

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

TEMA N° 4 DEL PROGRAMA

CX/FL 06/34/4

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS DE NORMAS ALIMENTARIAS

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS
TRIGÉSIMA CUARTA SESIÓN
OTTAWA, CANADÁ, MAYO 1 – 5, 2006**

**DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y
COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE:**

PROYECTO DE REVISIÓN DEL ANEXO 2 – TABLA 3

La última Sesión del Comité acordó regresar el Proyecto de Tabla al Trámite 6. Debido a la recepción tardía del documento no se solicitaron comentarios y el documento CX/FL 06/34/4-Ad.1 no será preparado.

I. Antecedentes

Durante la 49ª Sesión (Extraordinaria) del Comité Ejecutivo, el Comité aprobó un nuevo trabajo para revisar los criterios de la Sección 5 de las Directrices con el propósito de asegurar que las aportaciones futuras estén apoyadas por sumisiones técnicas y para revisar el Anexo 2 (Substancias Permitidas).

Antes de la 30ª Sesión del CCFL, se invitó a los países miembros a que sometieran comentarios en respuesta a la Carta Circular CL 2001/48-FL a ser considerados por el Grupo *Ad hoc* de Trabajo. Durante la 30ª Sesión, el Comité acordó avanzar el Anteproyecto de Enmienda a la Sección 5 para su adopción al Trámite 5, y regresar el Anexo 2 al Trámite 3. Para avanzar su trabajo sobre el Anexo 2, el Comité acordó que un grupo electrónico de redacción sería convocado para revisar los comentarios y propuestas de enmiendas a las listas.

Antes de la 31ª Sesión del CCFL, el Grupo *Ad hoc* de Trabajo se reunió para avanzar más sus trabajos sobre la Sección 5 y el Anexo 2. Durante la 31ª Sesión, el Comité acordó avanzar el

anteproyecto de enmiendas a la Sección 5 para su adopción al Trámite 8 y el Anexo 2 para su adopción al Trámite 5 por la 26ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius.

Antes de la 32ª Sesión del CCFL, el *Grupo Ad hoc* de Trabajo se reunió nuevamente para completar su trabajo sobre el Anexo 2. Aunque el Grupo de Trabajo logró algunos progresos (como enviar las Tablas 1 y 2 al Trámite 8) no se pudieron resolver varias áreas de preocupación. Por ejemplo, varios puntos se mantuvieron entre corchetes en el Anexo 2. El Grupo de Trabajo recomendó al CCFL que se estableciera un grupo de trabajo electrónico, con Canadá como anfitrión, para reformatear las Tablas 3 y 4. El Comité endorsó esta recomendación.

En el verano del 2004, la Oficina del Punto de Contacto del Codex para Canadá invitó a los miembros del CCFL a participar en el Grupo de Trabajo Electrónico (GT-E). En respuesta a esta solicitud, doce países miembros, una organización miembro (EC) y cuatro organizaciones internacionales aceptaron la invitación. En noviembre del 2004, Canadá contactó a los participantes del GT-E y los invitó a proveer sus comentarios respecto a las dos tablas actualizadas: Tabla 3 (Aditivos Alimentarios incluyendo Portadores) y Tabla 4 (Coadyuvantes del Procesamiento).

Luego de muchas discusiones, el GT-E realizó las siguientes recomendaciones al CCFL respecto a la Tabla 3:

- Que el GT-E continúe su trabajo de manera electrónica para completar la Tabla 3 reformateada.
- Que, para completar la Tabla, el CCFL expanda los términos de referencia de este GT-E para analizar las categorías de alimentos y los usos funcionales que fueran apropiados para cada aditivo alimentario considerado como adecuado para alimentos producidos orgánicamente.
- Que la Tabla 3 permanezca en su presente trámite (Trámite 6).
- Que el Grupo de Trabajo sostenga una reunión en persona antes de la 34ª Sesión del CCFL para finalizar las recomendaciones al Comité.

Dado el trabajo emprendido por el Comité del Codex para Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) en el área de coadyuvantes de la elaboración, el GT-E sugirió al CCFL que se mantenga el *status quo* de la Tabla 4. Hubo un consenso general en el GT-E apoyando esta opción.

Durante la 33ª Sesión, la Presidencia del GT-E (Canadá) reportó respecto a los progresos, pero también enfatizó las dificultades en completar la tarea asignada al GT-E. La Presidencia recomendó que el GT-E debería continuar su trabajo para reformatear la Tabla 3: Ingredientes de Origen no Agrícola al Trámite 6, pero que debería discontinuar la revisión de la Tabla 4. El Comité estuvo de acuerdo e indicó los siguientes términos de referencia para el GT-E:

- a. Completar la Tabla 3 reformateada para aquellos aditivos alimentarios que ya están en la Norma General para Aditivos Alimentarios.
- b. Desarrollar una recomendación respecto a cómo proceder con aquellos aditivos alimentarios que están en el Trámite 3 y en el Trámite 6.
- c. Desarrollar una recomendación respecto a cómo proceder respecto a los aditivos alimentarios que no están aún ni en la Norma General para Aditivos Alimentarios ni en el proceso de aprobación.
- d. El Grupo de Trabajo, presidido por Canadá, trabajará electrónicamente. Se extenderá una invitación a participar en el GT-E, por medio del Punto de Contacto del Codex

- para Canadá. El idioma del GT-E será el inglés.
- e. El GT-E preparará un documento para el 30 de noviembre del 2005 para su circulación al CCFL.
 - f. Dicho documento será discutido durante la siguiente reunión del *Grupo Ad hoc* de Trabajo sobre el Proyecto de Directrices que se efectuará inmediatamente antes de la siguiente reunión del CCFL. El *Grupo Ad hoc* de Trabajo trabajará en inglés, español y francés.

En Junio del 2005, la Oficina del Punto de Contacto del Codex para Canadá invitó a todos los países miembros del CCFL interesados en participar en el GT-E a que proveyeran información de contacto para el 30 de junio del 2005. La invitación fue aceptada por 20 países miembros, 1 organización miembro, y 4 organizaciones no gubernamentales¹.

Canadá reformateó la Tabla 3 para incluir aquellos aditivos alimentarios que ya están en la Norma General para Aditivos Alimentarios y en el formato acordado durante la 32^a Sesión del CCFL. Canadá, como parte del ejercicio de reformateo, se aseguró que la terminología referente a categorías o funciones alimentarias, fuera consistente con la GSFA. Se indicó que aquellas categorías alimentarias que estaban presentes en el Trámite 3 o en el Trámite 6 en la Tabla 1 de la GSFA permanecerían entre corchetes y su uso, de la manera en que se indica, no se permitirá hasta que el aditivo específico/uso específico sea endorsado por el CCFAC y adoptado por la Comisión. Canadá circuló la Tabla 3 reformateada al GT-E para su consideración y comentarios con fecha límite del 30 de septiembre del 2005.

La invitación para realizar comentarios fue aceptada por 7 países miembros, 1 organización miembro, y 2 organizaciones no gubernamentales. Una compilación de todos los comentarios recibidos y una propuesta de que el GT-E trabaje de manera enfocada y revise solo las categorías y subcategorías alimentaria dentro de la Tabla, se circularon al GT-E para su consideración y comentarios para el 16 de diciembre del 2005. La invitación para realizar comentarios fue aceptada por 2 países miembros, 1 organización miembro, y 1 organización no gubernamental. Una segunda compilación de los comentarios y una Tabla 3 reformateada fueron circuladas para su consideración y comentarios antes del 3 de marzo del 2006. Se solicitó al GT-E que enfoque su análisis y comentarios solo sobre las categorías/subcategorías de alimentos. Para ayudar a orientar la discusión, Canadá preparó una lista de preguntas para su consideración por el GT-E. Canadá ha completado la compilación y actualizado la Tabla reformateada. Esta Tabla (Adjunto # 1) será la base para las discusiones de la reunión del *Grupo Ad hoc* antes de la 34^a Sesión del CCFL.

II. Observaciones

a. Comentarios sobre la Tabla reformateada

Siguiendo las instrucciones de la 33^a Sesión del CCFL, Canadá emprendió la tarea de poner al día la Tabla 3 tal como se recomendó y acordó por el Comité. Nuevamente, la Tabla tenía como intención ser un punto de inicio para las discusiones y se envió al Grupo de Trabajo Electrónico

¹ Australia, Austria, Brasil, Canadá, Dinamarca, Comunidad Europea, Francia, Alemania Guayana, Indonesia, Irlanda, Japón, Corea, Holanda, Nueva Zelanda, Noruega, Polonia, Suecia, Suiza, Tailandia, Reino Unido, Estados Unidos de América, 49th Parallel Biotechnology Consortium (49P), Asociación Internacional de Organizaciones de Alimentos para el Consumo (IACFO), Federación Internacional de Lechería (IDF), y Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Biológica (IFOAM).

para sus comentarios.

