b>Noruega:</b> Revocar; los ejemplos no se incluyen en esta categoría de alimentos</p> <p><b>FR:</b> Apoya que se añada la nota XS311, mantener en el trámite actual</p>	Suspender a no ser que se proporcione información que apoye su uso en los productos tratados en el Apéndice 4, Parte 1

Nota 22: Solo para uso en productos de pescado ahumados no normalizados según lo definido en la Sección 1 de la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2013).

Nota 30: Como ion residual de NO<sub>3</sub>.

Nota 32: Como ion residual de NO<sub>2</sub>.

Nota 161: Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.

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

Nota NN: Solo para uso en los productos regulados por la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2013).

**Apéndice 5: Petición de examinar la idoneidad de las disposiciones sobre aditivos alimentarios (aprobadas y en trámite) en las categorías de alimentos 01.1, 01.1.1, 01.1.3 y 01.1.4 con nuevos nombres**

1 Entre varios temas, la CCFA48 pidió al GTe sobre la NGAA de la CCFA49:<sup>1</sup>

- Examinara la idoneidad de las disposiciones sobre aditivos alimentarios (aprobadas y en trámite) de las categorías de alimentos 01.1, 01.1.1, 01.1.3 y 01.1.4 con nuevos nombres

**Información general:**

2 Muchos de los alimentos comprendidos en la categoría de alimentos (CA) 01.1.1 de la NGAA están definidos en la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999). El grupo de trabajo presencial (GT) sobre la NGAA de la CCFA45 observó la falta de concordancia entre las disposiciones para el uso tecnológicamente justificado de aditivos alimentarios en la CA 01.1.1 y sus subcategorías, y las definiciones de los alimentos correspondientes y el uso de los aditivos alimentarios en esos alimentos de acuerdo a la definición de CODEX STAN 206-1999.<sup>2</sup> El GT recomendó que la CCFA45 formara un nuevo GTe sobre términos lecheros para preparar propuestas para afrontar esta cuestión, y la CCFA45 estuvo de acuerdo con esta recomendación.<sup>3, 4</sup>

3 El GTe sobre términos lecheros propuso que esta cuestión se tratara mediante una revisión de la estructura de la CA 01.1 *Leche y productos lácteos líquidos* y sus subcategorías.<sup>5</sup> La CCFA46 aceptó esta propuesta y pidió que el GTe sobre términos lecheros de la CCFA47 preparara recomendaciones para la revisión de la estructura de la CA 01.1 y preparara un documento de proyecto para el nuevo trabajo que incluyera también un análisis de las implicaciones de las propuestas de revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA.<sup>6</sup> La CCFA47 examinó el informe del GTe sobre términos lecheros (CX/FA 15/47/12) y acordó solicitar a la Comisión del Codex Alimentarius que aprobara un nuevo trabajo sobre la revisión de la categoría de alimentos 01.1 y sus subcategorías.<sup>7</sup> La CCFA47 también pidió que el GTe sobre términos lecheros de la CCFA48 que preparara recomendaciones para revisar la CA 01.1 y sus subcategorías.<sup>7</sup>

4 La CCFA48 examinó el documento FA45/CRD 17, que contenía propuestas basadas en el informe del GTe sobre términos lecheros (CX/FA 16/48/12), así como observaciones sobre este informe que figuran en CX/FA 16/48/12 Add.1, 2 y FA45/CRD 18.<sup>8</sup> Como resultado de este debate, el Comité acordó:

(i) Revisar la estructura, el título y el descriptor de la CA 01.1 y sus subcategorías.<sup>9</sup> Las subcategorías anteriores de la CA 01.1 se reestructurarían en las CA revisadas 01.1.1, 01.1.3, 01.1.4. La CA 01.1 revisada, también incluiría una nueva subcategoría, la CA 01.1.2 *Otras leches líquidas (naturales)*; y

(ii) Incluir las bebidas naturales a base de leche fermentada en la CA 01.2.1 *Leches fermentadas (naturales)*, ya que comparten las mismas disposiciones sobre aditivos alimentarios de acuerdo a la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003).

5 La CCFA48 observó que no existen disposiciones para el uso de aditivos alimentarios en la nueva CA 01.1.2 ya que el ámbito de acción de esta nueva CA no corresponde al ámbito de una CA previa. La CCFA48 pidió que se presentaran propuestas de inclusión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)" en respuesta a la carta circular (CL 2016/8-FA) con la petición de propuestas de disposiciones nuevas y/o revisión de disposiciones aprobadas sobre aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos.<sup>10</sup>

<sup>1</sup>REP 16/FA, párr. 101.

<sup>2</sup>FA45/CRD2.

<sup>3</sup>FA45/CRD2, Recomendación 9.

<sup>4</sup>REP 13/FA, párr. 77.

<sup>5</sup>CX/FA 14/46/11.

<sup>6</sup>REP 14/FA, párr. 77.

<sup>7</sup>REP 15/FA, párr. 92.

<sup>8</sup>REP 16/FA, párrs. 78-86.

<sup>9</sup>La revisión de la categoría de alimentos 01.1 figura en el Anexo del presente Apéndice.

<sup>10</sup>REP 16/FA, párr. 86.

6 La CCFA48 también observó que el ámbito de acción de las CA revisadas (a saber: 01.1, 01.1.1, 01.1.3, 01.1.4) no había cambiado sustancialmente respecto al de las correspondientes CA previas. Por lo tanto, la CCFA48 determinó que no era necesario revocar y/o suspender las disposiciones de las CA anteriores, sino que estas disposiciones deberían colocarse en las CA revisadas correspondientes. La CCFA48 también pidió que el GTe sobre la NGAA de la CCFA49 examinara estas disposiciones sobre aditivos alimentarios (tanto las aprobadas como las que estaban en trámite) en la versión revisada de las CA 01.1, 01.1.1, 01.1.3, 01.1.4 a fin de verificar su idoneidad.

#### Documento de trabajo:

7 El GTe emitió dos circulares para recoger observaciones. Para el tema discutido en el Apéndice 5, el GTe recibió observaciones de Canadá, China, la Unión Europea (UE), Japón, la India, Irán, Malasia, Nueva Zelanda (NZ), los Estados Unidos de América (EE UU), la Federación de Rusia (FR), CCC, EFMA, ELC, IACM, FIL, IFAC, y NATCOL. La Parte 1 del presente documento presenta las propuestas de solicitudes correspondientes a disposiciones existentes en las CA revisadas 01.1, 01.1.1, 01.1.3, 01.1.4 en el contexto de los descriptores de esas categorías de alimentos, las correspondientes normas para productos, y las observaciones presentadas por los miembros del GTe en respuesta a la primera circular. Los descriptores de esas categorías de alimentos figuran en la Parte 1 de este Apéndice. Las propuestas presentadas en la Parte 2 de este documento se basan en un enfoque de consenso que tiene en cuenta la armonización con las correspondientes normas para productos del Codex y las observaciones sobre las propuestas de la primera circular de los miembros del GTe. Estas recomendaciones se basan en un enfoque del "peso de las pruebas"; es decir, los comentarios que contenían justificaciones tuvieron más peso que las observaciones sin la justificación de apoyo.

8 Las disposiciones objeto de debate se presentan en el formato del Cuadro 2 de la GSFA. Para ayudar, el Cuadro 1 que figura a continuación explica el traslado de las disposiciones que se examinan desde la anterior CA 01.1 y sus subcategorías a las CA revisadas correspondientes.

#### Cuadro 1. Categorías de alimentos anteriores y correspondientes: CA 01.1 y sus subcategorías

Categorías de alimentos anteriores	Traslado de las disposiciones actuales	Categorías de alimentos después de la revisión de la CCFA48
<b>CA 01.1</b> (Leche y bebidas lácteas)	Las disposiciones se mantienen en la nueva CA 01.1	<b>CA 01.1</b> (Leche y productos lácteos líquidos)
<b>CA 01.1.1</b> (Leche y suero de mantequilla (natural))	Las disposiciones se mantienen en la nueva CA 01.1.1, y se copian en la nueva CA 01.1.3. <sup>11</sup>	<b>CA 01.1.1</b> (Leche líquida (natural)) <b>CA 01.1.3</b> (Suero de mantequilla líquido (natural))
<b>CA 01.1.1.1</b> (Leche (natural))	Disposiciones trasladadas a la nueva CA 01.1.1	<b>CA 01.1.1</b> (Leche líquida (natural))
<b>CA 01.1.1.2</b> (Suero de mantequilla (natural))	Disposiciones trasladadas a la nueva CA 01.1.3	<b>CA 01.1.3</b> (Suero de mantequilla líquido (natural))
<b>CA 01.1.2</b> (Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej. leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero))	Las disposiciones se trasladan a la nueva CA 01.14	<b>CA 01.1.4</b> (Bebidas lácteas líquidas aromatizadas)

<sup>11</sup> La anterior CA 01.1.1 era una categoría superior tanto de la anterior CA 01.1.1.1 (ahora nueva CA 01.1.1), como de la anterior CA 01.1.1.2 (ahora nueva CA 01.1.3).

## **Apéndice 5, Parte 1: Descriptores de la categoría de alimentos 01.1 y subcategorías después de la CCFA48**

### Sistema de clasificación de los alimentos

01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0

01.1. Leche y productos lácteos líquidos

01.1.1. Leche líquida (natural)

01.1.2. Otras leches líquidas (naturales)

01.1.3. Suero de mantequilla líquido (natural)

01.1.4. Bebidas lácteas líquidas aromatizadas

### Descriptores de las categorías de alimentos

01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0

Comprende todos los tipos de productos lácteos que se obtienen de la leche de los animales de ordeño (p. ej., vacas, ovejas, cabras, búfalas). En esta categoría, con la excepción de la categoría de alimentos 1.1.2, un producto "natural" es el que no está aromatizado, no contiene fruta, hortalizas ni otros ingredientes no lácteos, ni está mezclado con otros ingredientes no lácteos, salvo que esté permitido por las normas pertinentes. Los productos análogos son aquellos en los que la grasa de la leche se ha sustituido parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales.

01.1 Leche y productos lácteos líquidos

Comprende todos los productos lácteos líquidos, naturales y aromatizados que son a base de leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera, excluidos los productos fermentados naturales y los productos lácteos cuajados naturales de la categoría de alimentos 1.2. Las leches líquidas naturales son "productos lácteos", de acuerdo a la definición de CODEX STAN 206-1999, que se obtienen por la elaboración de la leche y pueden contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración. La leche cruda ("leche", tal como se define en CODEX STAN 206-1999) no contendrá ningún aditivo alimentario.

01.1.1 Leche líquida (natural)

Leche líquida natural obtenida de los animales de ordeño (p.ej. vacas, ovejas, cabras, búfalas) que se ha elaborado. Comprende la leche pasteurizada, ultrapasteurizada (UHT), esterilizada, homogeneizada o con contenido ajustado de grasa. Incluye, pero no se limita a, la leche desnatada, leche parcialmente desnatada, con poca grasa y la leche entera.

01.1.2 Otras leches líquidas (naturales)

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

01.1.3 Suero de mantequilla líquido (natural)

El suero de mantequilla líquido es el líquido prácticamente sin grasa de la leche que queda tras el proceso de elaboración de la mantequilla (manteca) (es decir, la leche y la nata (crema) fermentada o sin fermentar batida). El suero de mantequilla líquido se obtiene también mediante la fermentación de la leche desnatada líquida, bien mediante la acidificación espontánea por la acción de las bacterias que producen el ácido láctico o aromas, bien mediante la inoculación de cultivos bacterianos puros en la leche caliente (suero de mantequilla cultivado).<sup>14</sup> El suero de mantequilla líquido se puede pasteurizar o esterilizar.

