

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 7 C del Programa

CX/FAC 02/7

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

34ª Reunión

Rotterdam, Países Bajos, 11-15 de marzo de 2002

TABLA 1 DEL PROYECTO DE NGAA

Las observaciones siguientes se han recibido de Cuba, Canadá, Brasil, Australia, España, Polonia, Argentina, Japón, IFAC, IADSA, IBFAN, ENCA y la Comunidad Europea.

CUBA

Proyecto de Disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en el trámite 6 ..

Estamos de acuerdo con la inmensa mayoría de los niveles máximos que aparecen en el Cuadro 1, pero atendiendo a la extensión de sus usos en diferentes categorías de alimentos y a los valores de sus IDAs, nos parecen elevados los niveles máximos de:

- Acesulfame potásico (SIN= 950) en: caramelos (3500 mg/kg), en productos finos de repostería (2000 mg/kg) y productos de imitación del chocolate (2500 mg/kg).
- Aspartame (SIN=951) en: helados y yogurt (3000 mg/kg), en pan y productos de panadería (4000 mg/kg) y en jugos y néctares de fruta (2000 mg/kg).
- Benzoatos (SIN=210, 211, 212 y 213) en: jugos de fruta enlatados o embotellados (2100 mg/kg), jugos de vegetales enlatados o embotellados (2000 mg/kg) y néctares de fruta enlatados o embotellados (2000 mg/kg).
- Eritrosina (SIN=127) en helados y yogurt (300 mg/kg), en bebidas saborizadas (300 mg/kg, productos de panadería y cereales de desayuno (300 mg/kg).
- Sacarina (SIN=954) en caramelos (3000 mg/kg), bebidas carbonatadas (500 mg/kg).

Sulfitos (SIN=220, 221, 222, 223, 224, 225, 227,228 y 539) en jaleas y mermeladas (3000 mg/kg), productos de imitación del chocolate (2000 mg/kg), carnes molidas procesadas (500 mg/kg), sopas (1000 mg/kg), jugos de fruta enlatados o embotellados (600 mg/kg) y jugos de vegetales enlatados o embotellados (500 mg/kg).

CANADA

En respuesta a la Recomendación F del Documento de Sala 1 (Informe del Grupo de Trabajo Especial sobre la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios {NGAA}), Canadá presenta las observaciones siguientes.

Sulfato aluminico amónico

04.2.2.3 Hortalizas y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja

Los *Reglamentos para Alimentos y Fármacos* canadienses permiten el uso del sulfato aluminico amónico como endurecedor en encurtidos y condimentos a dosis de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación (BPF). En virtud de estos *Reglamentos*, cuando un aditivo se permite según las *buenas prácticas de fabricación*, “la cantidad de aditivo añadido a un alimento durante la fabricación y el procesado no debe exceder la cantidad necesaria para cumplir el propósito para el que se permite añadir el aditivo al alimento” (Sección B.01.044).

Los fabricantes de alimentos canadienses que contestaron indicaron que, aunque en el pasado habían utilizado sulfato aluminico amónico en encurtidos y condimentos, en la actualidad ninguno de ellos utilizaba este endurecedor particular para sus productos. Si lo utilizaban lo hacían a dosis de hasta 185 ppm aproximadamente, dependiendo del producto.

06.2 Harinas y Almidones

Los *Reglamentos para Alimentos y Fármacos* canadienses permiten el uso del sulfato aluminico amónico como gasificante en la levadura en polvo a dosis de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación. Como la levadura en polvo se utiliza en el hogar y su uso por parte de los consumidores está fuera del alcance de los *Reglamentos para Alimentos y Fármacos* canadienses, no es conveniente indicar una dosis máxima específica para su uso en los alimentos acabados a los que se añada levadura en polvo con esta sustancia. Por consiguiente, desde el punto de vista canadiense creemos que es innecesario incluir esta sustancia en esta categoría para adaptar su uso a la levadura en polvo, que es un producto intermedio que no aparece en el Sistema de Clasificación de los Alimentos del Codex.

10.4 Postre a base de huevo (p.ej. flan)

Los *Reglamentos para Alimentos y Fármacos* canadienses permiten el uso de sulfato aluminico amónico en alimentos no estandarizados a dosis de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación. La industria de la alimentación canadiense señaló el polvo de merengue como alimento no estandarizado en que este aditivo se utilizaba a una dosis de 0,2%.

16.0 Alimentos Compuestos

Si la intención de esta incorporación es armonizarla con la disposición de Canadá para el uso de este aditivo como regulador del pH/endurecedor en alimentos no estandarizados, de información reciente de la industria no se desprende ningún uso generalizado en este ámbito.