Varios miembros cuestionaron su factibilidad y la facilidad de su uso. Hubo preocupación de que la Tabla se ha convertido en demasiado detallada y complicada, y los miembros cuestionaron si era posible reglamentar esta lista indicativa en tanto detalle, pues la Tabla 3 reside en las Directrices. Algunos miembros sugirieron que debido a la naturaleza de la Tabla, esta requeriría actualizarse permanentemente para reflejar cualquier enmienda a la GSFA por parte del CCFAC. Finalmente, un miembro sugirió que las dos columnas bajo “Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos” deberían combinarse en una sola columna.

Hubo sin embargo un consenso general entre los miembros que la nueva Tabla 3 debería enumerar usos funcionales restringidos y ser una lista positiva de categorías de alimentos para cada aditivo alimentario. Hubo además un acuerdo de que la Tabla 3 debería incluir una declaración que haga referencia a la GSFA como una condición primaria para el uso de aditivos alimentarios. El GT-E acordó en general que la Tabla 3 reformateada fue un punto inicial adecuado.

b. Aditivos alimentarios permitidos para su uso en categorías alimentarias

Varios miembros acordaron que las columnas de “categorías alimentarias” eran demasiado detalladas si todas las diferentes subcategorías y alimentos individuales se incluían en la Tabla. Se recomendó que la lista de aditivos y categorías alimentarias debiera ser tan corta y tan restrictiva como fuera posible. Un miembro sugirió que las categorías y subcategorías alimentarias debería remplazarse por “Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA”. Otros miembros acordaron que en algunos casos, para algunos aditivos, cuando hay necesidad de restricciones severas respecto a su uso en productos orgánicos, sería apropiada una lista más detallada. Sin embargo, si esto no fuera el caso, entonces esta columna debería referirse a las principales categorías alimentarias. Este enfoque se clarificó aún más y se acordó por los miembros del GT-E.

Algunos miembros enfatizaron que el GT-E, al reformatear esta Tabla y emprender cambios a estas columnas, debería reconocer las restricciones de uso que se imponen en la Sección 5 (Criterios para la inclusión de sustancias).

Hubo un acuerdo general en el GT-E que la Tabla 3 reformateada debería solo incluir aquellos aditivos alimentarios que han sido revisados por el JECFA y endosados por el CCFAC para su inclusión en la GSFA. Una delegación sugirió que, en el intervalo, aquellos aditivos que están actualmente en los Trámites 3 y 6 deberían ser incluidos en la Tabla 3 en las mismas bases que en la antigua Tabla 3 (o tanto como fuera posible). La tabla podría ser revisada cuando el CCFAC haya completado su trabajo.

Varios miembros del GT-E proveyeron, en sus comentarios, sugerencias sobre enmiendas a la Tabla 3 para incluir nuevos aditivos alimentarios o para eliminar un aditivo alimentario existente. Dado que estos cambios sugeridos estaban fuera del mandato del GT-E, se tomó nota de ellos pero no fueron considerados.

c. Usos funcionales

Hubo un acuerdo general entre algunos miembros del GT-E que la inclusión de usos funcionales

era una información útil de incluir en la Tabla. Se opinó que esta información contribuiría a proveer más claridad al usuario respecto al uso apropiado.

Sin embargo, una delegación, aunque apoyando esta inclusión, advirtió a los miembros del GT-E que el incluir un aditivo alimentario y el vincularlo a una función específica podría ser mal empleado, engañando así a los consumidores. El miembro proveyó el siguiente ejemplo: el uso legal de nitrato y nitrito en la producción orgánica es como agentes de conservación; sin embargo, estos aditivos alimentarios pueden contribuir al sabor y al color de los productos. La pregunta levantada por este miembro fue cómo se alinearían las categorías de “uso funcional” con los principios orgánicos.

d. Recomendaciones sobre cómo proceder con los aditivos alimentarios no incluidos ni en la GSFA ni en el proceso de aprobación.

Nuevamente, hubo un acuerdo general que la Tabla 3 debería incluir solo aquellos aditivos alimentarios que han sido endosados por el CCFAC para su inclusión en la GSFA. Varias delegaciones apoyaron la eliminación de aquellos aditivos alimentarios no permitidos hasta que sean revisados por el JECFA y endosados por el CCFAC. Una delegación sugirió que el país o países que apoyan la inclusión de los aditivos alimentarios no permitidos preparen un expediente para su consideración y revisión por parte del JECFA.

Finalmente, un miembro del GT-E sugirió que el Comité Codex sobre Etiquetado de Alimentos solicite a un “grupo de expertos orgánicos”, responsable de evaluar aditivos alimentarios específicos para productos orgánicos, que evalúe y provea recomendaciones al CCFL respecto a las inclusiones de dichos aditivos.

Conclusión:

La Presidencia recomienda que este ejercicio de reformateado se discuta en más detalle y se finalice durante la siguiente reunión del *Grupo Ad hoc* de Trabajo, antes de la 34ª Sesión del CCFL. La Presidencia desearía agradecer a los miembros del GT-E por su participación en este Grupo de Trabajo.

Tabla 3: Ingredientes de origen no agrícola a los que se refiere la sección 3 de estas directrices

3.1 [Aditivos de uso permitido bajo condiciones específicas en ciertas categorías orgánicas de alimentos o productos alimentarios orgánicos individuales]

[La siguiente tabla provee una lista de aquellos aditivos alimentarios, incluyendo portadores, de uso permitido en la producción orgánica de alimentos. Los usos funcionales y las categorías de alimentos y los productos alimentarios individuales para cada aditivo en la siguiente tabla son gobernados por las disposiciones en las Tablas 1-3 de la Norma General para Aditivos Alimentarios.]

[La tabla es solamente una lista indicativa para propósitos de la producción orgánica de alimentos. Los países pueden desarrollar una lista de sustancias para propósitos nacionales que satisfagan los requisitos tal como se recomienda en la Sección 5.2 de estas Directrices]

[Los aditivos alimentarios en esta Tabla se pueden usar para efectuar las funciones indicadas en los productos alimentarios especificados.]

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
[153]	[Ceniza de madera]			[Quesos tradicionales. Quesos tradicionales especificados, tal como lo reconoce el organismo o autoridad de certificación.]	
170[i]	Carbonatos de calcio*	[Agente antiaglutinante Regulador de la acidez Emulsionante Estabilizante]	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	Productos lácteos 01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero) [0.1.2.2 Leche cuajada (natural)] [♦] 01.3 Leche condensada y análogas (naturales) [01.4.1 Crema pasteurizada (natural)] [♦]	Comentarios sobre la categoría de alimentos: Comentarios de la IDF sobre "Productos lácteos": Recomienda cambios en las categorías de alimentos para alinearlas con la GSFA, con los términos previos enumerados tabla 3 para el término previo "Productos lácteos." Los

* Aditivos permitidos para su uso en los alimentos en general, a no ser que se especifique de otra manera. Notar los productos alimentarios que están excluidos de las Condiciones Generales de la Tabla 3. Las exclusiones pueden encontrarse en el Anexo a la Tabla 3 de la GSFA.

♦ Actualmente, esta categoría de alimentos está en el Trámite 3 o en el Trámite 6 de la Tabla 1 de la GSFA, y por lo tanto se mantiene entre corchetes. Su uso, de la manera indicada, no se permitiría hasta que el aditivo/uso específico sea endosado por el CCFAC y adoptado por la Comisión.

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				<p>[01.4.2 Cremas esterilizadas y UHT, cremas de batir y batidas, y cremas con grasa reducida (naturales)][♦]</p> <p>01.4.3 Crema coagulada (natural)</p> <p>01.4.4 Análogos de crema</p> <p>01.5 Leche en polvo y crema en polvo, y productos análogos en polvo (naturales)</p> <p>01.6 Queso y análogos</p> <p>01.7 Postres de base láctea (por ejemplo, pudines, yogures de fruta o aromatizados)</p> <p>01.8 Suero y productos del suero, excluyendo quesos del suero</p>	<p>comentarios que se ofrecen a continuación reflejan las categorías de alimentos que deberían incluirse bajo el término "Productos lácteos" (junto con notas al respecto, los términos que se recomienda eliminar están tachados y los términos añadidos están subrayados).</p> <p>Productos lácteos</p> <p>01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero)</p> <p>[0.1.2.2 Leche cuajada (natural)][♦]</p> <p>01.3 Leche condensada y análogas (naturales)</p> <p><i>(Nota de la IDF: Esta categoría incluía los blanqueadores de bebidas que no están considerados como productos lácteos)</i> <u>01.3.1 Leche condensada (natural)</u></p> <p>[01.4.1 Crema</p>