#### 01.1.4 Bebidas lácteas líquidas aromatizadas

Comprende todas las mezclas y las bebidas lácteas líquidas listas para el consumo, fermentadas o sin fermentar, con aromatizantes y/o ingredientes alimentarios que imparten sabor, excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar, categoría 05.1.1). Ejemplos: incluyen, pero no se limitan a la leche de chocolate, bebidas malteadas con chocolate, bebidas a base de yogur con sabor a fresa, bebidas obtenidas por las bacterias que producen el ácido láctico, y el *lassi* (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y con azúcar o un edulcorante intenso).

**Apéndice 5, Parte 2: Disposiciones que figuran en los cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos 01.1, 01.1.1, 01.1.3 y 01.1.4****OBSERVACIONES para la CA 01.1**

**UE:** No apoya la inclusión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en esta categoría superior debido a la muy limitada necesidad tecnológica de aditivos alimentarios en la subcategoría 01.1.1.

**Categoría de alimentos No. 01.1 (Leche y productos lácteos líquidos)**

**Normas para productos correspondientes:** Ninguna; 243-2003 corresponde a la subcategoría 01.1.4.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		Z	Antioxidante	Trasladar a las subcategorías	<p><b>UE:</b> Acepta traslado a las subcategorías</p> <p><b>India:</b> No hay justificación técnica para el uso de antioxidantes en esta CA</p> <p><b>NZ:</b> Se usa para mantener las cualidades inhibiendo o reduciendo el potencial de oxidación de la grasa en productos UHT; Agregar nota 227</p> <p><b>China:</b> El uso puede estar indicado para asegurar un producto estable de suficiente vida útil y que no desarrolle un gusto a rancio y/o sabor desagradable; el nivel de uso de 200 ppm generalmente se indica como tecnológicamente justificado</p> <p><b>FR:</b> Se utiliza para la vitamina E y como antioxidante en muchos alimentos; el NM debería tener en cuenta la exposición de todos los usos de AA;</p> <p>No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995 en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites; no hay justificación técnica para el uso de antioxidantes en esta CA</p> <p><b>FIL:</b> La CA 01.1 es una categoría superior, que incluye la leche cruda, en la que no se permiten aditivos alimentarios. Todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios deberán ponerse en las subcategorías.</p> <p><b>ELC:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>EE UU:</b> Utilizada en EE UU con la limitación de un 0,03% sobre la base de las grasas. No se utiliza en combinación con otros antioxidantes; alimentos en general</p> <p><b>Canadá:</b> Se recomienda considerar la disposición en cada subcategoría, caso por caso</p>

**Observaciones para la CA 01.1.1**

**NZ:** La nueva categoría de alimentos (CA) 01.1.1 Leche líquida (natural) necesita aditivos para la leche UHT y esterilizada solamente. Estas son funciones tecnológicas de regulador de la acidez, emulsionante y estabilizador (p. ej., citratos y fosfatos).

**FIL:** la propuesta del GTe del Codex que dice: "Aprobar, con la Nota 227" era confusa. Se agradecería la aclaración del GTe sobre su interpretación.

**Canadá:** Generalmente no se permiten aditivos en la leche líquida (natural) correspondiente a la CA 01.1.1. Por lo tanto, si no hay un acuerdo general entre el Comité sobre la justificación tecnológica para el uso de un aditivo en esta CA, Canadá apoyaría suspender el examen de la disposición.

**Categoría de alimentos No. 01.1.1 (Leche líquida (natural))**

**Normas para productos correspondientes:** ninguna

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AGAR	406	4000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<b>India:</b> No hay justificación técnica para el uso en esta CA <b>FR y UE:</b> Apoyan la suspensión
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	7	Gasificante, espumante, gas de envasado, conservante, propulsor	Suspender	<b>FR y la India:</b> No hay justificación técnica para el uso en esta CA <b>UE:</b> Apoya la suspensión si no se proporciona justificación tecnológica
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7	Emulsionante, estabilizador, espesante	Aprobar con la Nota 227 <sup>12</sup>	<b>UE:</b> No apoya la adopción: los espesantes no son necesarios y tendrán un impacto sobre la viscosidad de la leche modificando el carácter de la misma y desorientando al consumidor <b>India:</b> No hay justificación técnica para el uso en esta CA <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995 en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites; la CA podría desorientar a los consumidores <b>NZ:</b> Aprobar con la Nota 227, la Nota 227 sólo permite el uso en leches UHT esterilizadas. Por lo tanto, no estamos de acuerdo en que la nota excluya los productos pasteurizados. <b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general

<sup>12</sup>Nota 227: "Para uso en leches esterilizadas y UHT solamente".

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
							<b>Canadá:</b> Si se acuerda que el uso del aditivo se justifica en determinados productos de esta subcategoría, se recomienda añadir una nota para restringir el uso a esos productos.
CARRAGENINA	407	10000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	Aprobar; con la Nota 227	<p><b>UE:</b> No apoya la adopción: los espesantes no son necesarios y tendrán un impacto sobre la viscosidad de la leche modificando el carácter de la misma y desorientando al consumidor</p> <p><b>India:</b> No hay justificación técnica para el uso en esta CA</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995 en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites; no hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p>El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>IFAC:</b> Apoya la propuesta; la carragenina es un componente importante en las leches naturales UHT debido a su estabilidad térmica e interacción única con la proteína de la caseína en la leche, que da por resultado la formación de estructuras que reducen los problemas de gelificación. Esto hace estable el producto UHT a pesar del alto nivel de tratamiento térmico. No nos opondríamos a la inclusión de la Nota 227.</p> <p><b>NZ:</b> Propone un NM de BPF ya que este es un aditivo del Cuadro 3; Aprobar con la Nota 227, la Nota 227 sólo se aplica a las leches esterilizadas UHT. Por lo tanto, no estamos de acuerdo en que la nota excluya los productos pasteurizados.</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p> <p><b>Canadá:</b> Si se acuerda que el uso del aditivo se justifica en determinados productos de esta subcategoría, se recomienda añadir una nota para restringir el uso a esos productos.</p>
GOMA GELÁN	418	BPF		7	Estabilizador, espesante	Aprobar; con la Nota 227	<p><b>UE:</b> No apoya la adopción: los espesantes no son necesarios y tendrán un impacto sobre la viscosidad de la leche modificando el carácter de la misma y desorientando al consumidor</p> <p><b>India:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular; no hay justificación técnica para el uso en esa CA</p>

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
							<p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995 en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites; no hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>IFAC:</b> Apoya; como la carragenina, la goma gelán se puede utilizar en leches UHT naturales debido a su estabilidad térmica por la formación de estructuras que reducen los problemas de gelificación. Esto hace estable el producto UHT a pesar del alto nivel de tratamiento térmico. No nos opondríamos a la inclusión de la Nota 227.</p> <p><b>NZ:</b> Se usa para conservar la calidad nutricional y mejorar la estabilidad mediante estabilización de la nata, la proteína y las fases de ingredientes añadidos del producto UHT; Aprobar con la Nota 227, la Nota 227 sólo se aplica a las leches UHT esterilizadas. Por lo tanto, no estamos de acuerdo en que la nota excluya los productos pasteurizados.</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p> <p><b>Canadá:</b> Si se acuerda que el uso del aditivo se justifica en determinados productos de esta subcategoría, se recomienda añadir una nota para restringir el uso a esos productos.</p>
GOMA GUAR	412	6000		7	Emulsionante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>UE:</b> No apoya la adopción: los espesantes no son necesarios y tendrán un impacto sobre la viscosidad de la leche modificando el carácter de la misma y desorientando al consumidor</p> <p><b>India:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular; no hay justificación técnica para el uso en esa CA</p> <p><b>NZ:</b> Aditivo del Cuadro 3; recomienda un NM de BPF</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995 en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites; no hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores.</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
							<b>Canadá:</b> Canadá no permite el uso de emulsionantes/estabilizadores/espesantes en productos que corresponderían a la CA 01.1.1. Sin embargo, si el consenso del GTe es recomendar la adopción de disposiciones para los emulsionantes/espesantes/estabilizadores goma de semillas de algarroba y goma gelán porque se justifican tecnológicamente ¿por qué se solicita información sobre la justificación tecnológica de la goma guar, que tiene las mismas clases funcionales? ¿El enfoque "horizontal" para el uso de E/E/E no sería apropiado para la CA 01.1.1?
GOMA KARAYA	416	200		7	Emulsionante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<b>India:</b> No hay justificación técnica para el uso en esta CA <b>FR y UE:</b> Apoyan la suspensión <b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general <b>Canadá:</b> Canadá no permite el uso de emulsionantes/estabilizadores/espesantes en productos que corresponderían a la CA 01.1.1. Sin embargo, si el consenso del GTe es recomendar la adopción de disposiciones para los emulsionantes/espesantes/estabilizadores goma de semillas de algarroba y goma gelán porque se justifican tecnológicamente ¿por qué se solicita suspender sobre la propuesta sobre la goma guar, que tiene las mismas clases funcionales? ¿El enfoque "horizontal" para el uso de E/E/E no sería apropiado para la CA 01.1.1?
HARINA KONJAC	425	BPF		7	Sustancia inerte, emulsionante, gelificante, agente de glaseado Humectante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<b>India:</b> No hay justificación técnica para el uso en esta CA <b>FR y UE:</b> Apoyan la suspensión
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	BPF		7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante,	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<b>India:</b> No hay justificación técnica para el uso en esta CA <b>FR y UE:</b> Apoyan la suspensión

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
					espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante		
MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10000		7	Antiespumante, emulsionante, estabilizador	Aprobar; con la Nota 227	<p><b>India:</b> No hay justificación técnica para el uso en esta CA</p> <p><b>UE:</b> No está de acuerdo y pide aclaración: la frase "conservar la calidad nutricional y mejorar la estabilidad mediante estabilización de la nata, la proteína y las fases de ingredientes añadidos del producto UHT" es utilizada por Nueva Zelanda para justificar todos los aditivos en esta categoría. Para conocimiento de la UE la leche es una emulsión estable de grasa y agua, y aparte de los fosfatos y los citratos de sodio no se requieren otros aditivos en esta subcategoría</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995 en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites; no hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores.</p> <p><b>IFAC:</b> Se pueden usar mono-, di- glicéridos de ácidos grasos como emulsionante/antiincrustante al reducir la tensión en la superficie de la leche, lo cual evita la formación de una capa y permite un mayor funcionamiento de los equipos. (Debería agregarse la Nota 227. NM = 1000 mg/kg</p> <p><b>NZ:</b> Para conservar la calidad nutricional y mejorar la estabilidad mediante la estabilización de la nata, la proteína y las fases de ingredientes añadidos del producto UHT. Aprobar con la Nota 227, la Nota 227 sólo se aplica a las leches UHT. Por lo tanto, no estamos de acuerdo en que la nota excluya los productos pasteurizados</p> <p><b>Canadá:</b> Si se acuerda que el uso del aditivo se justifica en determinados productos de esta subcategoría, se recomienda añadir una nota para restringir el uso a esos productos.</p>

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
NITRÓGENO	941	BPF	59	7	Espumante, gas de envasado, propulsor	Aprobar	<p><b>FR:</b> No hay justificación técnica para el uso en esta CA</p> <p><b>NZ:</b> Se usa para conservar la calidad nutricional por inyección de gas para rellenar espacios vacíos en el envasado UHT aséptico</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p>
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>FR y la India:</b> No hay justificación técnica para el uso en esta CA</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>Canadá:</b> Si se acuerda que el uso del aditivo se justifica como gas de envasado, se recomienda añadir la Nota 59 (como se recomendó para el nitrógeno y el dióxido de carbono). Canadá cuestiona, sin embargo, si el óxido nitroso tiene algún uso como gas de envasado o si sólo se utiliza como propulsor (p. ej., para la nata batida en aerosol).</p>
PECTINAS	440	BPF		7	Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador Espesante	Aprobar; con la Nota 227	<p><b>UE:</b> No apoya la adopción: los espesantes no son necesarios y tendrán un impacto sobre la viscosidad de la leche modificando el carácter de la misma y desorientando al consumidor</p> <p><b>India:</b> No hay justificación técnica para el uso en esta CA</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites; no hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p>El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>NZ:</b> Aprobar con la Nota 227, la Nota 227 sólo se aplica a las leches UHT. Por lo tanto, no estamos de acuerdo en que la nota excluiría los productos pasteurizados</p> <p><b>Canadá:</b> Si se acuerda que el uso del aditivo se justifica en determinados productos de esta subcategoría, se recomienda añadir una nota para restringir el uso a esos productos.</p>