Esteres de ascorbilo

11.4 Otros Azúcares y Jarabes

11.5 Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes intensos

En Canadá los esterres de ascorbilo no están permitidos para estas categorías de

alimentos y, por consiguiente, no podemos aportar ninguna justificación para tal uso.

BRASIL

Proyecto de Disposiciones para Aditivos Alimentarios en la Tabla 1 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios en el Trámite 6 (párr. 65 y Apéndice IV).

El Comité convino que varios niveles máximos para aditivos alimentarios de categorías de alimentos específicas se retendrían en el Trámite 6 para recabar observaciones adicionales y someterlas a examen en la 34ª reunión del CCFAC.

A) **ADYUVANTE** - Brasil sugiere que la función de adyuvante debe definirse claramente e incluirse en la Tabla del Codex de Clases Funcionales, Definiciones y Funciones Tecnológicas (alfa-amilasa, silicato de aluminio, BHT, dióxido de carbono, cera carnauba, sulfosuccinato de dioctilsodio, aceite mineral, esteres de ácidos grasos del poliglicerol, polisorbatos, propilenglicol, alginato de propilenglicol, sucroesteres, sulfitos, tartratos).

ADITIVOS CON MONOGRAFÍA TOXICOLÓGICA NO PREPRADA: bromelaína, nitrógeno, papaína y sodio sesquicarbonato.

B) Tal como fue convenido por el CCFAC en reuniones anteriores, Brasil pide que se establezca el nivel máximo numérico para los aditivos con BPF, y también los que tienen IDA numérica:

ADDITIVE	INS	MAX LEVEL MG/KG	FOOD CAT. NO.	<i>BRAZIL COMMENTS</i>
ACESULFAME POTASSIUM	950	GMP	01.2, 01.3.2, 01.4, 01.5.1, 01.6.1, 02.3, 04.1.2.10, 04.2.2.7, 07.1, 09.4, 12.2, 12.3, 14.1.5, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
ADIPATES	355,356,357, 359	GMP	01.2.1, 02.2.1.2, 14.2.1	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
ALITAME	956	GMP	11.2	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
ALLURA RED AC	129	GMP	02.1.3, 02.2.1.2	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	523	GMP	04.2.2.3, 06.2	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
ANNATTO EXTRACTS	160b	GMP	04.1.2.4, 04.1.2.6, 07.1, 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
ASCORBYL ESTERS	304	GMP	06.4.2	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
ASPARTAME	951	GMP	01.3.2; 01.4.1; 01.4.2; 01.4.3; 01.5.1; 01.5.3; 01.6.1; 02.3; 04.1.2.1, 14.1.5	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
AZORUBINE	122	GMP	14.1.2.1, 14.1.2.2	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
BRILHANT BLUE FCF	133	GMP	02.1.3, 02.2.1.2, 14.2.1	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
CANTHAXANTHIN	161g	GMP	01.1.2, 01.6, 01.7, 02.0, 03.0, 04.1.2.4, 04.1.2.6, 04.1.2.8, 04.1.2.9, 04.1.2.11, 04.2.2.3, 05.1, 05.4, 06.4.2, 06.5, 06.6, 07.0, 08.4, 09.2.1, 09.2.4.3,	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.

			09.2.5, 09.3.3, 10.4, 11.1, 11.2, 12.2, 14.1.4.1, 15.1, 16.0	
CARNAUBA WAX	903	GMP	04.1.1.2, 04.1.2, 04.2.1.2, 12.6, 14.1.2.1	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
CASTOR OIL	1503	GMP	05.1, 05.3, 05.4	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
CURCUMIN		GMP	02.2.1.1, 02.2.2, 04.2.2.2, 04.2.2.5, 7.1, 08.4, 16.0	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
CYCLAMATES	952	GMP	01.2, 11.2	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE	480	GMP	01.3.1	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
ERYTROSINE	127	GMP	02.1.3, 02.2.1.2, 08.4, 14.2.6.2	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
INDIGOTINE	132	GMP	02.1.3, 02.2.1.2	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
IRON OXIDES	172i, 172ii, 172iii	GMP	01.1.2, 01.2.2, 01.3.2, 01.4, 01.5.2, 01.6.4, 01.6.5, 01.7, 02.2.1.2, 02.4, 03.0, 04.1.2.4, 04.1.2.5, 04.1.2.7, 04.1.2.8, 04.1.2.9, 04.2.2.4, 04.2.2.6, 05.1.2, 05.2, 05.4, 06.3, 06.5, 07.2, 15.2, 16.0	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
NISIN	234	GMP	04.2.2.4	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
PHOSPHATIDIC ACID, AMMONIUM SALT	442	GMP	01.1.2, 01.4, 04.2.2.3, 07.1.1	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
POLYOXYETHYLENE STEARATES	430, 431	GMP	14.2.3	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	407a	GMP	01.4.102.2.1.1, 09.2.3, 12.2, 14.2.3	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
PROTEASE (A. ORYZAE VAR.)	1101i	GMP	06.1, 14.1.2.1, 14.1.5, 14.2.3	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
RED 2G	128	GMP	14.2.6	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
SACCHARIN	954	GMP	01.2.2	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
SODIUM	541i, 541ii	GMP	05.2	Numerical IDA