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
					<p>pasteurizada (natural)] ♦</p> <p>[01.4.2 Cremas esterilizadas y UHT, cremas de batir y batidas, y cremas con grasa reducida (naturales)]</p> <p>01.4.3 Crema coagulada (natural)</p> <p>01.4.4 Análogos de crema</p> <p><i>(Nota de la IDF: Debería eliminarse esta categoría pues describe un alimento que contiene aceites vegetales)</i></p> <p>01.5 Leche en polvo y crema en polvo, y productos análogos en polvo (naturales)</p> <p><i>(Nota de la IDF: Esta categoría también incluye los productos análogos a la leche en polvo y a la crema en polvo; solo debería incluirse la 01.5.1)</i></p> <p><u>01.5.1 Leche y crema en polvo (naturales)</u></p> <p>01.6 Queso y análogos</p> <p><i>(Nota de la IDF: Esta categoría también debería incluir los productos análogos del queso; (01.6.5) solo debería enumerar los</i></p>

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
					<p><i>quesos especificados para esta categoría)</i> <u>01.6.1 Queso no añejado.</u> <u>01.6.2 Queso añejado.</u> <u>01.6.3 Queso de suero.</u> <u>01.6.4 Queso procesado.</u> <u>01.6.5. Queso de proteína de suero</u> 01.7 Postres de base láctea (por ejemplo, pudines, yogures de fruta o aromatizados) 01.8 Suero y productos del suero, excluyendo quesos del suero</p> <p><i>(Nota de la IDF: Deberían incluirse categorías adicionales de alimentos bajo productos lácteos)</i> <u>2.2.1 Aceite butírico, grasa láctea anhidra, ghee</u> <u>2.2.1.2 Mantequilla y mantequilla concentrada</u> <u>12.9.5 Otros productos de proteína (Nota: Esto debería limitarse solo a productos de proteína láctea).</u></p>
220	Dióxido de azufre	[Regulador de la acidez Coadyuvante Antioxidante Agente	Productos del vino [14.2.3 Vinos de uva]♦ [14.2.4 Vinos (otros que de uva)]♦	[No permitido.]	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
		<u>blanqueador (No para harina)</u> <u>Agente para el tratamiento de la harina</u> <u>Agente de firmeza</u> <u>Agente de conservación</u> <u>Secuestrante</u> <u>Estabilizante]</u>			
[250]	[Nitrito de sodio]	<u>[Agente de retención del color</u> <u>Agente de conservación]</u>	[No permitido.]	[Productos cárnicos excepto salchichas para freír Productos cárnicos molidos Productos hechos de pescado, erustáceos y moluscos] <u>[Cuando no existe una tecnología alternativa para ciertos productos, puede ser usado para lo siguiente, excepto en las salchichas de freír.]</u> 08.2.1.1 Productos cárnicos, de aves, y de caza, curados (incluyendo salados) y procesados, no sometidos a tratamiento térmico, en piezas enteras o cortes]♦ 08.2.1.2 Productos cárnicos, de aves, y de caza procesados, curados (incluyendo salados) y desecados, no sometidos a tratamiento térmico, en piezas enteras o cortes]♦ 08.2.1.3 Productos cárnicos, de aves, y de caza, fermentados y procesados, no sometidos a tratamiento térmico, en piezas enteras o cortes]♦ 08.2.2 Productos cárnicos, de aves,	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				<p>y de caza, fermentados y procesados, sometidos a tratamiento térmico, en piezas enteras o cortes] ♦</p> <p>08.2.3 Productos cárnicos, de aves, y de caza congelados, en piezas enteras o cortes] ♦.</p> <p>08.3 Productos procesados y molidos, cárnicos, de aves, y de caza</p> <p>[09.2.4.1 Productos hechos de pescado, crustáceos y moluscos]</p> <p>[09.2.5 Pescado y productos de pescado, incluyendo moluscos, crustáceos y equinodermos, ahumados, secos, fermentados y/o salados] ♦</p> <p>[09.3.3 Substitutos del salmón, caviar, y otros productos de huevos de pescado] ♦</p>	
[252]	[Nitrato de potasio]	[<u>Agente de retención del color</u> <u>Agente de conservación</u>]	[No permitido.]	<p>[Productos crudos en salmuera</p> <p>Productos cárnicos crudos curtidos]</p> <p><u>[Cuando no existe una tecnología alternativa para ciertos productos, puede ser usado para:]</u></p> <p>[08.2.1.1 Productos cárnicos, de aves, y de caza, curados (incluyendo salados) y procesados, no sometidos a tratamiento térmico, en piezas enteras o cortes] ♦</p> <p>08.2.1.2 Productos cárnicos, de aves, y de caza procesados, curados (incluyendo salados) y desecados, no sometidos a tratamiento térmico,</p>	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				<p>en piezas enteras o cortes] ♦</p> <p>08.2.1.3 Productos cárnicos, de aves, y de caza, fermentados y procesados, no sometidos a tratamiento térmico, en piezas enteras o cortes] ♦</p> <p>[08.3.1.1 Productos cárnicos, de aves, y de caza curados (incluyendo salados) procesados y molidos, no sometidos a tratamiento técnico] ♦</p> <p>[08.3.1.2 Productos cárnicos, de aves, y de caza curados (incluyendo salados) y desecados procesados y molidos, no sometidos a tratamiento técnico]] ♦</p>	
270	Ácido Láctico (L- D- y DI-)*	[Regulador de la acidez]	<p>Productos vegetales fermentados</p> <p>[04.2.2.7 Hortalizas fermentadas (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres[(incluyendo los frijoles de soya)] y aloe vera), y productos de algas] ♦</p>	<p>Fundas de salchichas</p> <p>Productos lácteos</p> <p>01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero)</p> <p>[01.2.1 Leches fermentadas (naturales)] ♦</p> <p>01.3 Leche condensada y análogas (naturales)</p> <p>01.4.3 Crema coagulada (natural)</p> <p>01.4.4 Análogos de crema</p> <p>01.5 Leche en polvo y crema en polvo, y productos análogos en polvo (naturales)</p> <p>01.6 Queso y análogos</p> <p>01.7 Postres de base láctea (por ejemplo, pudines, yogures de fruta o aromatizados)</p>	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				01.8 Suero y productos del suero, excluyendo quesos del suero 08.4 Fundas comestibles (por ejemplo, fundas de salchichas)	
290	Dióxido de carbono*	[Coadyuvante Agente carbonatante Gas de empaqueo]	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	
296	Ácido málico (DL-)*	[Regulador de la acidez Secuestrante]	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	[No permitido.]	
300	Ácido ascórbico *	[Antioxidante Agente de retención del color]	[Con tal que no hallan suficientes fuentes naturales disponibles.] [Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	En productos cárnicos. [Con tal que no hallan suficientes fuentes naturales disponibles.] [08.1 Productos cárnicos, de aves, y de caza frescos] ♦ 08.2 Productos cárnicos, de aves, y de caza, procesados, en piezas enteras o cortes 08.3 Productos procesados y molidos, cárnicos, de aves, y de caza 08.4 Fundas comestibles (por ejemplo, fundas de salchichas)	¿Se considera la carne fresca como un producto cárnico en la producción orgánica?
[301]	[Ascorbato de Sodio] *	[Antioxidante Agente de retención del color]	[No permitido.]	[Productos cárnicos] [Con tal que no hallan suficientes fuentes naturales disponibles.] [08.1 Productos cárnicos, de aves, y de caza frescos] ♦ 08.2 Productos cárnicos, de aves, y de caza, procesados, en piezas	¿Se considera la carne fresca como un producto cárnico en la producción orgánica?

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				enteras o cortes 08.3 Productos procesados y molidos, cárnicos, de aves, y de caza 08.4 Fundas comestibles (por ejemplo, fundas de salchichas)	
[302]	[Ascorbato de potasio]*	[Antioxidante]	[No permitido.]	[Productos cárnicos] [Con tal que no hallan suficientes fuentes naturales disponibles.] [08.1.2 Productos cárnicos, de aves, y de caza frescos y molidos]* 08.2 Productos procesados cárnicos, de aves, y de caza en piezas completas o cortes 08.3 Productos procesados y molidos, cárnicos, de aves, y de caza 08.4 Fundas comestibles (por ejemplo, fundas de salchichas)]	
[303]	[Ascorbato de potasio] *	[Antioxidante]	[No permitido.]	[Productos cárnicos] [Con tal que no hallan suficientes fuentes naturales disponibles.] [08.2 Productos procesados cárnicos, de aves, y de caza en piezas completas o cortes 08.3 Productos cárnicos, de aves, y de caza procesados y molidos 08.4 Fundas comestibles (por ejemplo, fundas de salchichas)]	
306	Tocoferoles (concentrados naturales)	Antioxidante	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	Productos mixtos	¿Qué significa productos mixtos? Por favor ver la