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
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	1500	33 y 227	Aprobado (2012)	Antioxidante, regulador de la acidez, emulsionante, sales emulsionantes, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas	Aprobar; con la Nota 227	<p><b>India:</b> Se requiere como estabilizador para prevenir que se cuajen las leches UHT y esterilizadas; Agregar la Nota 227</p> <p><b>NZ:</b> Utilizado como coadyuvante en la fabricación de productos UHT amortiguando el cambio del pH como regulador de la acidez</p> <p><b>UE:</b> Deberá mantenerse la Nota 227; para conocimiento de la UE no hay necesidad de fosfatos en la leche pasteurizada; la necesidad se limita a la leche UHT y leche esterilizada y un NM de 450 ppm debería ser suficiente</p> <p><b>FR:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>IFAC:</b> Apoya la propuesta; los fosfatos son componentes importantes de la leches UHT naturales debido a su capacidad para estabilizar las proteínas y evitar la fase de separación después que la leche, particularmente las leches con mayor contenido de grasa, se expone a altas temperaturas. Las variaciones anuales, cíclicas del equilibrio de las proteínas y vitaminas de la leche puede afectar la estabilidad térmica de la leche. El uso de fosfatos puede ayudar a compensar estas variaciones, y garantizar al mismo tiempo un producto homogéneo. Apoyamos la inclusión de la Nota 227.</p> <p>Hemos consultado a nuestros miembros y han aconsejado que el máximo nivel de uso necesario para lograr esta funcionalidad técnica es de 1500 mg/kg. El IFAC observa que esta disposición fue aprobada con un nivel de uso de 1500 mg/kg recientemente (2012). Dada la justificación técnica para este nivel de uso, recomendamos que se mantenga con las notas adecuadas.</p> <p><b>Canadá:</b> Esta disposición fue aprobada recientemente (2012). Aunque no está claro cuál Miembro proporcionó la justificación, el NM de 1500 mg/kg se considera necesario para estabilizar el calcio en la leche de cabra UHT (CX/FA 12/44/7, Apéndice I).</p> <p>El CCFA tal vez desee considerar la posibilidad de verificar si esta justificación todavía es aplicable, y si así fuera, no habría ninguna necesidad de revisar la disposición aprobada.</p>

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7	Incrementador del volumen, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	Aprobar	<p><b>UE:</b> No apoya la adopción: los espesantes no son necesarios y tendrán un impacto sobre la viscosidad de la leche modificando el carácter de la misma y desorientando al consumidor</p> <p><b>India:</b> No se apoya la propuesta; no hay justificación técnica para el uso en esta CA</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites; no hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p>El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>IFAC:</b> Apoya la propuesta; como se observa en la primera circular, las povidonas añaden cuerpo a las leches con bajo/reducido contenido de grasa, lo que contribuye a la sensación en boca y la percepción de cremosidad, e incrementa así la aceptabilidad organoléptica para el consumidor. Conforme los consumidores siguen buscando maneras de reducir la ingesta calórica, herramientas como las povidonas permiten a los fabricantes ofrecer productos aceptables con menos calorías, incluidas las leches con contenido bajo de grasa o sin grasa.</p> <p><b>Canadá:</b> Si no hay apoyo de los miembros a esta disposición, se recomienda suspenderla.</p>
ALGA EUCHEUMA PROCESADA	407a	BPF		4	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> No se apoya la propuesta; no hay justificación técnica para el uso en esta CA</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión</p> <p><b>FR:</b> Apoya la suspensión; el alga eucheuma procesada se utiliza como estabilizador, mejora la estabilidad térmica de las proteínas formando estructuras que reducen los problemas de gelificación. (Sólo es pertinente para leches UHT y esterilizadas, por lo que debe añadirse la Nota 227. NM = 1000 mg/kg)</p>

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<b>India:</b> No se apoya la propuesta; no hay justificación técnica para el uso en esta CA <b>FR y UE:</b> Apoya la suspensión
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		4	Incrementador del volumen, emulsionante, agente endurecedor, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	Aprobar; con la Nota 227	<b>India:</b> No se apoya la propuesta; no hay justificación técnica para el uso en esta CA <b>UE:</b> No apoya la adopción: los espesantes no son necesarios y tendrán un impacto sobre la viscosidad de la leche modificando el carácter de la misma y desorientando al consumidor <b>FR:</b> No apoya la propuesta porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores <b>IFAC:</b> Apoya la propuesta Al igual que otras gomas, la goma de celulosa se puede utilizar en leches UHT naturales debido a su estabilidad térmica. Esto da estabilidad al producto UHT (evita la separación) a pesar de las altas temperaturas. No nos opondríamos a la inclusión de la Nota 227. <b>NZ:</b> Aprobar con la Nota 227, la Nota 227 sólo se aplica a las leches UHT. Por lo tanto, no estamos de acuerdo en que la nota excluiría los productos pasteurizados. <b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general <b>Canadá:</b> Si se acuerda que el uso del aditivo se justifica en determinados productos de esta subcategoría, se recomienda añadir una nota para restringir el uso a esos productos.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GOMA TARA	417	BPF		7	Gelificante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<b>India:</b> No se apoya la propuesta; no hay justificación técnica para el uso en esta CA <b>FR y UE:</b> Apoya la suspensión
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidante	Aprobar; con la Nota 227	<b>UE:</b> Acepta traslado a las subcategorías <b>India:</b> No se apoya la propuesta; no hay justificación técnica para el uso de antioxidantes en esta CA <b>FR:</b> Se utiliza para la vitamina E y como antioxidante en muchos alimentos; el NM debería tener en cuenta la exposición de todos los usos de AA; <b>NZ:</b> Se usa para mantener las cualidades inhibiendo o reduciendo el potencial de oxidación de la grasa en productos UHT; Agregar nota 227 <b>China y ELC:</b> El uso puede estar indicado para asegurar un producto estable de suficiente vida útil y que no desarrolle un gusto a rancio y/o sabor desagradable; el nivel de uso de 200 ppm generalmente se indica como tecnológicamente justificado <b>EE UU:</b> Utilizados en EE UU con la limitación de un 0,03% sobre la base de las grasas. No se utiliza en combinación con otros antioxidantes
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	Aprobar; con la Nota 227	<b>FR:</b> No apoya la propuesta porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. El uso de estos aditivos alimentarios podría inducir a error a los consumidores acerca de la calidad de la leche (natural). No hay justificación técnica para el uso de estos AA en esta CA <b>India:</b> Se requiere como estabilizador para prevenir que se cuajen las leches UHT y esterilizadas. Se propone que se adopte con la Nota 227. <b>NZ:</b> Se usa como coadyuvante en la fabricación de productos UHT amortiguando el cambio del pH como regulador de la acidez Si se incluyeran los otros citratos como se aprobaron para el suero de mantequilla (natural) (es decir, la anterior CA 1.1.1.2) a BPF, es decir: SIN 331(i), 331(ii), 332(i), 332 (ii). Añadir la Nota 227

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
							<p><b>UE:</b> Existe una necesidad tecnológica de citrato trisódico en la leche de cabra UHT. La leche de cabra produce sedimentos pesados con el tratamiento UHT. Existen datos experimentales de que el citrato trisódico puede actuar como un estabilizador eficiente para reducir el calcio iónico que previene la formación de los sedimentos. Para conocimiento de la UE, 4000 ppm es el NM suficiente para lograr el efecto deseado.</p> <p><b>FIL:</b> Apoya la adopción en esta categoría de alimentos con la Nota 227.</p> <p>La estabilidad térmica de la leche puede ser afectada por las variaciones en la composición de la leche durante la lactancia de las distintas especies lecheras, especialmente cuando se someten a tratamiento térmico, como UHT y esterilización. Esas variaciones fisicoquímicas estacionales a veces se pueden exacerbar debido a condiciones climáticas, de nutrición y otros factores de estrés en los animales. La adición de estabilizadores como los fosfatos y citratos ayudan a mejorar la estabilidad térmica de la leche mediante una interacción única con la proteína y los componentes minerales de tal manera que se incrementa la estabilidad y reduce la tendencia a la gelificación. El uso de estos aditivos se puede justificar, al menos sobre una base estacional, en algunas regiones del mundo para los tratamientos con altas temperaturas destinados a proporcionar una duración prolongada y estabilidad a las leches líquidas.</p> <p><b>Canadá:</b> La propuesta es de adopción en las subcategorías. ¿Cuáles son las subcategorías de 01.1.1?</p> <p>Si se conviene en que el uso del aditivo se justifica en determinados productos de esta subcategoría, se recomienda añadir una nota para limitar el uso a esos productos.</p>
GOMA XANTÁN	415	BPF		7	Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	Aprobar; con la Nota 227	<p><b>India y NZ:</b> Se requiere como estabilizador para evitar que se cuajen las leches UHT y esterilizadas; añadir la Nota 227 (NZ señaló si se deberían incluir los otros citratos, como se adoptaron para el suero de mantequilla (natural) (anterior CA 1.1.1.2) a BPF, es decir, SIN 331(i), 331(ii), 332(i), 332(ii))</p>

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
							<p><b>UE:</b> No apoya la adopción: los espesantes no son necesarios y tendrán un impacto sobre la viscosidad de la leche modificando el carácter de la misma y desorientando al consumidor</p> <p><b>FR:</b> No apoya la propuesta porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p>El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>NZ:</b> Aprobar con la Nota 227, la Nota 227 sólo se aplica a las leches UHT. Por lo tanto, no estamos de acuerdo en que la nota excluiría los productos pasteurizados.</p> <p><b>Canadá:</b> Si se acuerda que el uso del aditivo se justifica en determinados productos de esta subcategoría, se recomienda añadir una nota para restringir el uso a esos productos.</p>

### **Observaciones para la CA 01.1.3**

**EU:** hay una diferencia sustancial en la necesidad tecnológica de aditivos entre el "suero de mantequilla natural sin tratamiento térmico después de la fermentación" y el "suero de mantequilla pasteurizado y esterilizado". Si bien para el primero no se necesita ni justifica el uso de aditivos, para el segundo son necesarios algunos aditivos. Esto se refleja actualmente en la Nota 261 de la NGAA en la GSFA por nota 261 ("*Sólo para uso en suero de mantequilla sometido a tratamiento térmico*").

**NZ:** Hay muchos aditivos en el Trámite 7 para el suero de mantequilla. Nueva Zelanda no permite el uso de aditivos en el suero de mantequilla, salvo en el de leche de cabra UHT. Algunos aditivos están limitados por las notas 261 ("*Sólo para uso en suero de mantequilla sometido a tratamiento térmico*") y 227 ("*Para uso en leches esterilizadas y UHT solamente*").