ALUMINIUM PHOSPHATES				Specify the maximum numerical level.
SODIUM DIACETATE	262ii	GMP	04.1.2.3, 04.1.2.4, 04.2.2.3, 04.2.2.4, 13.2	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491, 492, 493, 494, 495	GMP	13.5, 13.6, 14.2.3	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
SUCROGLYCERIDES	474	GMP	04.1.1.2, 13.6	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	GMP	01.4.2, 01.4.4, 04.1.1.2, 07.1, 09.4, 13.6	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
SUNSET YELLOW FCF	110	GMP	02.1.3, 02.2.1.2, 14.1.2.1, 14.1.2.2	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
TARTRATES	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	GMP	01.2.1, 01.6.2, 01.6.3, 01.6.5, 01.6.6, 02.1, 02.2.1.1, 02.2.2, 02.4, 06.2, 06.4.1, 12.6.3, 12.6.4, 14.2.4, 14.2.5	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.
TARTRAZINE	102	GMP	02.1.3, 02.2.1.2, 14.1.2.1, 14.1.2.2, 14.2.1	Numerical IDA Specify the maximum numerical level.

C) Brasil pide que se justifique la función tecnológica en los productos frescos y congelados puesto que los consumidores pueden ser inducidos a error sobre la identidad o calidad del alimento de acuerdo con Alinorm 01/12.

ADDITIVE	INS	MAX LEVEL MG/KG		FOOD CAT. NO.	BRAZIL COMMENTS
ACETIC ACID, GLACIAL	260	GMP	04.2.1, 04.2.2.1, 08.1.1	Fresh vegetables, and nuts and seeds; frozen vegetables; fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category.
ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472a	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472a	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category.
ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE	1414	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE	1414	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category.
ALLURA RED AC	129		08.1.2,	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category.
ALLURA RED AC	129		08.1.1, 09.1.2	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
ANNATTO EXTRACTS	160b		08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)

ANNATTO EXTRACTS	160b	10	09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category.
ASCORBIC ACID	300	500	04.1.1	Fresh fruit	Justify the technological need in this category.
ASCORBIC ACID	300	500	04.2.1	Fresh vegetables, and nuts and seeds	Justify the technological need in this category.
ASCORBIC ACID	300	2000	08.1	Fresh meat, poultry, and game	Justify the technological need in this category.
ASCORBIC ACID	300	200	09.1	Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category.
AZORUBINE	122	500	08.0	Meat and meat products, including poultry and game	Specify the category. Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
AZORUBINE	122	500	09.1.2	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
BEET RED	162		08.1.1, 09.1.2	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
BHA	320	100	08.1	Fresh meat, poultry, and game	Justify the technological need in this category.
BHT	321	100	08.1	Fresh meat, poultry, and game	Justify the technological need in this category.
BRILLIANT BLACK	151	500	08.0	Meat and meat products, including poultry and game	Specify the category. Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
BRILLIANT BLUE FCF	133	500	08.0 09.1.2	Meat and meat products, including poultry and game, Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Specify the category. Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
BROWN HT	155	500	08.0 09.1.2	Meat and meat products, including poultry and game, Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Specify the category. Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
CALCIUM ASCORBATE	302	GMP 400	09.1 09.2.1	Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and	Justify the technological need in this category.