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
	mezclados) *				Tabla 1 de la GSFA para determinar cuáles categorías de alimentos y productos alimentarios individuales se permitirán en la producción orgánica.
322	Lecitina * (Obtenida sin blanqueadores ni solventes orgánicos.)	[<u>Antioxidante</u> <u>Emulsionante</u> <u>Estabilizante</u>]	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	Productos lácteos Alimentos infantiles basados en la leche Productos grasos Mayonesa [01.1.1.2 Leche cortada (natural)] ♦ 01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero) [01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales), sometidas a tratamiento técnico luego de la fermentación] ♦ [01.2.2 Leche cuajada] ♦ 01.3 Leche condensada y análogas (naturales) [01.4.1 Crema pasteurizada (natural)] ♦ [01.4.2 Cremas esterilizadas y UHT, cremas de batir y batidas, y cremas con grasa reducida (naturales)] ♦ 01.4.3 Crema coagulada (natural) 01.4.4 Análogos de crema 01.5 Leche en polvo y crema en polvo, y productos análogos en polvo (naturales)	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				01.6 Queso y análogos 01.7 Postres de base láctea (por ejemplo, pudines, yogures de fruta o aromatizados) 01.8 Suero y productos del suero, excluyendo quesos del suero [02.1 Grasas y aceites esencialmente libres de agua] ♦ [02.2.1.1 Mantequilla y mantequilla concentrada] ♦ 02.2.1.2 Margarinas y productos similares 02.2.1.3 Mezclas de mantequilla y margarina 02.2.2 Emulsiones conteniendo menos de 80% de grasa 02.3 Emulsiones grasas, principalmente del tipo de aceite en agua, incluyendo productos mixtos y/o con sabor, basados en emulsiones grasas 02.4 Postres basados en grasas excluyendo postres de base láctea de la categoría de alimentos 01.7 12.6.1 Salsas emulsificadas (por ejemplo, mayonesa, vinagretas para ensalada) [13.1 Fórmulas infantiles y fórmulas de seguimiento] ♦ [13.2 Alimentos complementarios para infantes y niños pequeños] ♦	
327	Lactato de Calcio *	[Estabilizante Regulador de la acidez]	[No permitido.]	Crema pasteurizada y productos de crema 01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por	La leche pasteurizada no está en la lista de las categorías de alimentos en la GSFA. ¿Hay algún alimento en la categoría

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				<p>ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero)</p> <p>[01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales), sometidas a tratamiento térmico luego de la fermentación]</p> <p>01.3 Leche condensada y análogas (naturales)</p> <p>[01.4 Crema]</p> <p>[01.4.1 Crema pasteurizada]♦</p> <p>01.5 Leche en polvo y crema en polvo, y productos análogos en polvo (naturales)</p> <p>01.6 Análogos de quesos (01.6.4 estaría incluido en esta categoría)</p> <p>01.7 Postres de base láctea (por ejemplo, pudines, yogures de fruta o aromatizados)</p> <p>01.8 Suero y productos del suero, excluyendo quesos del suero</p>	<p>01.0 que debería permitirse en la producción orgánica?</p> <p>Los alimentos aquí enumerados están permitidos por la GSFA en el momento actual.</p>
330	Ácido Cítrico *	<p>Coagulante</p> <p><u>[Regulador de la acidez</u> <u>Antioxidante</u> <u>Secuestrante]</u></p>	<p>Productos de frutas y hortalizas</p> <p>04.1.2 Frutas procesadas</p> <p>[04.2.1 Hortalizas frescas (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres (incluyendo los frijoles de soya), y aloe vera), algas y nueces y semillas]♦</p> <p>[04.2.2 Hortalizas procesadas (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres y aloe vera), algas y nueces y semillas]♦</p> <p>[04.2.2.1 Hortalizas congeladas, ((incluyendo champiñones y hongos,</p>	<p>Productos de queso</p> <p>Huevos cocidos</p> <p>Como agente de coagulación para productos específicos de queso y quesos cocidos</p> <p>01.6 Quesos y análogos</p> <p>02.1 Grasas y aceites esencialmente libres de agua (Suecia ha sugerido que esto se incluya ¿Algún comentario del GT-E?)</p> <p>10.0 Huevos y productos de los huevos (Noruega ha sugerido que esto se incluya ¿Algún</p>	<p>¿Que se quiere decir por huevos cocidos? Por favor ver la Sección 10 del sistema de categorías de alimentos en la GSFA para proveer las categorías de alimentos que deberían incluirse en esta tabla.</p>

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
			raíces y tubérculos y legumbres y aloe vera), algas y nueces y semillas] ♦ [04.2.2.7 Hortalizas fermentadas (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres y aloe vera) y productos de algas, excluyendo productos fermentados de soja de la categoría de alimentos 12.10] ♦	comentario del GT-E? Comentarios sobre la categoría de alimentos: Noruega: Reafirma su comentario original respecto a los productos de los huevos Suecia: Debería utilizarse la categoría 10.2.	
[334] [331i]	[Citrato de sodio] [Citrato dihidrogenado de sodio] *	Estabilizante Emulsionante	[No permitido.]	Salchicha Pasteurización de las claras de huevo Productos lácteos Salchicha emulsificada Queso fundido Productos de leche y crema pasteurizada Queso procesado [01.1.1.2 Leche cortada (natural) (Solamente como estabilizador)] ♦ 01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero) [01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales), sometidas a tratamiento térmico luego de la fermentación (Solamente como estabilizante)] ♦ [01.2.2 Leche cuajada (Solamente como estabilizante)] ♦ [01.3 Leche condensada y análogas (naturales) (Solamente como	La leche pasteurizada no está en la lista de las categorías de alimentos en la GSFA. ¿Hay algún alimento en la categoría 01.0 que debería permitirse en la producción orgánica? Los alimentos aquí enumerados están permitidos por la GSFA en el momento actual. No hay una categoría de alimentos en la GSFA para salchichas o salchichas emulsificadas. Podríamos mencionar la 8.3 (Productos cárnicos, de aves, y de caza procesados y molidos) con una nota indicando que está restringido a salchichas para la producción orgánica.

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				estabilizante)] [01.4 Crema (natural) y similares (Solamente como estabilizante)] ♦ 01.4.3 Crema coagulada (natural) 01.4.4 Análogos de la crema [01.5.1 Leche en polvo y crema en polvo (Solamente como estabilizante)] [01.6.1 Queso no añejado (Solamente como estabilizante)] 01.6.4 Queso procesado (Solamente como emulsionante) [01.8.2 Suero en polvo] [08.3 Productos procesados y molidos, cárnicos, de aves, y de caza, restringido a salchichas [Para su uso en la pasteurización de claras de huevo, solo en lo siguiente]: [10.2.1 Productos líquidos de huevos] ♦ [10.2.2 Productos congelados de huevos] ♦ 10.2.3 Productos de huevos coagulados secos y/o calentados	El queso fundido no aparece en las categorías de alimentos de la GSFA. Comentarios sobre la categoría de alimentos Noruega: Sugiere que el “queso fundido” se incluya bajo 01.6.4, Queso procesado Suecia: Confirma que la categoría 01.6.4 Queso procesado incluye el “queso fundido”. IDF: IDF recomienda que el término "queso fundido" es sinónimo con Queso procesado, y por lo tanto la categoría de alimentos enumerada en la GSFA es "01.6.4 Queso procesado" Por favor confirmar cuáles de los productos alimentarios en 10.2 se permitirán para la producción orgánica.

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
332	Citrato de potasio	[Regulador de la acidez Antioxidante Emulsionante Secuestrante Estabilizante]	[No permitido.]	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	
333	Citrato de calcio*	Estabilizante Agente de Dispersión Regulador de Ácido Antioxidante Estabilizante	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	Productos de leche y crema pasteurizadas 01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero) 01.3 Leche condensada y análogas 01.4 Crema (natural) y similares (No para uso como estabilizador) [01.4.1 Crema pasteurizada (natural)] ♦ [01.4.2 Cremas esterilizadas y UHT, cremas de batir y batidas, y cremas con grasa reducida (naturales)] ♦ 01.4.3 Crema coagulada (natural) 01.4.4 Análogos de crema 01.6.1 Queso no añejado	La leche pasteurizada no está en la lista de categorías de alimentos de la GSFA. ¿Cuáles alimentos en la categoría 01.0 deberían permitirse?
334	Ácido Tartárico	[Agente antiaglutinante Regulador de la acidez Coadyuvante Antioxidante Agente de masa Emulsionante]	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	[No permitido.]	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
		<u>Agente para el tratamiento de la harina</u> <u>Humectante</u> <u>Agente de conservación</u> <u>Agente de gasificación</u> <u>Secuestrante</u> <u>Estabilizante</u> <u>Espesante]</u>			
[335]	[Tartrato de sodio]	[<u>Agente antiaglutinante</u>	<u>Pasteles</u>	[<u>No permitido.</u>]	
[335i]	[Tartrato monosódico]	<u>Regulador de la acidez</u>	<u>Confitería,</u>		
[335ii]	[Tartrato disódico]	<u>Coadyuvante</u> <u>Antioxidante</u> <u>Agente de masa</u> <u>Emulsionante</u> <u>Agente para el tratamiento de la harina</u> <u>Humectante</u> <u>Agente de conservación</u> <u>Agente gasificante</u> <u>Secuestrante</u> <u>Estabilizante</u> <u>Espesante]</u>	[05.1.1 Mezclas del cacao (polvos) y masa/pasta de cacao] ♦ [05.1.2 Productos untables de cacao, incluyendo rellenos] ♦ [05.1.4 Productos de cacao y de chocolate] ♦ [05.1.5 Imitaciones del chocolate, productos sustitutos del chocolate, chocolate] ♦ [05.2 Confitería, , incluyendo caramelos duros y blandos, turrón, etc. otros que las categorías de alimentos 5.1, 05.3 y 05.4] ♦ [05.3 Goma de mascar] ♦ [05.4 Decoraciones (por ejemplo, para artículos de pastelería fina), salsas (no de fruta) y salsas dulces] ♦ 07.2.1 Pasteles		
[336]	[Tartrato de potasio]	[<u>Agente antiaglutinante</u>	<u>Cereales</u>	[<u>No permitido.</u>]	
[336i]	[Tartrato monopotásico]	<u>Regulador de la acidez</u>	<u>Pasteles</u> <u>Confitería</u>		