### **Categoría de alimentos No. 01.1.3 (Suero de mantequilla líquido (natural))**

**Normas para productos correspondientes:** ninguna

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Emulsionante, secuestrante, estabilizador	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p>

							<p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>NZ:</b> Si se propone debería tener un NM de BPF ya que este es un aditivo del Cuadro 3</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7	Emulsionante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
AGAR	406	4000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>NZ:</b> Si se propone debería tener un NM de BPF ya que este es un aditivo del Cuadro 3</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>

ÁCIDO ALGÍNICO	400	6000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>NZ:</b> Si se propone debería tener un NM de BPF ya que este es un aditivo del Cuadro 3</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
ALGINATO DE CALCIO	404	6000		7	Antiespumante, incrementador del volumen, sustancia inerte, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>NZ:</b> Si se propone debería tener un NM de BPF ya que este es un aditivo del Cuadro 3</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	7	Gasificante, espumante, gas de envasado, conservante, propulsor	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>FR:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular; no hay justificación técnica para el uso en esa CA</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p>

							<b>Canadá:</b> Si la recomendación para el dióxido de carbono es aprobar su uso como gas de envasado para productos de leche líquida de la CA 01.1.1 ¿por qué este dióxido de carbono no se justifica para la misma función en el suero de mantequilla?
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	5000		7	Emulsionante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos. <b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores <b>NZ:</b> Si se propone debería tener un NM de BPF ya que este es un aditivo del Cuadro 3 <b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general
CARRAGENINA	407	6000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos. <b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores <b>NZ:</b> Si se propone debería tener un NM de BPF ya que este es un aditivo del Cuadro 3 <b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general

ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7	Antioxidante, emulsionante, agente de tratamiento de las harinas Secuestrante, estabilizador	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p>
GOMA GELÁN	418	BPF		7	estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
GLICEROL	422	BPF		7	Humectante, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>

GOMA GUAR	412	6000		7	Emulsionante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>NZ:</b> Si se propone debería tener un NM de BPF ya que este es un aditivo del Cuadro 3</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p>
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>

HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF		7	Incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	1440	BPF		7	Emulsionante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
GOMA KARAYA	416	200		7	Emulsionante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>NZ:</b> Si se propone debería tener un NM de BPF ya que este es un aditivo del Cuadro 3</p>

HARINA KONJAC	425	BPF		7	Sustancia inerte, emulsionante, gelificante, agente de glaseado Humectante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p>
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7	Emulsionante, secuestrante, estabilizador	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
LECITINA	322(i)	BPF		7	Antioxidante, emulsionante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>

CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF	261	Aprobado (2013)	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p>
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7	Agente de retención del color, endurecedor, estabilizador	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p>El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	261	Aprobado (2013)	Regulador de la acidez, agente de retención del color	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>FR y UE:</b> Apoya la suspensión</p>
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	261	Aprobado (2013)	Regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte, agente de retención del color	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p>

							<p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p>El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p>
METILCELULOSA	461	BPF		7	Incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p>El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
METILETILCELULOSA	465	BPF		7	Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p>El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>

CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	BPF		7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica <b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos. <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores
MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10000		7	Antiespumante, emulsionante, estabilizador	Aprobar; con la Nota 227 a BPF	<b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica <b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos. <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA <b>IFAC:</b> Los mono-, di- glicéridos de ácidos grasos se pueden utilizar como emulsionantes/antiincrustantes. Ayudan a reducir la tensión superficial de la leche, lo cual evita la formación de una capa de sólidos y prolonga el funcionamiento de los equipos. (Debería agregarse la Nota 227. NM = 1000 mg/kg <b>NZ:</b> Si se propone debería tener un NM de BPF ya que este es un aditivo del Cuadro 3 <b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general
NITRÓGENO	941	BPF	59	7	Espumante, gas de envasado, propulsor	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<b>FR:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular; no hay justificación técnica para el uso en esa CA <b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de propulsor y gas de envasado parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.

							<p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>Canadá:</b> Si la recomendación del nitrógeno es aprobar su uso como gas de envasado para productos de leche líquida de la CA 01.1.1 ¿por qué el nitrógeno no se justifica para la misma función en el suero de mantequilla?</p>
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>FR:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular; no hay justificación técnica para el uso en esa CA</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de propulsor y gas de envasado parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>Canadá:</b> Si la recomendación del óxido nitroso es aprobar su uso como gas de envasado para los productos de leche líquida de la CA 01.1.1 (véase la observación del Canadá sobre este punto) ¿por qué el óxido nitroso no se justifica para la misma función en el suero de mantequilla? Canadá cuestiona, sin embargo, si el óxido nitroso tiene algún uso como gas de envasado o si sólo se utiliza como propulsor (p. ej., para la nata batida en aerosol).</p>
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7	Emulsionante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>FR y UE:</b> Apoya la suspensión</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
PECTINAS	440	BPF		7	Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>FR y UE:</b> Apoya la suspensión</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>

FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	1500	33 y 227	Aprobado (2012)	Antioxidante, regulador de la acidez, emulsionante, sales emulsionantes, humectante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas	Aprobar, con la Nota 227 y añadir la Nota 261 a 1000 ml	<p><b>FR:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; sugiere un NM de 1000 mg/l</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Si se demuestra la necesidad tecnológica podría aprobarse en un NM apropiado con la Nota 261</p> <p><b>IFAC:</b> Apoya la propuesta de la segunda circular. Los fosfatos son componentes importantes de las leches UHT naturales debido a su capacidad para estabilizar las proteínas y evitar la fase de separación después que la leche, particularmente las leches con mayor contenido de grasa, se expone a altas temperaturas. Las variaciones anuales, cíclicas del equilibrio de las proteínas y vitaminas de la leche puede afectar la estabilidad térmica de la leche. El uso de fosfatos puede ayudar a compensar estas variaciones, y garantizar al mismo tiempo un producto homogéneo. No tenemos objeciones a la inclusión de la Nota 227 y apoyamos la inclusión de la Nota 227. Hemos consultado a nuestros miembros y han aconsejado que el máximo nivel de uso necesario para lograr esta funcionalidad técnica es de 1500 mg/kg. El IFAC observa que esta disposición fue aprobada con un nivel de uso de 1500 mg/kg recientemente (2012). Dada la justificación técnica para este nivel de uso, recomendamos que se mantenga con las notas adecuadas.</p> <p><b>Canadá:</b> Esta disposición fue aprobada recientemente (2012). El CCFA tal vez desee considerar la posibilidad de verificar si esta justificación todavía es aplicable, y si así fuera, no habría ninguna necesidad de revisar la disposición aprobada.</p>
POLIDEXTROSAS	1200	BPF	7		Incrementador del volumen, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	Aprobar	<p><b>UE:</b> Sólo se podría aceptar con la Nota 261</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos</p> <p><b>IFAC:</b> Da una contribución organoléptica de sensación en boca y percepción de cremosidad.</p>

						<p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p><b>IFAC:</b> Apoya la propuesta de la segunda circular. Como se observa en la primera circular, las povidexosas añaden cuerpo a los sueros de mantequilla con bajo/reducido contenido de grasa, lo que contribuye a la sensación en boca y la percepción de cremosidad, e incrementa así la aceptabilidad organoléptica para el consumidor. Conforme los consumidores siguen buscando maneras de reducir la ingesta calórica, herramientas como las povidexosas permiten a los fabricantes ofrecer productos aceptables con menos calorías, incluidos los sueros de mantequilla con contenido bajo de grasa o sin grasa.</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p> <p><b>Canadá:</b> ¿El IFAC ha identificado el uso real o potencial de este aditivo? Recomendamos solicitar información sobre si la industria lechera tiene necesidad tecnológica para utilizar povidexosas en productos de la CA 01.1.3</p>
ALGINATO DE POTASIO	402	6000	7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante. estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p><b>NZ:</b> Si se propone debería tener un NM de BPF ya que este es un aditivo del Cuadro 3</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>

CITRATO DIÁCIDO POTÁSICO	332(i)	BPF	261	Aprobado (2013)	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites</p> <p>No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p>
LACTATO DE POTASIO	326	BPF	261	Aprobado (2013)	Regulador de la acidez, antioxidante, emulsionante, humectante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de regulador de la acidez y emulsionante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7	Antiaglutinante, incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites</p> <p>No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p>

ALGA EUCHEUMA PROCESADA	407a	BPF		4	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000		7	Emulsionante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTÉARICO CON AMONÍACO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante y estabilizador parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>

SALES DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>FR:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular; no hay justificación técnica para el uso en esa CA</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante y estabilizador parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
ALGINATO DE SODIO	401	6000		7	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p><b>NZ:</b> NM de BPF ya que este es un aditivo del Cuadro 3</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2000		7	Incrementador del volumen, emulsionante, agente endurecedor, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	Aprobar, con la Nota 227 y la Nota 261	<p><b>UE:</b> Sólo se podría aceptar con la Nota 261</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p><b>IFAC:</b> Puede apoyar la propuesta de la segunda circular. Al igual que otras gomas, la goma de celulosa se puede utilizar en leches UHT naturales para evitar la agregación de las proteínas. Esto da estabilidad al producto UHT (evita la separación) a pesar de las altas temperaturas. No nos opondríamos a la inclusión de la Nota 261.</p>

							<p><b>NZ:</b> Para conservar la calidad nutricional y mejorar la estabilidad mediante la estabilización de la nata, la proteína y las fases de ingredientes añadidos del producto UHT. NM de BPF ya que este es un aditivo del Cuadro 3; Aprobar con la Nota 227, la Nota 227 sólo se aplica a las leches esterilizadas UHT. Por lo tanto, no estamos de acuerdo en que la nota excluiría los productos pasteurizados.</p> <p><b>Canadá:</b> Sin embargo, si el consenso del GTe es recomendar la adopción de disposiciones para la goma de celulosa emulsionante/espesante/estabilizador porque se justifica tecnológicamente ¿por qué se solicita información sobre la justificación tecnológica de otros aditivos que tienen las mismas clases funcionales?</p> <p>¿El enfoque "horizontal" para el uso de E/E/E no sería apropiado para la CA 01.1.3?</p>
CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	331(i)	BPF	261	Aprobado (2013)	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p>
LACTATO DE SODIO	325	BPF	261	Aprobado (2013)	Regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, Sal emulsionante, humectante, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, regulador de la acidez y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>

GOMA TARA	417	BPF		7	Gelificante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p>
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidante	Aprobar; con la Nota 227	<p><b>India:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular; no hay justificación técnica para el uso en esta CA</p> <p><b>NZ:</b> Se usa para mantener las cualidades inhibiendo o reduciendo el potencial de oxidación de la grasa en productos UHT; Agregar la Nota 227</p> <p><b>China:</b> El uso puede estar indicado para asegurar un producto estable de suficiente vida útil y que no desarrolle un gusto a rancio y/o sabor desagradable; el nivel de uso de 200 ppm generalmente se indica como tecnológicamente justificado</p> <p><b>FR:</b> Se utiliza para la vitamina E y como antioxidante en muchos alimentos; el NM debería tener en cuenta la exposición de todos los usos de AA. No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA</p> <p><b>ELC:</b> El uso puede estar indicado para asegurar que el producto tenga una suficiente vida útil y que no desarrolle un gusto a rancio y/o sabor desagradable; el nivel de uso de 200 ppm generalmente se indica como tecnológicamente justificado; apoya la propuesta</p> <p><b>EE UU:</b> Utilizados en EE UU con la limitación de un 0,03% sobre la base de las grasas. No se utiliza en combinación con otros antioxidantes</p>

							<b>Canadá:</b> se recomienda que el CCFA considere si el NM se aplica al producto terminado como se consumen o si es en base a la grasa o el aceite. En este último caso, debe añadirse la Nota 15.
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7	Emulsionante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica <b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos. <b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA <b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	261	Aprobado (2013)	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de regulador de la acidez y estabilizador parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos. <b>UE:</b> Apoya la suspensión sin justificación tecnológica <b>FR:</b> No se apoya la propuesta; no hay justificación técnica para el uso en esta CA. Se apoya la propuesta sólo para la leche de cabra <b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general <b>Canadá:</b> ¿Por qué se solicita información sobre la justificación tecnológica para el citrato tripotásico, pero la propuesta para el citrato trisódico es aprobarlo con la Nota 261? Si la sal de sodio se justifica ¿no se justificaría la sal de potasio también en los mismos productos?
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	261	Aprobado (2013)	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	Aprobar; añadir la Nota 261	<b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de regulador de la acidez y estabilizador parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos. <b>NZ:</b> Utilizado como coadyuvante en la fabricación de productos UHT amortiguando el cambio del pH como regulador de la acidez; añadir la Nota 261