				echinoderms	
CALCIUM CHLORIDE	509	4000	04.2.2.1	Frozen vegetables	Justify the technological need in this category.
CALCIUM CHLORIDE	509	15000	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category.
CALCIUM CITRATE	333	GMP	04.2.2.1, 08.1.2, 09.1, 09.2.1	-	Justify the technological need in this category
CALCIUM GLUCONATE	578	1000	04.2.2.1	Frozen vegetables	Justify the technological need in this category
CALCIUM HYDROXYDE	526	1000	04.2.2.1	Frozen vegetables	Justify the technological need in this category
CALCIUM HYDROXYDE	526	GMP	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category
CALCIUM LACTATE	327	6000	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category
CALCIUM OXIDE	526	GMP	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category
CALCIUM SULPHATE	516	3500	04.2.2.1	Frozen vegetables	Justify the technological need in this category
CANTHAXANTHIN	161g	100	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category
CANTHAXANTHIN	161g	GMP	09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
CARAMEL COLOUR, CLASS I	150a	GMP	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category
CARAMEL COLOUR, CLASS I	150a	GMP	08.1.1, 09.1.2	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
CARMINES	120	GMP	08.1.1, 09.1.2	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
CARMINES	120	GMP	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category
CAROB BEAN GUM	410	GMP	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category
CAROTENES,	160aii	GMP	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category

VEGETABLE					
CAROTENES, VEGETABLE	160aii	GMP	08.1.1, 09.1.2	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
CAROTENOIDS	160ai, e, f	1000	08.1.2, 09.1.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Fresh fish	Justify the technological need in this category
CAROTENOIDS	160ai, e, f	300	08.1.1, 09.1.2	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
CHLOROPHYLLS	140	GMP	08.1.1, 09.1.2	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES	141i, 141ii	GMP	08.1.1, 09.1.2	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
CITRIC ACID	330		04.2.1, 04.2.2.1	Fresh vegetables, and nuts and seeds; Frozen vegetables	Justify the technological need in this category
CITRIC ACID	330	2000	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category
CITRIC ACID	330	GMP	09.1 09.2.1	Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category.
CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	330	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	330	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category.
CURCUMIN	100i	GMP	08.1.1, 09.1.2	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
CURCUMIN	100i	GMP	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category
DIACETYLTARTARI	472e	GMP	08.1.1,	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or	Justify the technological need in this category

C AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL			09.1	cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472e	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category.
ERYTHORBIC ACID	315	GMP	04.1.1, 04.2.2.1	Fresh fruit; Frozen vegetables	Justify the technological need in this category.
ERYTHORBIC ACID	315	500 GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
ERYTHROSINE	127	300	09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category.
FAST GREEN FCF	143	100	09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological function in this category
GLYCEROL	422	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
GLYCEROL	422	GMP	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category
GRAPE SKIN EXTRACT	163ii	GMP	08.1.1, 09.1.2	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
GUAR GUM	412	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
GUM ARABIC	414	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
GUM ARABIC	414	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products,	Justify the technological need in this category

				including mollusks, crustaceans, and echinoderms	
HYDROXYPROPIL CELLULOSE	463	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
HYDROXYPROPIL METHIL CELLULOSE	463	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
HYDROXYPROPIL METHYL CELLULOSE	464	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
HYDROXYPROPIL METHYL METHIL CELLULOSE	464	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
HYDROXYPROPIL STARCH	1440	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
HYDROXYPROPIL STARCH	1440	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
INDIGOTINE	132	GMP	08.0	Meat and meat products, including poultry and game,	Specify the category. Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
IRON OXIDES	172i, 172ii, 172iii	GMP	08.1.1, 09.1.2	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
ISOMALT	953	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)

ISOMALT	953	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
LACTIC ACID (L-,D- AND DI-)	270	GMP	04.2.1, 04.2.2.1	Fresh vegetables, and nuts and seeds; Frozen vegetables	Justify the technological need in this category
LACTIC ACID (L-,D- AND DI-)	270	6000	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category
LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	270	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	270	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
LECITHIN	322	GMP	04.2.2.1	Frozen vegetables	Justify the technological need in this category
LECITHIN	322	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
LECITHIN	322	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
MAGNESIUM CARBONATE	504i	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
MAGNESIUM CARBONATE	504i	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
MAGNESIUM CHLORIDE	511	2260 GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)

MAGNESIUM CHLORIDE	511	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
MAGNESIUM HYDROGEN CARBONATE	504ii	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
MAGNESIUM HYDROGEN CARBONATE	504ii	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
MAGNESIUM HYDROXIDE	528	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
MAGNESIUM HYDROXIDE	528	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
MALIC ACID	296	GMP	04.2.1, 04.2.2.1	Fresh vegetables, and nuts and seeds; Frozen vegetables	Justify the technological need in this category
METHIL CELLULOSE	461	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
METHIL CELLULOSE	461	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
METHIL ETHIL CELLULOSE	465	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
METHIL ETHIL CELLULOSE	465	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and	Justify the technological need in this category