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
[336ii]	[Tartrato dipotásico]	Coadyuvante Antioxidante Agente de masa Emulsionante Agente para el tratamiento de la harina Humectante Agente de conservación Agente gasificante Secuestrante Estabilizante Espesante]	[05.1.1 Mezclas de cacao (polvos) y masa/pasta de cacao] ♦ [05.1.2 Mezclas de cacao (jarabes)] ♦ [05.1.3 Productos untables de cacao, incluyendo rellenos] ♦ [05.1.4 Productos de cacao y de chocolate] ♦ [05.1.5 Imitaciones del chocolate, productos sustitutos del chocolate, chocolate] ♦ [05.2 Confitería, incluyendo caramelos duros y blandos, turrón, etc. otros que las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4] ♦ [05.3 Goma de mascar] ♦ [05.4 Decoraciones (por ejemplo, para artículos de pastelería fina), salsas (no de fruta) y salsas dulces] ♦ 06.2 Harinas y almidón (incluyendo soya en polvo)] ♦ 07.2.1 Pasteles		
[339]	[Fosfato de sodio]	[Estabilizante]	[No permitido.]	[Productos de leche y crema pasteurizadas]	La leche pasteurizada no está en la lista de las categorías de alimentos en la GSFA. ¿Hay algún alimento en la categoría 01.0 que debería permitirse en la producción orgánica?
[339i]	[Ortofosfato monosódico]			[01.0 Productos lácteos y análogos, excluyendo productos de la categoría de alimentos 02.0 ♦]	
[339ii]	[Ortofosfato diosódico]				
[339iii]	[Ortofosfato trisódico]				
[340]	[Fosfato de potasio]	[Emulsionante Estabilizante]	[No permitido.]	[Queso fundido Queso procesado Cremas pasteurizadas]	El queso fundido no aparece en las categorías de alimentos de la GSFA.
[340i]	[Ortofosfato monopotásico]				
[340ii]	[Ortofosfato dipotásico]			[01.6.4 Queso procesado (Solamente como estabilizante)] ♦	
[340iii]	[Ortofosfato tripotásico]			[01.4.1 Crema pasteurizada]	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				(natural) (Solamente como estabilizante)] ♦	
341i	Ortofosfato monocálcico	[Agente gasificante]	Solamente para gasificar la harina 06.2.1 Harinas ♦	[No permitido.]	
400	Ácido algínico *	Agente de masa Emulsionante Estabilizante Espesante	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	Productos basados en la leche Productos mixtos (Puede usarse a solamente como espesante) [01.1.1.2 Leche cortada (natural)] ♦ 01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero) [01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales), sometidas a tratamiento térmico luego de su fermentación] ♦ 01.3 Leche condensada y análogas (naturales) [01.4.1 Crema pasteurizada (natural)] ♦ [01.4.2 Cremas esterilizadas y UHT, cremas de batir y batidas, y cremas con grasa reducida (naturales)] ♦ 01.4.3 Crema coagulada (natural) 01.4.4 Análogos de crema 01.5 5 Leche en polvo y crema en polvo, y productos análogos en polvo (naturales) 01.6 Queso y análogos 01.7 Postres de base láctea (por ejemplo, pudines, yogures de fruta o aromatizados)	¿Qué significa Productos mixtos? Por favor ver la Tabla 1 de la GSFA para identificar cuáles categorías de alimentos y productos alimentarios individuales se permitirán para la producción orgánica.

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				01.8 Suero y productos del suero, excluyendo quesos del suero	
401	Alginato de sodio	Agente de masa Emulsionante Estabilizante Espesante	<u>[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]</u>	Productos basados en la leche Productos mixtos [01.0 Productos lácteos y análogos, excluyendo productos de la categoría de alimentos 02.0] ♦ [01.1.1.1 Leche (natural)] ♦ [01.1.1.2 Leche cortada (natural)] ♦ 01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero) 01.2 Productos de leche fermentada y de leche cuajada (naturales), excluyendo la categoría de alimentos [01.1.2 (Bebidas de base láctea)] ♦ 01.3 Leche condensada y análogas (naturales) [01.4.1 Crema pasteurizada (natural)] ♦ [01.4.2 Cremas esterilizadas y UHT, cremas de batir y batidas, y cremas con grasa reducida (naturales)] ♦ 01.4.3 Crema coagulada (natural) 01.4.4 Análogos de crema 01.5 Leche en polvo y crema en polvo, y productos análogos en polvo (naturales) 01.6 Queso y análogos 01.7 Postres de base láctea (por ejemplo, pudines, yogures de fruta o aromatizados)	¿Qué se quiere decir por productos mixtos? Por favor ver la Tabla 1 de la GSFA para determinar cuáles categorías de alimentos y productos alimentarios individuales se aplicarán para la producción orgánica.

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				01.8 Suero y productos del suero, excluyendo quesos del suero	
402	Alginato de potasio	Agente de masa Emulsionante Estabilizante Espesante	<u>[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]</u>	Productos basados en la leche Productos mixtos [01.1.1.2 Leche cortada (natural)] ♦ 01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero) [01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales), sometidas a tratamiento térmico luego de su fermentación] ♦ 01.3 Leche condensada y análogas (naturales) [01.4.1 Crema pasteurizada (natural)] ♦ [01.4.2 Cremas esterilizadas y UHT, cremas de batir y batidas, y cremas con grasa reducida (naturales)] ♦ 01.4.3 Crema coagulada (natural) 01.4.4 Análogos de crema 01.5 Leche en polvo y crema en polvo, y productos análogos en polvo (naturales) 01.6 Quesos y análogos 01.7 Postres de base láctea (por ejemplo, pudines, yogures de fruta o aromatizados) 01.8 Suero y productos del suero, excluyendo quesos del suero	¿Qué significa productos mixtos? Por favor ver la Tabla 1 de la GSFA para determinar cuáles categorías de alimentos y productos alimentarios individuales se permiten para la producción orgánica.
406	Agar*	<u>[Agente de masa Emulsionante Relleno</u>	<u>[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]</u>	<u>[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]</u>	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
		<u>Estabilizante</u> <u>Espesante]</u>			
407	Carragenato *	<u>[Emulsionante</u> <u>Relleno</u> <u>Estabilizante</u> <u>Espesante]</u>	<u>[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]</u>	<p>Productos lácteos</p> <p>[01.0 Productos lácteos y análogos, excluyendo productos de la categoría de alimentos 02.0]♦</p> <p>[01.1.1 Leche y leche cortada (natural)] ♦</p> <p>01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero)</p> <p>01.2 Productos de leche fermentada y de leche cuajada (naturales), excluyendo la categoría de alimentos [01.1.2 (Bebidas de base láctea)] ♦</p> <p>01.3 Leche condensada y análogas (naturales)</p> <p>[01.4.1 Crema pasteurizada (natural)] ♦</p> <p>[01.4.2 Cremas esterilizadas y UHT, cremas de batir y batidas, y cremas con grasa reducida (naturales)] ♦</p> <p>01.4.3 Crema coagulada (natural)</p> <p>01.4.4 Análogos de crema</p> <p>01.5 Leche en polvo y crema en polvo, y productos análogos en polvo (naturales)</p> <p>01.6 Queso y análogos</p> <p>01.7 Postres de base láctea (por ejemplo, pudines, yogures de fruta o aromatizados)</p>	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				01.8 Suero y productos del suero, excluyendo quesos del suero	
410	Goma de algarrobo [<u>Goma de algarrobo</u>] *	[<u>Emulsionante</u> <u>Estabilizante</u> <u>Espesante</u>]	[<u>Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.</u>]	Productos lácteos Productos cárnicos 01.0 Productos lácteos y análogos, excluyendo productos de la categoría de alimentos 02.0] ♦ 01.1.1 Leche y leche cortada (natural)] ♦ 01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero) 01.2 Productos de leche fermentada y de leche cuajada (naturales), excluyendo la categoría de alimentos [01.1.2 (Bebidas de base láctea)] ♦ 01.3 Leche condensada y análogas (naturales) [01.4.1 Crema pasteurizada (natural)] ♦ [01.4.2 Cremas esterilizadas y UHT, cremas de batir y batidas, y cremas con grasa reducida (naturales)] ♦ 01.4.3 Crema coagulada (natural) 01.4.4 Análogos de crema 01.5 Leche en polvo y crema en polvo, y productos análogos en polvo (naturales) 01.6 Queso y análogos 01.7 Postres de base láctea (por ejemplo, pudines, yogures de fruta	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				o aromatizados) 01.8 Suero y productos del suero, excluyendo quesos del suero [08.1.2 Productos molidos frescos: cárnicos, de aves, y de caza] ♦ 08.2 Aves y productos de la caza procesados y fundidos en piezas completas o cortes 08.3 Productos cárnicos, de aves, y de caza, procesados y molidos 08.4 Fundas comestibles (por ejemplo, fundas de salchichas)	
412	Goma de guar *	[<u>Agente de masa</u> <u>Emulsionante</u> <u>Estabilizante</u> <u>Espesante</u>]	[<u>Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.</u>]	Productos lácteos Carne enlatada Productos de los huevos [01.0 Productos lácteos y análogos, excluyendo productos de la categoría de alimentos 02.0] ♦ 01.1.1 Leche y leche cortada (naturales) ♦ 01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero) 01.2 Productos de leche fermentada y de leche cuajada (naturales), excluyendo la categoría de alimentos [01.1.2 (bebidas de base láctea)] ♦ 01.3 Leche condensada y análogas (naturales) [01.4.1 Crema pasteurizada (natural)] ♦ [01.4.2 Cremas esterilizadas y	¿Qué significa carne enlatada? Por favor ver el sistema de categorías de alimentos en la GSFA para determinar cuáles categorías de alimentos y/o productos alimentarios deberían permitirse para la producción orgánica.