							<p><b>UE:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; añadir la Nota 261</p> <p><b>FR:</b> No se apoya la propuesta; no hay justificación técnica para el uso en esta CA. Se apoya la propuesta sólo para la leche de cabra</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	Aprobar; añadir la Nota 261	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de regulador de la acidez y estabilizador parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>NZ:</b> Utilizado como coadyuvante en la fabricación de productos UHT amortiguando el cambio del pH como regulador de la acidez; añadir la Nota 261</p> <p><b>UE:</b> Se usa en la leche de cabra UHT. Funciona como un estabilizador eficiente que reduce el calcio iónico que previene la formación de sedimentos; se recomienda un NM de 4000 ppm.</p> <p><b>FR:</b> No se apoya la propuesta; no hay justificación técnica para el uso en esta CA. Se apoya la propuesta sólo para la leche de cabra</p>
GOMA XANTÁN	415	3000		7	Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	Aprobar; añadir la Nota 261	<p><b>UE:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular; no hay justificación técnica para el uso en esa CA</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular; el uso de las funciones de los aditivos de emulsionante, estabilizador y espesante parece justificarse tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>FR:</b> No está de acuerdo con la propuesta de la 2ª circular porque, de conformidad con CODEX STAN 192-1995, en los productos naturales no se usan aditivos alimentarios o se usan con límites. No hay justificación técnica para el uso de este AA en esta CA. El uso de este AA en esta CA podría inducir a error a los consumidores</p> <p><b>NZ:</b> Se usa para conservar la calidad nutricional y mejorar la estabilidad mediante la estabilización de la nata, la proteína y las fases de ingredientes añadidos del producto UHT; añadir la Nota 261. NM de BPF ya que este es un aditivo del Cuadro 3</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>

							<p><b>Canadá:</b> Si el consenso del GTe es recomendar la adopción de la disposición para la goma xantán emulsionante/espesante/estabilizador porque se justifica tecnológicamente ¿por qué se solicita información sobre la justificación tecnológica de otros aditivos que tienen las mismas clases funcionales?</p> <p>¿El enfoque "horizontal" para el uso de E/E/E no sería apropiado para la CA 01.1.3?</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

#### **Observaciones para la CA 01.1.4**

**Calorie Control Council (CCC):** Se usan edulcorantes en esta categoría de alimentos para impartir dulzor sin la utilización de azúcar. Los edulcorantes permiten una serie de productos de contenido bajo y reducido de calorías, lo cual puede ayudar a las personas con control de la glucemia, del peso, y de la ingesta de azúcar.

Es importante tener una variedad de edulcorantes disponibles en esta categoría de alimentos porque ningún edulcorante único es perfecto para todos los usos. Como hay varios edulcorantes disponibles, cada uno de ellos se puede utilizar por sí solo o en combinación con otros edulcorantes para obtener la función tecnológica que mejor se adapte a cada aplicación. La mayoría de mezclas de edulcorantes son sinérgicas, es decir, la dulzura de la mezcla es mayor que la suma de las partes. Esto se traduce en la necesidad de utilizar niveles más bajos de cada edulcorante.

Los edulcorantes que se usan en productos de esta categoría de alimentos han sido aprobados como inocuos por las agencias reguladoras de todo el mundo, incluido el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA). Por lo tanto, el Consejo considera que el uso de edulcorantes en esta categoría de alimentos se justifica.

**FIL:** Los siguientes aditivos alimentarios no figuran en el documento del GTe:

- Los reguladores de la acidez 334, 335(i)-(ii), 336(i)-(ii) y 337 están autorizados a 2000 mg/kg en CODEX STAN 243. El ácido adípico (SIN 355) también está autorizado a 1500 mg/kg, en espera de la conclusión del Codex sobre este tema.
- El dióxido de carbono (SIN 290) también figura en CODEX STAN 243 a BPF como gasificante.
- Los benzoatos (SIN 210-213) figuran con un nivel de 300 mg/kg (como ácido benzoico) en el CODEX STAN 243
- La ciclodextrina, beta- (SIN 459) aparece con un nivel de 5 mg/kg en CODEX STAN 243
- El polidimetilsiloxano (SIN 900a) figura con un nivel de 50 mg/kg en el CODEX STAN 243

Además, si bien la FIL concentra sus observaciones en los productos de CODEX STAN 243-2003, reconoce que esta categoría de alimentos abarca una amplia gama de productos. La innovación en estos productos seguirá aumentando, y con ello la posible lista de aditivos alimentarios necesarios.

#### **Categoría de alimentos No. 01.1.4 (Bebidas lácteas líquidas aromatizadas)**

**Normas para productos correspondientes:** 243-2003: Se refiere a las bebidas a base de leche fermentada. Para los productos aromatizados permite específicos reguladores de la acidez, gasificantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, gases de envasado, edulcorantes, estabilizadores y espesantes. También enumera determinados conservantes para productos aromatizados sin tratamiento térmico después de la fermentación.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ACESULFAME POTÁSICO	950	350	161 y 188	Aprobado (2007)	Acentuador del sabor, edulcorante	Conservar como se aprobó	<p><b>India e Irán:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>UE:</b> De acuerdo con la aprobación</p> <p><b>NZ y CCC:</b> Sustituir la dulzura de azúcar</p>

							<p><b>FR:</b> Únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en general, excepto en la carne y las aves de corral</p> <p><b>Japón</b> Utilizado como edulcorante en bebidas lácteas con con fruta o yogur para beber que contenga fruta. El nivel de uso máximo es de 150 mg/kg. CS 243-2003 permite el uso de este aditivo en 350 mg/kg como edulcorante. Apoya la propuesta de la segunda circular. El acesulfame potásico (SIN 950) no sólo se utiliza para reducir el contenido de energía o sustituir el azúcar sino para encubrir la acidez. El acesulfame potásico se utiliza en productos con menos del 25% de reducción del contenido de energía. El nivel de uso máximo es de 150 mg/kg.</p> <p><b>Canadá:</b> Solicitar información sobre si sería preferible, desde la perspectiva del comercio internacional, mantener la Nota 161 o reemplazarla con la Nota 145.</p>
ADVANTAME	969	6		2	Edulcorante, acentuador del sabor	Aprobar; añadir la Nota 145	<p><b>India e Irán:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>NZ y CCC:</b> Sustituir la dulzura de azúcar</p> <p><b>UE:</b> De acuerdo con la aprobación</p> <p><b>FR:</b> Únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos</p> <p><b>FIL:</b> Este es un nuevo aditivo alimentario, por lo que no figura en CODEX STAN 243. Sin embargo, la FIL puede apoyar la propuesta de adoptarlo.</p>
ALITAME	956	100	161	Aprobado (2007)	Edulcorante	Conservar la aprobación	<p><b>India e Irán:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>NZ y CC:</b> Sustituir la dulzura de azúcar</p> <p><b>UE:</b> De acuerdo con la aprobación</p> <p><b>FR:</b> No se usa</p> <p><b>Canadá:</b> Solicitar información sobre si sería preferible, desde la perspectiva del comercio internacional, mantener la Nota 161 o reemplazarla con la Nota 145.</p>
ROJO ALLURA AC	129	300	52 y 161	Aprobado (2009)	Colorante	Conservar la aprobación	<p><b>RF e Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>India, IACM y China:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente</p> <p><b>UE:</b> De acuerdo con la aprobación</p> <p><b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la propuesta</p>
AMARANTO	123	300	52	7	Colorante	Aprobar	<p><b>Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>India, IACM y China:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p>

							<p><b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente</p> <p><b>UE:</b> Puede haber problemas de exposición; la UE recomienda que se discuta si el amaranto realmente es necesario para estos productos (no lo es para conocimiento de la UE) y en caso afirmativo, si el NM podría reducirse</p> <p><b>FR:</b> No se usa</p> <p><b>FIL:</b> Este aditivo alimentario no figura en CODEX STAN 243.</p> <p><b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la propuesta</p> <p><b>Canadá:</b> La información de la industria canadiense indica el uso de amaranto en productos lácteos líquidos aromatizados hasta 50 mg/kg, y en el ponche de huevo hasta 15 mg/kg. Canadá apoya reducir el NM a 50 mg/kg.</p>
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8 y 52	4	Colorante	Aprobar	<p><b>India, Irán y China:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente</p> <p><b>FR:</b> Recomienda un NM de 10 mg/l</p> <p><b>UE:</b> A favor de seguir debatiendo la necesidad y el nivel real de uso</p> <p><b>NATCOL:</b> A favor del uso real: 5 - 20 ppm</p> <p><b>IACM:</b> Nivel de uso máximo de 20 ppm documentado</p> <p><b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la propuesta</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p> <p><b>Canadá:</b> No está clara la propuesta de la 2ª circular. Aprobar en 20 mg/kg, pero también pedir información sobre el uso efectivo.</p> <p>Si la propuesta es aprobar y pedir información sobre el uso efectivo, ¿debería hacerse la misma recomendación para los "extractos de annato, base de norbixina" (es decir, aprobar y pedir información)?</p>
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	20	52 y 185	4	Colorante	Aprobar	<p><b>India, Irán y China:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente</p> <p><b>FR:</b> NM de 10 mg/l</p> <p><b>UE:</b> A favor de seguir debatiendo la necesidad y el nivel real de uso</p> <p><b>NATCOL:</b> Apoya la adopción en 5 - 20 ppm</p> <p><b>IACM:</b> Nivel de uso máximo de 20 mg/Kg documentado</p>

							<p><b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la propuesta a 20 mg/Kg.</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p> <p><b>Canadá:</b> No está clara la propuesta de la 2ª circular. Aprobar en 20 mg/kg, pero también pedir información sobre el uso efectivo.</p> <p>Si la propuesta es aprobar y pedir información sobre el uso efectivo ¿debería hacerse la misma recomendación para los "extractos de annato, base de norbixina" (es decir, aprobar y pedir información)?</p>
ASPARTAMO	951	600	161 y 191	Aprobado (2007)	Acentuador del sabor, edulcorante	<p>Aprobar; Nueva nota: Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 1000 mg/kg.</p>	<p><b>Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>FR:</b> Únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos</p> <p><b>NZ y CCC:</b> Sustituir la dulzura de azúcar</p> <p><b>UE:</b> De acuerdo con la aprobación</p> <p><b>FIL:</b> Este aditivo alimentario figura con un nivel de 1000 mg/kg en el CODEX STAN 243</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p> <p><b>Japón</b> Se usa como edulcorante en bebidas lácteas con fruta o yogur para beber que contenga fruta. El nivel de uso máximo es de 200 mg/kg. Propone añadir una nueva nota para armonizar la disposición sobre el aditivo alimentario de CS 243-2003 con la disposición pertinente de la NGAA. Nueva nota: Para uso en productos de la Norma del Codex para leches fermentadas (CODEX STAN 243 - 2003) a 1000 mg/kg.</p> <p><b>Canadá:</b> Solicitar información sobre si sería preferible, desde la perspectiva del comercio internacional, mantener la Nota 161 o reemplazarla con la Nota 145.</p>
ACESULFAMO ASPARTAME, SAL DE	962	350	113 y 161	Aprobado (2009)	Edulcorante	Aprobar	<p><b>Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>FR:</b> Únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos</p> <p><b>UE:</b> De acuerdo con la aprobación</p> <p><b>NZ:</b> Sustituir la dulzura de azúcar</p> <p><b>Canadá:</b> Solicitar información sobre si sería preferible, desde la perspectiva del comercio internacional, mantener la Nota 161 o reemplazarla con la Nota 145.</p>
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	150	52	7	Colorante	Aprobar	<p><b>Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>FR y la India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente</p> <p><b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM</p>