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				UHT, cremas de batir y batidas, y cremas con grasa reducida (naturales)] ♦ 01.4.3 Crema coagulada (natural) 01.4.4 Análogos de crema 01.5 Leche en polvo y crema en polvo, y productos análogos en polvo (naturales) 01.6 Queso y análogos 01.7 Postres de base láctea (por ejemplo, pudines, yogures de fruta o aromatizados) 01.8 Suero y productos del suero, excluyendo quesos del suero [10.2 Productos de los huevos] ♦ [10.2.1 Productos líquidos de los huevos] ♦ [10.2.2 Productos congelados de huevos] ♦ 10.2.3 Productos de huevos coagulados, secos o calentados	
413	Goma de tragacanto *	[<u>Agente de masa</u> <u>Emulsionante</u> <u>Estabilizante</u> <u>Espesante</u>]	[<u>Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.</u>]	[<u>Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.</u>]	
414	Goma arábica *	[<u>Agente de masa</u> <u>Emulsionante</u> <u>Relleno</u> <u>Estabilizante</u> <u>Espesante</u>]	Grasas Productos de confitería, [02.1 Grasas y aceites, esencialmente libres de agua] ♦ 02.2.1.2 Margarinas y productos similares 02.2.2 Emulsiones conteniendo 80% de grasa 02.3 Emulsiones grasas,	Productos lácteos Productos grasos Confitería, Agente de recubrimiento [01.1.1.2 Leche cortada (natural)] ♦ [01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
			<p>principalmente del tipo de aceite en agua, incluyendo productos mixtos y/o con sabor, basados en emulsiones grasas</p> <p>02.4 Postres basados en grasas</p> <p>05.0 Confitería,</p>	<p>basadas en el suero)</p> <p>01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales), sometidas a tratamiento térmico luego de su fermentación]♦</p> <p>[01.2.2 Leche cuajada (natural)]♦</p> <p>01.3 Leche condensada y análogas (naturales)</p> <p>[01.4.1 Crema pasteurizada (natural)]♦</p> <p>[01.4.2 Cremas esterilizadas y UHT, cremas de batir y batidas, y cremas con grasa reducida (naturales)]♦</p> <p>01.4.3 Crema coagulada (natural)</p> <p>01.4.4 Análogos de crema</p> <p>01.5 Leche en polvo y crema en polvo, y productos análogos en polvo (naturales)</p> <p>01.6 Queso y análogos</p> <p>01.7 Postres de base láctea (por ejemplo, pudines, yogures de fruta o aromatizados)</p> <p>01.8 Suero y productos del suero, excluyendo quesos del suero</p> <p>[02.1 Grasas y aceites, esencialmente libres de agua]♦</p> <p>[02.2.1.1 Mantequilla y mantequilla concentrada]♦</p> <p>02.2.1.3 Mezclas de mantequilla y margarina</p> <p>02.2.2 Emulsiones conteniendo 80% de grasa</p> <p>02.3 Emulsiones grasas, principalmente del tipo de aceite en agua, incluyendo productos mixtos y/o con sabor, basados en</p>	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				emulsiones grasas 02.4 Postres basados en grasas 05.0 Confitería,	
415	Goma Xantan *	[Estabilizante Espesante]	Productos grasos Frutas y hortalizas Galletas y bizcotelas Ensaladas [02.1 Grasas y aceites, esencialmente libres de agua] ♦ 02.2.2 Emulsiones conteniendo 80% de grasa 02.3 Emulsiones grasas, principalmente del tipo de aceite en agua, incluyendo productos mixtos y/o con sabor, basados en emulsiones grasas 02.4 Postres basados en grasas, excluyendo postre basado en productos lácteos de la categoría de alimentos 01.7 [04.1.1.2 Frutas frescas con la superficie tratada] ♦ [04.1.1.3 Frutas frescas peladas o cortadas] ♦ 04.1.2 Frutas procesadas [04.2.1.2 Hortalizas frescas con la superficie tratada, (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres (incluyendo los frijoles de soya), y aloe vera), algas y nueces y semillas] ♦ [04.2.1.3 Hortalizas frescas peladas, cortadas o en tiras (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres, y aloe vera),	[No permitido.]	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
			algas y nueces y semillas] ♦ [04.2.2 Hortalizas procesadas (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres, y aloe vera), algas y nueces y semillas] ♦ [04.2.2.1 Hortalizas congeladas, (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres, y aloe vera), algas y nueces y semillas] ♦ [04.2.2.7 Hortalizas fermentadas (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres, y aloe vera) y productos de algas, excluyendo productos fermentados de frijoles de soya de la categoría 12.10] ♦ 07.2.1 Pasteles y galletas 12.7 Ensaladas (por ejemplo, ensalada de macarrones, ensalada de papas)		
416	Goma de karaya o esterculia *	[Agente de masa Emulsionante Estabilizante Espesante]	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	[No permitido.]	
{422}	{Glicerol}	[Emulsionante Humectante Estabilizante Espesante]	{ De extractos de plantas. Obtenido de origen vegetal, usado como portador de extractos de vegetales [Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	[No permitido.]	
440	Pectinas (Amidadas y no amidadas)*	[Emulsionante Estabilizante Espesante]	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	Productos lácteos [01.0 Productos lácteos y análogos,	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				excluyendo productos de la categoría de alimentos 02.0]♦ [01.1.1 Leche y leche cortada (naturales)]♦ 01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero) [01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales), no sometidas a tratamiento térmico luego de su fermentación]♦ 01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales), sometidas a tratamiento térmico luego de su fermentación]♦ [01.2.2 Leche cuajada (natural)]♦ 01.3 Leche condensada y análogas (naturales) [01.4.1 Crema pasteurizada (natural)] ♦ [01.4.2 Cremas esterilizadas y UHT, cremas de batir y batidas, y cremas con grasa reducida (naturales)] ♦ 01.4.3 Crema coagulada (natural) 01.4.4 Análogos de crema 01.5 Leche en polvo y crema en polvo, y productos análogos en polvo (naturales) 01.6 Queso y análogos 01.7 Postres de base láctea (por ejemplo, pudines, yogures de fruta o aromatizados) 01.8 Suero y productos del suero, excluyendo quesos del suero	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
[450]	[Difosfato]	<u>[Emulsionante Estabilizante]</u>	<u>[No permitido.]</u>	[Queso fundido Queso procesado Cremas pasteurizadas]	El queso fundido no aparece en las categorías de alimentos de la GSFA.
[450i]	[Difosfato disódico]				
[450iii]	[Difosfato tetrasódico]				
[450v]	[Difosfato tetrapotásico]				
[450vi]	[Difosfato dicálcico]				
[452]	[Polifosfato]				
[452i]	[Polifosfato de sodio]				
[452ii]	[Polifosfato de potasio]				
[452iv]	[Polifosfato de calcio]				
[452v]	[Polifosfato de amonio]				
500	(No modificado) Carbonato de sodio	<u>[Regulador de la acidez]</u>	Pasteles y bizcochuelos 05.0 Confitería, 07.2.1 Pasteles y galletas	Productos lácteos. Variedades tradicionales de quesos preparados con leche agria.	Chequear la categoría de alimentos 07.2 de la GSFA para confirmar la limitación a la 07.2.1
[500ii]	Carbonato hidrogenado de sodio			01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero)	
[500iii]	Sesquicarbonato de sodio			01.3 Leche condensada y análogas (natural) [01.4.1 Crema pasteurizada (natural)] ♦ [01.4.2 Cremas esterilizadas y UHT, cremas de batir y batidas, y cremas con grasa reducida (naturales)] ♦	

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
				01.4.3 Crema coagulada (natural) 01.4.4 Análogos de crema 01.5 Leche en polvo y crema en polvo, y productos análogos en polvo (naturales) 01.6 Queso y análogos (Solamente para variedades tradicionales de queso preparadas con leche agria) 01.7 Postres de base láctea (por ejemplo, pudines, yogures de fruta o aromatizados) 01.8 Suero y productos del suero, excluyendo quesos del suero	
501j	Carbonato de potasio *	[Regulador de la acidez Estabilizante]	Cereales Pasteles y bizcochetas 05.0 Confeitería, 06.3 Cereales de desayuno, incluyendo copos de avena [06.4 Pastas y fideos y productos similares (por ejemplo, papel de arroz, vermicelli de arroz, pastas y fideos de soya)] ♦ [06.4.1 Pastas y fideos frescos y productos similares] ♦ [06.4.2 Pastas y fideos secos y productos similares] ♦ 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos similares 06.5 Postres basados en cereales y almidones (por ejemplo, pudín de arroz, pudín de tapioca) 06.6 Mazas (por ejemplo, para empanizar o mazas para rebozar pescados o aves)	[No permitido.]	Notar que las pastas se consideran como un cereal en la GSFA confirmar que de la 6.4 a la 6.8 serán para uso en la producción orgánica. Comentarios sobre las categoría de alimentos– EC: Apoya la inclusión de 6.4-6.8. Noruega apoya la misma inclusión. Suecia: Confirmar que las categorías 6.4-6.8 deberían incluirse. Chequear la categoría de

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
			06.7 Productos precocidos o procesados de arroz, incluyendo pastelillos de arroz (Solamente de tipo oriental) 06.8 Productos de soya (excluyendo productos de soya de la categoría de alimentos 12.9 y productos fermentados de soya, de la categoría de alimentos 12.10) 07.2.1 Pasteles y galletas		alimentos 07.2 de la GSFA para confirmar la limitación a la 07.2.1
503	Carbonatos de aluminio *	[Regulador de la acidez Agente gasificante Estabilizante]	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	[No permitido.]	
504	Carbonatos de magnesio*	[Agente de retención del color Agente de firmeza]	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	[No permitido.]	
508	Cloruro de potasio *	[Estabilizante Espesante]	Frutas y hortalizas congeladas Frutas y hortalizas enlatadas Salsas de hortalizas Ketchup Mostazas 04.1.2.1 Frutas congeladas 04.1.2.4 Frutas enlatadas o embotelladas (pasteurizadas) 04.2.3.3 Hortalizas (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres, y aloe vera) y algas en vinagre, aceite, sal o salsa de soya 04.2.2.4 Hortalizas enlatadas o embotelladas (pasteurizadas) o en bolsitas de retorta (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres, y aloe vera)	[No permitido.]	Chequear la categoría de alimentos 04.1.2 para confirmar exclusiones del resto para producción orgánica. Comentarios sobre la categoría de alimentos Noruega: Confirmar que la 04.1.2 y las subcategorías no deberían incluirse en esta tabla. Suecia: No permitido por la GSFA y tampoco debería permitirse en la producción orgánica.

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
			<p>y algas</p> <p>04.2.2.5 Hortalizas, (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres, y aloe vera) y algas, y purés y productos de untar de nueces y semillas (por ejemplo, mantequilla de cacahuete (maní))</p> <p>04.2.2.6 Hortalizas, (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres, y aloe vera) y algas, y pulpas y preparaciones de nueces y semillas (por ejemplo, postres y salsas de hortalizas y salsas, hortalizas caramelizadas) otras que las de la categoría de alimentos 04.2.2.5</p> <p>[04.2.2.7 Hortalizas fermentadas (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres, y aloe vera) y productos de algas, excluyendo productos fermentados de soya de la categoría de alimentos 12.10]*</p> <p>12.4 Mostazas</p> <p>12.6.2 Salsas no emulsificadas (por ejemplo, ketchup, salsas de queso, salsas de crema, salsa café de carne)</p>		<p>Notar que la 4.2.2.1, hortalizas congeladas no se permiten por la GSFA – Noruega sugiere que esto no debería incluirse en la tabla. ¿Está de acuerdo el GT-E?</p> <p>Comentarios sobre la categoría de alimentos</p> <p>Noruega: Reafirma el comentario antedicho</p> <p>Suecia: No permitido por la GSFA y tampoco debería permitirse en la producción orgánica.</p> <p>¿Debería la 12.6.2 estar restringida solo al ketchup o se aplica toda la lista?</p> <p>Comentarios sobre la categoría de alimentos</p> <p>Noruega: Comentó que la 12.6.2 debería incluirse en la Tabla. ¿Está de acuerdo el Grupo <i>Ad Hoc</i> de Trabajo?</p> <p>Suecia:</p>

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
					Puede permitirse para todos los productos en la 12.6.2
509	Cloruro de calcio *	[<u>Agente de firmeza</u> <u>Estabilizante</u> <u>Espesante</u>]	Productos de frutas y hortalizas Productos de soya 04.1.2 Frutas procesadas [04.2.1.2 Hortalizas frescas con la superficie tratada, (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres, y aloe vera) y algas, nueces y semillas] ♦ [04.2.1.3 Hortalizas frescas peladas, cortadas o en tiras (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres, y aloe vera) y algas, nueces y semillas] ♦ [04.2.2 Hortalizas procesadas (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres, y aloe vera) y algas, nueces y semillas] ♦ [04.2.2.1 Hortalizas congeladas (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres, y aloe vera) y algas, nueces y semillas] ♦ [04.2.2.7 Hortalizas fermentadas (incluyendo champiñones y hongos, raíces y tubérculos y legumbres, y aloe vera) y productos de algas, excluyendo productos fermentados de soya de la categoría de alimentos 12.10] ♦ 06.8 Productos de soya (excluyendo productos de soya de la categoría de	Productos lácteos Productos cárnicos 01.1.2 Bebidas de base láctea, con sabor y/o fermentadas (por ejemplo, leche de chocolate, cocoa, ponche, yogur bebible, bebidas basadas en el suero) 01.3 Leche condensada y análogas (naturales) [01.4.1 Crema pasteurizada (natural)] ♦ [01.4.2 Cremas esterilizadas y UHT, cremas de batir y batidas, y cremas con grasa reducida (naturales)] ♦ 01.4.3 Crema coagulada (natural) 01.4.4 Análogos de crema 01.5 Leche en polvo y crema en polvo y productos análogos en polvo (natural) 01.6 Quesos y análogos 01.7 Postres de base láctea (por ejemplo, pudines, yogures de fruta o aromatizados) 01.8 Suero y productos del suero, excluyendo quesos del suero 08.2 Productos procesados: cárnicos, de aves, y de caza en piezas completas o cortes] ♦ 08.3 Productos procesados y molidos, cárnicos, de aves, y de caza	¿Debería la 04.2.2.7 incluir productos fermentados de hortalizas? Comentarios sobre la categoría de alimentos Noruega: Está de acuerdo que deberían incluirse en esta Tabla. ¿Está de acuerdo el Grupo <i>Ad Hoc</i> de Trabajo? Suecia: Permitido por la GSFA y debería también permitirse en la producción orgánica.

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
			alimentos 12.9 y productos fermentados de soya de la categoría de alimentos 12.10) 12.9.1 Productos de proteína de soya 12.10 Productos fermentados de soya	08.4 Fundas comestibles (por ejemplo, fundas de salchichas)	
511	Cloruro de magnesio *	[<u>Agente de retención del color</u> <u>Agente de firmeza</u>]	06.8 Productos de soya (excluyendo productos de soya de la categoría de alimentos 12.9 y productos fermentados de soya de la categoría de alimentos 12.10) 12.9.1 Productos de proteína de soya 12.10 Productos fermentados de soya	[No permitido.]	
516	Sulfato de calcio *	[<u>Regulador de la acidez</u> <u>Agente de masa</u> <u>Agente de firmeza</u> <u>Agente para el tratamiento de la harina</u> <u>Secuestrante</u> <u>Estabilizante</u> <u>Espesante</u>]	Pasteles y bizcochuelos Levadura panadera 07.1.1.1 Panes con levadura y panes de especialidad 06.8 Productos de soya (excluyendo productos de soya de la categoría de alimentos 12.9 y productos fermentados de soya de la categoría de alimentos 12.10) 12.8 Levadura y productos similares 12.9.1 Productos de proteína de soya 12.10 Productos fermentados de soya	[No permitido.]	No hay un uso funcional como portador. Confirmar cuáles usos funcionales se permitirán. Confirmar la 07.1.1.1 Confirmar 07.2.1
524	Hidróxido de sodio *	[<u>Regulador de la acidez</u>]	Productos de cereales [06.2 Harinas y almidones (incluyendo polvo de soya)] * 06.3 Cereales de desayuno, incluyendo copos de avena [06.4.1 Pastas y fideos frescos y productos similares] *	[No permitido.]	Nota: La categoría de alimentos 06.0 GSAFA “Cereales y productos de cereales” incluye harinas de granos, pastas, etc. ¿Cuáles deberían estar restringidos para la producción orgánica?