							<b>IACM:</b> Apoya el mantenimiento por lo menos al nivel actual; niveles de uso documentados entre 50-300 pm <b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la adopción a 150 mg/Kg.
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	150	52	7	Colorante	Aprobar	<b>Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular <b>FR y la India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular <b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM <b>IACM:</b> Apoya el mantenimiento por lo menos al nivel actual; niveles de uso documentados entre 100-300 pm <b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la adopción a 150 mg/Kg.
AZUL BRILLANTE FCF	133	150	52	Aprobado (2008)	Colorante	Aprobar	<b>Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular <b>RF, la India y China:</b> Apoya la propuesta de la primera circular <b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente <b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM <b>IACM:</b> Niveles de uso documentos entre entre 100-150 pm <b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la adopción a 150 mg/kg. <b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general <b>Canadá:</b> Canadá permite el uso en bebidas lácteas aromatizadas no normalizadas en dosis de 100 ppm, solo o en combinación con el verde sólido FCF (SIN 143). Se recomienda un NM de 100 mg/kg y una nueva nota "Solo o en combinación con el verde sólido FCF (SIN 143)" Sin embargo, el Canadá observa que la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CS 243) permite 150 mg/kg, sin una nota sobre la combinación.
MARRÓN HT	155	150	52	7	Colorante	Aprobar	<b>Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular <b>FR y la India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular <b>NZ y ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente <b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM <b>IACM:</b> Apoya el mantenimiento por lo menos al nivel actual; niveles de uso documentados entre 50-300 pmm
CANTAXANTINA	161g	15	52 y 170	Aprobado (2011)	Colorante	Aprobar	<b>FR:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular <b>India e IACM:</b> Apoya la propuesta de la primera circular <b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente

							<p><b>UE:</b> Puede haber problemas de exposición; la UE recomienda que se discuta si la cantaxantina realmente es necesaria para estos productos (no lo es para conocimiento de la UE) y en caso afirmativo, si el NM podría reducirse</p> <p><b>FIL:</b> Este aditivo alimentario no figura en CODEX STAN 243.</p> <p><b>NATCOL:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la propuesta</p>
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50000	52	4	Colorante	<p>Aprobar; Nueva nota: Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 150 mg/kg.</p>	<p><b>RF, India, Irán y China:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente</p> <p><b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM</p> <p><b>FIL:</b> Este aditivo alimentario figura con un nivel de 150 mg/kg en CODEX STAN 243.</p> <p><b>IACM:</b> A favor de que se reduzca el nivel; nivel de uso máximo de 10000 ppm documentado</p> <p><b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la adopción a 50000 mg/kg.</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO	150c	2000	52	Aprobado (2009)	Colorante	Aprobar	<p><b>FR, India, IACM, Irán y China:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>UE:</b> De acuerdo con la aprobación</p> <p><b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente</p> <p><b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la propuesta</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2000	52	Aprobado (2011)	Colorante	Aprobar	<p><b>FR, India, IACM, Irán y China:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>UE:</b> De acuerdo con la aprobación</p> <p><b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente</p> <p><b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la propuesta</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
CARMINES	120	150	52	Aprobado (2008)	Colorante	Aprobar	<p><b>Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>FR, India, IACM y China:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>UE:</b> De acuerdo con la aprobación</p> <p><b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente</p>

							<p><b>NATCOL:</b> Apoya la propuesta  <b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la propuesta  <b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
CAROTENOS, BETA, VEGETALES	160a(ii)	1000	52	Aprobado (2008)		<p>Aprobar;  Nueva nota:  Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 600 mg/kg.</p>	<p><b>FR, India, IACM, Irán y China:</b> Apoya la propuesta de la primera circular  <b>UE:</b> El nivel de uso aprobado parece ser muy superior al necesario en el Japón y en CS 243-2003 y para el SIN 160a(i) a(iii), e, f  <b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente.  <b>FIL:</b> Este aditivo alimentario figura con un nivel de 600 mg/kg en CODEX STAN 243.  <b>NATCOL:</b> Apoya la propuesta  <b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la propuesta  <b>Japón</b> Utilizado en bebidas lácteas con jugo de fruta para ajustar el color de los productos. El nivel de uso máximo es de 50 mg/kg. Propone añadir una nueva nota a la disposición sobre el aditivo alimentario para armonizar la disposición sobre aditivos alimentarios de CS 243-2003 con la disposición pertinente de la NGAA. Nueva nota: Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 600 mg/kg.</p>
CAROTENOIDES	160a(i), a(iii),e,f	150	52	Aprobado (2009)	Colorante	<p>Aprobar;  Nueva nota:  Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 100 mg/kg.</p>	<p><b>FR, India, IACM, UE e Irán:</b> Apoya la propuesta de la primera circular  <b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente  <b>FIL:</b> Este aditivo alimentario figura con un nivel de 100 mg/kg en CODEX STAN 243.  <b>NATCOL:</b> Apoya la propuesta  <b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la propuesta  <b>Japón</b> Utilizado en yogures para beber con jugo de fruta para ajustar el color de los productos. El nivel de uso máximo es de 120 mg/kg. Propone añadir una nueva nota a la disposición sobre el aditivo alimentario para armonizar la disposición sobre aditivos alimentarios de CS 243-2003 con la disposición pertinente de la NGAA. Nueva nota: Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 100 mg/kg.</p>

CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i), (ii)	50	52 y 190	Aprobado (2009)	Colorante	Aprobar	<p><b>FR, India, IACM, UE, Irán y China:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente</p> <p><b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la propuesta</p> <p><b>NATCOL:</b> Apoya la propuesta</p>
CURCUMINA	100(i)	150	52	7	Colorante	Aprobar; Nueva nota: Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 100 mg/kg.	<p><b>FR, India, Malasia e Irán:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la adopción a 150 mg/Kg</p> <p><b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM</p> <p><b>FIL:</b> Este aditivo alimentario figura con un nivel de 100 mg/kg en CODEX STAN 243.</p> <p><b>NATCOL e IACM:</b> Apoya la propuesta; adopción del uso efectivo: 50 - 150 ppm</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	250	17 y 161	Aprobado (2007)	Edulcorante	Aprobar	<p><b>Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>FR:</b> Únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos</p> <p><b>UE:</b> De acuerdo con la aprobación</p> <p><b>NZ y CCC:</b> Sustituir la dulzura de azúcar</p> <p><b>Canadá:</b> La IDA del JECFA para los ciclamatos es de 0-11 mg/kg pc (como ácido ciclámico). Hay muchas disposiciones para los ciclamatos en la GSFA, algunas tienen elevados niveles máximos de uso. Puesto que hay una serie de otras opciones disponibles de edulcorantes para utilizar hoy en día, que pueden tener un mejor perfil de inocuidad, Canadá recomienda que el CCFA pida información sobre si los ciclamatos son en realidad necesarios en los productos de la categoría de alimentos 01.1.4, algunos de los cuales pueden ser bebidas que se consumen en mayores cantidades.</p> <p>Si los ciclamatos ya no son necesarios en los productos de esta categoría, el Canadá recomienda que se revoque la disposición. Si son necesarios los ciclamatos en estos productos, el CCFA podría querer considerar la posibilidad de solicitar al JECFA una reevaluación de los ciclamatos (última evaluación del JECFA en 1982) y una evaluación actualizada de la exposición, y asesoramiento sobre la necesidad de reconsiderar las actuales disposiciones para los ciclamatos que figuran en la GSFA.</p>

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472e	5000		Aprobado (2005)	Emulsionante, secuestrante, estabilizador	Aprobar; con una nueva nota: Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 1000 mg/kg.	<p><b>FR:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>China:</b> A favor de la propuesta de la 1ª circular; se usan para conservar la calidad nutricional y mejorar la estabilidad mediante la estabilización de la nata, la proteína y las fases de ingredientes añadidos del producto UHT</p> <p><b>NZ:</b> Se usa para conservar la calidad nutricional y mejorar la estabilidad mediante la estabilización de la nata, la proteína y las fases de ingredientes añadidos del producto UHT</p> <p><b>IFAC:</b> Estabiliza las proteínas en bebidas con bajo <i>pH</i>, y ayuda así a prevenir la precipitación de las proteínas. En esas bebidas que contengan fenoles, como las bebidas aromatizadas con café o té, estos aditivos estabilizan las proteínas influyendo las interacciones del fenol y las proteínas, lo que ayuda a prevenir la precipitación. El nivel de uso común es de 1000 mg/kg.</p> <p><b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM</p> <p><b>FIL:</b> Este aditivo alimentario figura con un nivel de 1000 mg/kg en CODEX STAN 243.</p> <p><b>ELC y EFEMA:</b> Estabiliza las proteínas en bebidas con bajo <i>pH</i>, y ayuda así a prevenir la precipitación de las proteínas. En esas bebidas que contengan fenoles, como las bebidas aromatizadas con café o té, estos aditivos estabilizan las proteínas influyendo las interacciones del fenol y las proteínas, lo que ayuda a prevenir la precipitación. Este aditivo alimentario figura con un nivel de 1000 mg/kg en CODEX STAN 243.</p>
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	25	19	7	Emulsionante, humectante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>FR:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM</p> <p><b>FIL:</b> Este aditivo alimentario no figura en CODEX STAN 243</p> <p><b>Canadá:</b> Canadá permite el uso de dioctil sulfosuccinato de sodio como agente humectante en bases secas de bebidas de ácido fumárico acidulado con un nivel máximo de 10 ppm (mg/kg) en la bebida final. Canadá cuestiona la necesidad tecnológica de este aditivo en los productos lácteos de la 01.1.4.</p>
ETILMALTOL	637	200		7	Acentuador del sabor	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<p><b>FR:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM</p> <p><b>FIL:</b> Este aditivo alimentario no figura en CODEX STAN 243.</p>

							<b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general
VERDE SÓLIDO FCF	143	100	52	Aprobado (2008)	Colorante	Aprobar	<b>RF e Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular <b>India, IACM y UE:</b> Apoya la propuesta de la primera circular <b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente <b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la propuesta <b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general <b>Canadá:</b> Se recomienda añadir una nueva nota "Solo o en combinación con el azul brillante FCF (SIN 133)" Sin embargo, el Canadá observa que la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CS 243) permite 100 mg/kg, sin una nota sobre la combinación.
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	150	52 y 181	Aprobado (2009)	Colorante	Aprobar; con una nueva nota: Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 100 mg/kg.	<b>FR, India, IACM, UE, Irán y China:</b> Apoya la propuesta de la primera circular <b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente <b>FIL:</b> Este aditivo alimentario figura con un nivel de 100 mg/kg en CODEX STAN 243. <b>NATCOL:</b> Apoya la propuesta <b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la propuesta
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	300	52	Aprobado (2009)	Colorante	Aprobar; con una nueva nota: Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 100 mg/kg.	<b>Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular <b>RF, la India y China:</b> Apoya la propuesta de la primera circular <b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente <b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM <b>FIL:</b> Este aditivo alimentario figura con un nivel de 100 mg/kg en CODEX STAN 243. <b>IACM:</b> Apoya la propuesta de la 1ª circular; niveles de uso documentados entre 100-300 pmm <b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a los requisitos del cliente; niveles de uso documentados entre 100-300 pm <b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general

ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	20	52	Aprobado (2008)	Colorante	Aprobar; con una nueva nota: Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 100 mg/kg.	<b>FR, India, IACM, UE e Irán:</b> Apoya la propuesta de la primera circular <b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente <b>FIL:</b> Este aditivo alimentario figura con un nivel de 100 mg/kg en CODEX STAN 243. <b>ELC:</b> Apoya la propuesta; como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente
ÉSTERES DE LUTEÍNA DE TAGETES ERECTA	161b(i)	100	52	4	Colorante	Aprobar; con una nueva nota: Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 150 mg/kg.	<b>FR, India, IACM, Irán y China:</b> Apoya la propuesta de la primera circular <b>NATCOL:</b> A favor en general del continuar el uso de esta categoría, así como el nivel de uso que es suficiente para cubrir los usos actuales del colorante en las bebidas. <b>NZ:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente <b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM <b>FIL:</b> Este aditivo alimentario figura con un nivel de 150 mg/kg en CODEX STAN 243. <b>ELC:</b> Como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la propuesta <b>Canadá:</b> La IDA del JECFA para la luteína es de 0-2 mg/kg pc, en común con zeaxantina. Como probablemente hay un significativo consumo de bebidas lácteas aromatizadas de esta categoría de alimentos y ya hay una exposición alimentaria a la luteína por su presencia natural en los alimentos, el CCFA tal vez quiera considerar cuidadosamente si este colorante debería permitirse en todos los productos de esta categoría, sólo algunos o en ninguno, y si el NM es aceptable desde el punto de vista de la inocuidad si debe permitirse en algunos productos. ¿Debería añadirse una nueva nota "Solo o en combinación con zeaxantina, sintética (SIN 161h(i))"?
MALTOL	636	200		7	Acentuador del sabor	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<b>FR:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular <b>India e Irán:</b> Apoya la propuesta de la primera circular <b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM <b>FIL:</b> Este aditivo alimentario no figura en CODEX STAN 243. <b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general
NEOTAMO	961	20	161	Aprobado (2007)	Acentuador del sabor, edulcorante	Aprobar	<b>FR:</b> No se usa <b>India, Irán:</b> Apoya la propuesta <b>NZ y CCC:</b> Sustituir la dulzura de azúcar

							<p><b>UE:</b> De acuerdo con la aprobación</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p> <p><b>Canadá:</b> Solicitar información sobre si sería preferible, desde la perspectiva del comercio internacional, mantener la Nota 161 o reemplazarla con la Nota 145.</p>
NISINA	234	12,5	233	3	Conservante	Aprobar	<p><b>RF e Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>IFAC y ELC:</b> Los productos de esta categoría de alimentos son termolábiles. Los poros resistentes al calor de las bacterias termófilas se encuentran comúnmente en la leche (p.ej., <i>Bacillus cereus</i>, <i>Bacillus</i> spp.). En los productos pasteurizados, las esporas que sobreviven el proceso de pasteurización pueden multiplicarse cuando se producen alteraciones en la refrigeración, con el consiguiente deterioro y desperdicio de los alimentos. Los estudios demuestran que la nisina inhibe una excrecencia de esporas de bacterias termófilas y así ayuda a prolongar la vida útil del producto y a garantizar la inocuidad de los alimentos. En productos procesados térmicamente, los estudios muestran que la nisina mejora el efecto bactericida de la esterilización con calor, reduciendo la resistencia térmica de estos formadores de esporas. Esto permite a los fabricantes moderar los regímenes de tratamiento térmico, lo que a su vez reduce los cambios nutricionales y organolépticas causados por la elaboración a elevadas temperaturas y aumenta la aceptabilidad del consumidor. Se señala que la norma 243-2003 permite específicamente los conservantes en las leches fermentadas aromatizadas con tratamiento térmico después de la fermentación y bebidas a base de leche fermentada tratada térmicamente después de la fermentación - El IFAC tiene entendido que esta categoría de alimentos correspondería a esos productos.</p> <p><b>UE:</b> No está convencida de la necesidad tecnológica. Si los miembros del Codex están a favor de este uso, entonces debe estar asociado con la nota 220 (como para los sorbatos)</p> <p><b>Canadá:</b> Recomienda limitar el uso a aquellos productos para los cuales no hay justificación tecnológica</p>

FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(i); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(i); 452(i)-(v); 542	1320	33	Aprobado (2012)	Antioxidantes , reguladores de la acidez, emulsionantes, sal emulsionante , humectantes Leudante, secuestrante, estabilizador, espesante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas	Aprobar a 1000 ml	<p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM</p> <p><b>NZ:</b> Utilizado como coadyuvante en la fabricación de productos UHT amortiguando el cambio del pH como regulador de la acidez</p> <p><b>China:</b> Apoya la propuesta; se usa como coadyuvante en la fabricación de productos UHT para amortiguar el cambio del pH como regulador de la acidez</p> <p><b>FR:</b> Recomienda un NM de 1000 mg/l</p> <p><b>IFAC:</b> Apoya la propuesta; los fosfatos son componentes importantes de las leches UHT y las leches serializadas (incluidas las bebidas lácteas aromatizadas) debido a su capacidad para estabilizar las proteínas y evitar la fase de separación después que la leche, particularmente las leches con mayor contenido de grasa, se expone a altas temperaturas. Las variaciones anuales, cíclicas del equilibrio de las proteínas y vitaminas de la leche puede afectar la estabilidad térmica de la leche. El uso de fosfatos puede ayudar a compensar estas variaciones, y garantizar al mismo tiempo un producto homogéneo.</p> <p>Hemos consultado a nuestros miembros y han aconsejado que el máximo nivel de uso necesario para lograr esta funcionalidad técnica es de 1500 mg/kg. El IFAC observa que esta disposición fue aprobada con un nivel de uso de 1500 mg/kg recientemente (2012). Dada la justificación técnica para este nivel de uso, recomendamos que se mantenga con las notas adecuadas.</p> <p><b>FIL:</b> Este aditivo alimentario figura con un nivel de 1000 mg/kg en CODEX STAN 243. Además 450(ix) no figura en CODEX STAN 243.</p> <p><b>Canadá:</b> Esta disposición fue aprobada recientemente (2012). El CCFA tal vez desee considerar la posibilidad de verificar si esta justificación todavía es aplicable, y si así fuera, no habría ninguna necesidad de revisar la disposición aprobada.</p>
----------	---	------	----	-----------------	--	-------------------	---

ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000		7	Emulsionante, estabilizador	Aprobar; con una nueva nota: Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 2000 mg/kg.	<b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular <b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM <b>FR:</b> Recomienda un NM de 2000 mg/l <b>FIL:</b> Este aditivo alimentario figura con un nivel de 2000 mg/kg en CODEX STAN 243. <b>Japón:</b> Los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) se utilizan en bebidas lácteas con jugo de fruta para proporcionar estabilidad de emulsificación y prevenir la separación de la grasa de leche. El nivel de uso máximo es de 2000 mg/kg. CS 243-2003 permite el uso de este aditivo en 2000 mg/kg como emulsionante
POLISORBATOS	432-436	3000		Aprobado (2008)	Emulsionante, estabilizador	Aprobar a 1000 ml	<b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular <b>UE:</b> ¿Se proporcionó la justificación tecnológica?; en caso afirmativo, la UE está a favor de seguir debatiendo el NM <b>FR:</b> Recomienda un NM de 1000 mg/l
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	150	52 y 161	Aprobado (2008)	Colorante	Aprobar a 300 ml	<b>India, IACM y China:</b> Apoya la propuesta <b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM <b>NZ y ELC:</b> Se usa como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente <b>FR:</b> Recomienda un NM de 1000 mg/l <b>IACM, ELC:</b> A favor de que se mantenga por lo menos el nivel actual; nivel de uso máximo de 300 ppm documentado
ALGINATO DE PROPILENGLICO L	405	10000		4	Emulsionante, estabilizador, espesante	Suspender; no se aportó información sobre la justificación tecnológica	<b>FR:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular <b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular <b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM <b>FIL:</b> Este aditivo alimentario no figura en CODEX STAN 243
ÉSTERES DE PROPILENGLICO L DE ÁCIDOS GRASOS	477	5000		Aprobado (2001)	Emulsionante	Aprobar	<b>FR, India, Malasia y UE:</b> Apoya la propuesta <b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	150	52	7	Colorante	Aprobar	<b>Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular <b>FR:</b> Recomienda un NM de 10 mg/l <b>India e IACM:</b> Apoya la propuesta de la primera circular <b>NZ:</b> Se usa como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente <b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM

							<p><b>ELC:</b> La definición de la categoría de alimentos incluye la adición de aromatizantes y/o ingredientes alimentarios que intencionalmente imparten sabor. Es importante para los consumidores que el sabor de un producto alimentario y su aspecto visual coincidan. Por esta razón, la adición de colorantes para alimentos es necesaria para satisfacer las expectativas de los consumidores en relación con el sabor del producto. Apoya la adopción en 150 mg/kg.</p> <p><b>IACM:</b> Apoya el mantenimiento por lo menos al nivel actual; niveles de uso documentados entre 50-300 pmm</p>
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii)	300	52	Aprobado (2008)	Colorante	Aprobar	<p><b>FR, India, IACM, UE e Irán:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>NATCOL:</b> A favor en general del continuar el uso de esta categoría, así como el nivel de uso que es suficiente para cubrir los usos actuales del colorante en las bebidas.</p> <p><b>NZ:</b> Se usa como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente</p> <p><b>ELC:</b> Apoya la propuesta; se usa como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
SACARINAS	954(i)- (iv)	80	161	Aprobado (2007)	Edulcorante	Aprobar; con una nueva nota: Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 100 mg/kg.	<p><b>Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta de la primera circular</p> <p><b>FR:</b> Únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos</p> <p><b>UE:</b> De acuerdo con la aprobación</p> <p><b>NZ y CCC:</b> Sustituir la dulzura de azúcar</p> <p><b>FIL:</b> Este aditivo alimentario figura con un nivel de 100 mg/kg en CODEX STAN 243.</p> <p>100 mg/kg"</p> <p><b>Canadá:</b> Solicitar información sobre si sería preferible, desde la perspectiva del comercio internacional, mantener la Nota 161 o reemplazarla con la Nota 145.</p>
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	60	6 y 253	Aprobado (2013)	Antiaglutinante	Suspender	<p><b>RF e Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>India:</b> Uso de la función de antiaglutinante del aditivo no se justifica tecnológicamente en estas categorías de alimentos.</p> <p><b>UE:</b> De acuerdo: es necesario demostrar que la necesidad de aditivos con aluminio es indispensable; si no se demuestra, que se suspenda</p> <p><b>FIL:</b> Este aditivo alimentario no figura en CODEX STAN 243.</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>

							<p><b>Canadá:</b> La Nota 253 restringe el uso del silicato de aluminio y sodio únicamente a la mezcla seca para chocolate caliente. ¿Este alimento pertenece a la categoría de alimentos 01.1.4 o 05.1.1?</p> <p>En este último caso, el Canadá recomienda revocar esta disposición y, si se proporciona la justificación tecnológica de su uso en mezclas secas para chocolate caliente, volver a examinar la disposición para la CA 05.1.1</p>
SORBATOS	200-203	1000	42 y 220	Aprobado (2012)	Conservante	Aprobar a 300 ml	<p><b>FR E Irán</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM</p> <p><b>FIL:</b> CODEX STAN 243 permite el uso de estos aditivos alimentarios sólo en las leches fermentadas aromatizadas con tratamiento térmico después de la fermentación y en bebidas aromatizadas a base de leches fermentadas con tratamiento térmico después de la fermentación</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p> <p><b>Canadá:</b> Esta disposición fue aprobada recientemente (2012). El CCFA tal vez desee considerar la posibilidad de verificar si esta justificación todavía es aplicable, y si así fuera, no habría ninguna necesidad de revisar la disposición aprobada.</p> <p>Canadá señalaría que CS 243-2003 permitiría el uso de sorbatos en las leches fermentadas aromatizadas, que pertenecen a esta CA</p>
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5000		7	Emulsionante, estabilizador	Aprobar	<p><b>RF, la India y Malasia:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p> <p><b>Japón:</b> Apoya la propuesta; se usan los ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495) en bebidas lácteas con cacao u otros ingredientes para proporcionar estabilidad de emulsificación y mantener la mezcla uniforme. El nivel de uso máximo es de 750 mg/kg. CS 243-2003 permite el uso de este aditivo en dosis de 5000 mg/kg como emulsionante.</p>
LACTILATOS DE SODIO	481(i), 482(i)	5000		7	Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador	Aprobar	<p><b>FR y la India:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>ELC y EFEMA:</b> Apoya la propuesta; estabilizan las proteínas en bebidas con bajo <i>pH</i>, lo que ayuda a evitar la precipitación de las proteínas. En esas bebidas que contengan fenoles, como las bebidas aromatizadas con café o té, estos aditivos influyen en las interacciones del fenol y las proteínas, lo que ayuda a prevenir la precipitación. El nivel de uso común de los lactilatos de estearoil es de 1000 mg/kg.</p>