INS No.	Nombre del Aditivo	Uso funcional permitido en la producción orgánica	Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos		Comentarios al GT-E
			Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	
			[06.4.2 Pastas y fideos secos y productos similares] ♦ 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos similares 06.5 Postres basados en cereales y almidones (por ejemplo, pudín de arroz, pudín de tapioca) 06.6 Mazas (por ejemplo, para empanizar o mazas para rebozar pescados o aves) 06.7 Productos precocidos o procesados de arroz, incluyendo pastelillos de arroz (Solamente de tipo oriental)06.8 Productos de soya (excluyendo productos de soya de la categoría de alimentos 12.9 y productos fermentados de soya de la categoría de alimentos 12.10)		
551	Dióxido de silicona (Amorfo)*	Agente antiaglutinante	Hierbas de olor y especies [12.2 Hierbas finas, especies, aderezos, y condimentos (por ejemplo, aderezo para fideos instantáneos)] ♦	[No permitido.]	
[942]	[Óxido nitroso] *	[Propulsor] [Gas de empaque]	[No permitido.]	{ Crema batida } [01.4.2 Crema esterilizada, UHT, de batir o batida, y con grasas reducidas] ♦	¿Deberían excluirse las cremas con grasa reducida?
938	Argón				
941	Nitrógeno *	[Propulsor]	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	[Permitido, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.]	
948	Oxígeno				

INS	Nombre	Condiciones específicas
	<u>Para productos vegetales</u>	
170	Carbonatos de calcio	—
220	Dióxido de azufre	Productos del vino
270	Ácido láctico	Productos vegetales fermentados
290	Dióxido de carbono	—
296	Ácido málico	—
300	Ácido ascórbico	Si no está disponible en forma natural
306	Tocoferoles, concentrados naturales mezclados	—
322	Lecitina	Obtenida sin el uso de blanqueadores y solventes orgánicos
330	Ácido cítrico	Productos de frutas y hortalizas
333	Citrato de sodio	Regulador de la acidez, estabilizante, agente dispersante, antioxidante
334	Ácido tartárico	—
335	Tartrato de sodio	Pasteles/Confitería,
336	Tartrato potásico	Cereal/pasteles/confitería
341i	Fosfato monoecálcico	Solo como gasificante de harina
400	Ácido algínico	—
401	Alginato sódico	—
402	Alginato potásico	—
406	Agar	—
407	Carragenato	—
410	Goma de algarrobo	—
412	Goma de guar	—
413	Goma de tragacanto	—
414	Goma arábiga	Leche, grasa y productos de confitería
415	Goma Xantán	Productos grasos, frutas y hortalizas, pasteles y galletas, ensaladas
416	Goma de karaya o estereulia	—
440	Pectinas	—
{442}	{Glicol}	{De extractos de plantas. Obtenido de origen vegetal usado como portador de extractos de plantas}
500	Carbonatos de sodio (no modificados)	Pasteles y galletas / confitería
501	Carbonatos de potasio	Cereales/pasteles y galletas / confitería
503	Carbonatos de amonio	—
504	Carbonatos de magnesio	—

508	Cloruro de potasio	frutas y hortalizas congeladas / frutas y hortalizas enlatadas, salsas de hortalizas /ketchup y mostaza
509	Cloruro de calcio	Productos lácteos/productos grasos/frutas y hortalizas/productos de la soya
511	Cloruro de magnesio	Productos de soya
516	Sulfato de calcio	Pasteles y galletas / productos de soya // levadura de panadero. Portador
524	Hidróxido de sodio	Productos de cereales
551	Dióxido de silicón	Agente antiaglutinante para hierbas y especias
938	Argón	—
941	Nitrógeno	—
948	Oxígeno	—

Para los productos pecuarios y de la apicultura

La tabla es solamente una lista provisional para propósitos de la producción pecuaria y la apicultura. Los países pueden desarrollar una lista de sustancias para propósitos nacionales que satisfagan los requisitos tal como se recomienda en la Sección 5.2 de estas Directrices –.

INS	Nombre	Condiciones específicas
153	Ceniza de madera	Quesos tradicionales Quesos tradicionales especificados, tal como lo reconoce el organismo o autoridad de certificación.
170	Carbonatos de calcio	Productos lácteos. No como colorantes.
{250}	{Nitrato de sodio}	{Cuando no existe una tecnología alternativa para ciertos productos, puede ser usado como: sal para curtir productos cárnicos excepto para las salchichas de freír, productos de carne molida, productos hechos de pescado, crustáceos y moluscos.}
{252}	{Nitrato de potasio}	{Cuando no existe una tecnología alternativa para ciertos productos, puede ser usado para: productos crudos en salmuera y productos cárnicos crudos curtidos.}
270	Ácido láctico	Funda (tripa) de salchichas/productos lácteos
290	Dióxido de carbono	—
300	Ácido ascórbico	En productos cárnicos [y lácteos], si no hay suficientes fuentes naturales disponibles.
{301}	{Ascorbato de sodio}	{En productos cárnicos, si no hay suficientes fuentes naturales disponibles}
{302}	{Ascorbato de calcio}	{En productos cárnicos, si no hay suficientes fuentes naturales disponibles}
{303}	{Ascorbato de potasio}	{En productos cárnicos, si no hay suficientes fuentes naturales disponibles}
306	Tocoferoles, concentrados naturales mezclados	Como antioxidante en productos mixtos para prevenir la oxidación de la grasa.
322	Lecitina	Obtenida sin utilizar blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos / alimentos infantiles basados en la leche / productos grasos /mayonesa
327	Lactato de Calcio	Estabilizante para espesar los productos de leche y crema pasteurizada.
330	Ácido cítrico	Como agente de coagulación para productos específicos de queso y para huevos cocidos
331	Citratos de sodio	Salchichas / pasteurización de claras de huevo / productos lácteos, salchicha

		emulsificada y queso derretido Estabilizante para espesar los productos de leche y crema pasteurizada y sal emulsificante para el queso procesado.
332	Citrato de Potasio	—
333	Citrato de calcio	Estabilizante para espesar los productos de leche y crema pasteurizada.
{339}	{Fosfato de sodio}	{Estabilizante para productos de leche y crema pasteurizada.}
{340}	{Fosfato de potasio}	{Sal emulsificante para queso derretido y procesado y como estabilizante para cremas pasteurizadas.}
400	Ácido alginico	Como espesante para productos basados en la leche y productos mixtos.
401	Alginato de sodio	Como espesante para productos basados en la leche y productos mixtos.
402	Alginato de potasio	Como espesante para productos basados en la leche y productos mixtos.
406	Agar	—
407	Carragenato	Productos lácteos
410	Goma de algarrobo	Productos lácteos / productos cárnicos
412	Goma guar	Productos lácteos / carnes enlatadas / productos de los huevos
413	Goma de tragacanto	—
414	Goma arábica	Productos lácteos / productos grasos / productos de confitería / agente de recubrimiento
440	Pectina (no modificada)	Productos lácteos
{450}	{Difosfatos}	{Sal emulsificante para queso derretido y procesado y como estabilizante para cremas pasteurizadas.}
{452}	{Polifosfato}	{Sal emulsificante para queso derretido y procesado y como estabilizante para cremas pasteurizadas}
500	Carbonatos de sodio	Productos lácteos para regulación del pH en variedades tradicionales de quesos preparados con leche agria
509	Cloruro de calcio	Productos lácteos / productos cárnicos
938	Argón	---
941	Nitrógeno	---
{942}	{Óxido nitroso}	{Gas de empaque; propelente para la crema batida}.
948	Oxígeno	---

3.2 Agentes aromatizantes

Las sustancias y productos etiquetados como sustancias aromatizantes o preparaciones aromatizantes naturales, tal y como se definen en *Requisitos Generales para Aromatizantes Naturales* (CAC/GL 29-1987).

3.3 Agua y sales

Agua potable.

Sales (con cloruro de sodio o cloruro potásico como componentes básicos utilizados generalmente en la elaboración de alimentos).

3.4 PREPARACIONES DE MICROORGANISMOS Y ENZIMAS

- (a) Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas normalmente empleados en la elaboración de alimentos, a excepción de microorganismos obtenidos/modificados genéticamente o enzimas derivadas de ingeniería genética.

3.5 Minerales (incluyendo oligoelementos), vitaminas, aminoácidos y ácidos grasos esenciales y otros compuestos de nitrógeno.

Aprobados solamente si su uso se requiere legalmente en los productos alimentarios a los que se incorporan.