							<p><b>UE:</b> El NM no deberá ser superior a 1000; preocupación por la exposición en la UE: los productos de leches fermentadas aromatizadas, incluidos los productos con tratamiento térmico, son los principales que aportan</p> <p><b>IFAC:</b> Apoya la propuesta; como se observa en la primera circular, la sustancia es necesaria para estabilizar la proteína en bebidas con un PH bajo y prevenir la separación. Tomamos nota del apoyo de varios miembros del GTe y la clara justificación técnica.</p>
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	200	26 y 201	Aprobado (2011)	Edulcorante	Aprobar	<p><b>FR y UE:</b> Únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos</p> <p><b>India e Irán:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>NZ y CCC:</b> Sustituir la dulzura de azúcar</p> <p><b>FIL:</b> Apoya la propuesta; éste es un nuevo aditivo alimentario, por lo que no figura en CODEX STAN 243.</p> <p><b>Japón:</b> Se usa como edulcorante en bebidas a base de leche fermentada y yogur para beber El nivel de uso máximo es de 150 mg/kg. El Japón observa que CS 243-2003 no permite el uso de este aditivo; apoya la propuesta; los glicósidos de esteviol (SIN 960) no sólo se utilizan para la reducción del consumo de energía o sustitución del azúcar sino para cubrir la acidez. Los glicósidos de esteviol se utilizan en productos con menos del 25% de reducción del contenido de energía. El nivel de uso máximo es de 150 mg/kg.</p>
SUCRALOSA (TRICLOROGALA CTOSACAROSA)	955	300	161	Aprobado (2007)	Edulcorante	Aprobar; con una nueva nota: Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 400 mg/kg.	<p><b>FR:</b> Únicamente para los productos de contenido energético reducido o sin azúcares añadidos</p> <p><b>UE:</b> De acuerdo con la aprobación</p> <p><b>India:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>NZ y CCC:</b> Sustituir la dulzura de azúcar</p> <p><b>FIL:</b> Este aditivo alimentario figura con un nivel de 400 mg/kg en CODEX STAN 243.</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p> <p><b>Japón:</b> Se usa como edulcorante en bebidas a base de leche fermentada, yogur para beber y bebidas lácteas con jugo de frutas. El nivel máximo es de 200 mg/kg. CS 243-2003 permite el uso de este aditivo en dosis de 400 mg/kg como edulcorante; propone añadir una nueva nota para armonizar la disposición sobre el aditivo alimentario de CS 243-2003 con la disposición pertinente de la NGAA.</p> <p>Nueva nota: Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 400 mg/kg.</p>

							<p>La sucralosa (SIN 955) no sólo se utiliza para reducir el contenido de energía o sustituir el azúcar sino para encubrir la acidez. La sucralosa se utiliza en productos con menos del 25% de reducción del contenido de energía.</p> <p>El nivel de uso máximo es de 200 mg/kg.</p> <p><b>Canadá:</b> Solicitar información sobre si sería preferible, desde la perspectiva del comercio internacional, mantener la Nota 161 o reemplazarla con la Nota 145.</p>
SUCROGLICÉRIDOS	474	5000		Aprobado (2009)	Emulsionante	Aprobar; con la Nota 348	<p><b>FR y la India:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>UE:</b> Apoya la propuesta; comparte la misma IDA con el SIN 473 - Nota - Solo o en combinación: ésteres de de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473) y sucroglicéridos (SIN 474)</p> <p><b>Canadá:</b> Recomendamos agregar la Nota 348, con las siguientes correcciones:</p> <p>"Sólo o en combinación: (SIN 473 oligoésteres de la sacarosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474)."</p> <p>(La segunda corrección es el espacio que se inserta entre "tipo" y "I").</p>
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5000		7	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador	Aprobar; con la Nota 348	<p><b>FR y la India:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>UE:</b> El uso parece limitarse a las bebidas lácteas con tratamiento térmico; además, a conocimiento de la UE es necesario únicamente para los polvos necesarios para la preparación de bebidas calientes (lo mismo se aplicaría al SIN 474)</p> <p><b>Japón:</b> Se usa en bebidas lácteas con tratamiento térmico con cacao u otros ingredientes para proporcionar estabilidad de emulsificación y prevenir la separación de la grasa. Este aditivo se utiliza también para inhibir las precipitaciones causadas por desnaturalización térmica de las proteínas y la desemulsificación por el calor del proceso de esterilización. El nivel de uso máximo es de 5000 mg/kg. CS 234-2003 permite el uso de este aditivo en dosis de 5000 mg/kg como emulsionante. Propone que se añada la Nota 348 a esta disposición sobre aditivo alimentario ya que los ésteres de sacarosa de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473) comparten la IDA con los oligoésteres de la sacarosa, tipo I y tipo II (SIN 473a) y los sucroglicéridos (SIN 474). Japón propone también que se revise la Nota 348 para corregir el nombre del SIN 473 como sigue:</p> <p>Nota 348 Sólo o en combinación: ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473), oligoésteres de la sacarosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474).</p>

							<p><b>Canadá:</b> Recomendamos agregar la Nota 348, con las siguientes correcciones: "Sólo o en combinación: (SIN 473 oligoésteres de la sacarosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474)." (La segunda corrección es el espacio que se inserta entre "tipo" y "I").</p>
AMARILLO OCASO FCF	110	300	52	Aprobado (2008)	Colorante	Aprobar	<p><b>Irán:</b> No se apoya la propuesta <b>India, IACM y China:</b> Apoya la propuesta <b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM <b>NZ:</b> Se usa como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente <b>FR:</b> Recomienda un NM de 5 mg/l <b>IACM:</b> Niveles de uso documentos entre entre 50-300 pm <b>ELC:</b> Se usa como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la adopción a 300 mg/Kg. <b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
TOCOFEROLES	307a, b, c	200			Antioxidante	Aprobar; con la Nota 227	<p><b>India:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular; no hay justificación técnica para el uso de antioxidantes en esta CA <b>FR:</b> Se utiliza para la vitamina E y como antioxidante en muchos alimentos; el NM debería tener en cuenta la exposición de todos los usos de AA; <b>NZ:</b> Se usa para mantener las cualidades inhibiendo o reduciendo el potencial de oxidación de la grasa en productos UHT; Agregar nota 227 <b>China y ELC:</b> El uso puede estar indicado para asegurar un producto estable de suficiente vida útil y que no desarrolle un gusto a rancio y/o sabor desagradable; el nivel de uso de 200 ppm generalmente se indica como tecnológicamente justificado <b>EE UU:</b> Utilizados en EE UU con la limitación de un 0,03% sobre la base de las grasas. No se utiliza en combinación con otros antioxidantes <b>FIL:</b> Estos aditivos alimentarios no figuran en Codex Stan 243, ni en la actual CA 01.1.2 <b>ELC:</b> Apoya la propuesta <b>Canadá:</b> se recomienda que el CCFA considere si el NM se aplica al producto terminado como se consumen o si es en base a la grasa o el aceite. En este último caso, debe añadirse la Nota 15. Además, se recomienda añadir la Nota 168 "Solos o en combinación: tocoferol d-alfa- (SIN 307a), tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b) y tocoferol dl-alfa- (SIN 307c)".</p>

TARTRAZINA	102	300	52	7	Colorante	Aprobar	<p><b>Irán:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>FR, India, IACM, Malasia y China:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>NZ y ELC:</b> Se usa como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente</p> <p><b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM</p> <p><b>IACM:</b> Niveles de uso documentos entre entre 100-300 pm</p> <p><b>EE UU:</b> Para uso en alimentos en general</p>
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	100	52	4	Colorante	Aprobar; con una nueva nota: Para uso en productos de la <i>Norma del Codex para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243 - 2003) a 150 mg/kg.	<p><b>FR:</b> No se apoya la propuesta de la 1ª circular</p> <p><b>India, IACM e Irán:</b> Apoya la propuesta</p> <p><b>NZ:</b> Se usa como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente</p> <p><b>UE:</b> A favor de continuar el debate sobre el NM</p> <p><b>FIL:</b> Este aditivo alimentario figura con un nivel de 150 mg/kg en CODEX STAN 243.</p> <p><b>ELC:</b> Se usa como colorante para adaptarse a las necesidades del cliente; apoya la propuesta</p> <p><b>Canadá:</b> La IDA del JECFA para la zeaxantina es de 0-2 mg/kg pc, en común con la luteína. Como probablemente hay un significativo consumo de bebidas lácteas aromatizadas de esta categoría de alimentos y ya hay una exposición alimentaria a la zeaxantina por su presencia natural en los alimentos, el CCFA tal vez quiera considerar cuidadosamente si este colorante debería permitirse en todos los productos de esta categoría, sólo algunos o en ninguno, y si el NM es aceptable desde el punto de vista de la inocuidad si debe permitirse en algunos productos.</p> <p>¿Debería añadirse una nueva nota "Solo o en combinación con luteína (SIN 161b(i))"?</p>

### **Observaciones generales sobre el debate y la CA 01.1.2**

**Brasil:** "Considerando, por ejemplo, que la tecnología de producción de leches líquidas UHT no aromatizadas fortificadas con vitaminas y minerales, leches ajustadas con proteínas, leches con contenido reducido de lactosa, es el mismo que para la leche líquida natural, Brasil, si bien la CA 01.1.2 no corresponde al ámbito de la CA anterior, propone una excepción con la inclusión de los fosfatos como estabilizador en la nueva CA 01.1.2 Otras leches líquidas (naturales), a 1500 mg/kg, como fósforo, para uso en leches UHT y esterilizada solamente.

Se permite añadir el estabilizador en la leche para promover un aumento de su estabilidad térmica. En leches UHT, los fosfatos, solos o en combinación, actúan como estabilizadores de la caseína y se pueden añadir antes de la ultrapasteurización.

Para la producción de leche UHT sólo se acepta el uso de estabilizadores. Los estabilizadores no son conservantes y no inhiben el crecimiento bacteriano. Sólo mantienen la calidad físico-química del producto, impidiendo que el calcio de reaccione con las proteínas y se coagule en el envase. La prolongada durabilidad de la leche UHT es posible mediante el uso del proceso de temperatura ultraelevada".

**NZ:** La nueva CA 1.1.1 no contiene la leche recombinada reconstituida que pertenece a la nueva CA 1.1.2 Por lo tanto, el uso de la mayor parte de estos aditivos se justifica en la nueva CA 1.1.2. Si bien el GTe no considerará la CA 1.1.2, puede ser conveniente que los miembros del GTe también consideren la nueva CA 01.1.2 para fines de integridad y congruencia, y presenten sus opiniones en respuesta a la circular sobre las nuevas disposiciones de la NGAA (CL 2016/8 FA).