				echinoderms	
MICROCRYSTALLINE CELLULOSE	460I	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
MICROCRYSTALLINE CELLULOSE	460I	GMP	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category
MINERAL OIL	905a	200	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category
MONO- AND DIGLYCERIDES	471	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
MONO- AND DIGLYCERIDES	471	GMP	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category
MONOSODIUM GLUTAMATE, L-	621	GMP	04.2.2.1	Frozen vegetables	Justify the technological need in this category
MONOSODIUM GLUTAMATE, L-	621	GMP	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category
NITRATES	251	146	08.1	Fresh meat, poultry, and game	Justify the technological need in this category
NITITES	249	134	08.1	Fresh meat, poultry, and game	Justify the technological need in this category
OXIDIZED STARCH	1404	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
OXIDIZED STARCH	1404	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
PAPAIN	1101ii	GMP	08.1	Fresh meat, poultry, and game	Justify the technological need in this category
PECTINS	440	20000	04.2.2.1	Frozen vegetables	Justify the technological need in this category
PECTINS	440	5000	09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
PHOSPHATES	338 a 452v	200	04.1.2.1, 04.2.2.1	Frozen fruit; Frozen vegetables	Justify the technological need in this category
PHOSPHATES	338 a 452v	GMP	08.1	Fresh meat, poultry, and game	Justify the technological need in this category

PHOSPHATES	338 a 452v	GMP	09.1.1	Fresh fish	Justify the technological need in this category
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	5000 10000	08.0, 09.0	Meat and meat products, including poultry and game; Fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5000	08.0, 09.0	Meat and meat products, including poultry and game; Fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category
PONCEAU 4R	124	GMP	08.1, 09.1.2	Fresh meat, poultry, and game; Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
PONCEAU 4R	124	500	09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
POTASSIUM ALGINATE	402	5000	09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
POTASSIUM ASCORBATE	303	GMP	04.1.1	Fresh fruit	Justify the technological need in this category
POTASSIUM ASCORBATE	303	1000	09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
POTASSIUM CHLORIDE	508	GMP	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category
POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE	508	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE	508	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
POTASSIUM HYDROXIDE	525	GMP	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category
POTASSIUM	326	20000	08.1	Fresh meat, poultry, and game	Justify the technological need in this category

LACTATE					
POWDERED CELLULOSE	460ii	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
POWDERED CELLULOSE	460ii	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
PROCESSED EUCHUMA SEAWEED	407a	5000	09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	10000	04.1.2.1	Frozen fruit	Justify the technological need in this category
PROTEASE (A. ORYZAE VAR.)	1101i	GMP	08.1	Fresh meat, poultry, and game	Justify the technological need in this category
QUINOLINE YELLOW	104		08.0, 09.1.2	Meat and meat products, including poultry and game; Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Specify the category. Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
RED 2G	128	25	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game comminuted	Justify the technological need of artificial color in fresh meat
RIBOFLAVINES	101i, 101ii	GMP	08.0, 09.1.2	Meat and meat products, including poultry and game; Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Specify the category. Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
SACCHARIN	954	500	04.2.2.1	Frozen vegetables	Justify the technological need in this category
SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC & STEARIC ACIDS (NH ₄ , Ca, K, Na)	470	GMP	04.2.2.1	Frozen vegetables	Justify the technological need in this category
SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC & STEARIC ACIDS (NH ₄ , Ca, K, Na)	470	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC & STEARIC ACIDS (NH ₄ , Ca, K, Na)	470	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
SALTS OF OLEIC ACID (Ca, K, Na)	470	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
SALTS OF OLEIC ACID (Ca, K, Na)	470	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
SODIUM ACETATE	262i	GMP	04.2.1, 08.1.1	Fresh vegetables, and nuts and seeds; Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category
SODIUM ALGINATE	411	15000	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category
SODIUM ALGINATE	411	8000	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category
SODIUM ALGINATE	411	5000	09.2.1	Frozen fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
SODIUM ASCORBATE	301	GMP	04.1.1, 04.2.2.1	Fresh fruit; Frozen vegetables	Justify the technological need in this category
SODIUM ASCORBATE	301	500	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category
SODIUM ASCORBATE	301	GMP	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category
SODIUM ASCORBATE	301	200	09.1	Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
SODIUM ASCORBATE	301	5000	09.2.1	Frozen fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
SODIUM CARBONATE	500i	GMP	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category
SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE	466	15000	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category
SODIUM	466	GMP	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category

CARBOXYMETHYL CELLULOSE					
SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE	466	GMP	09.1	Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE	331i	GMP	04.2.1, 04.2.2.1	Fresh vegetables, and nuts and seeds; Frozen vegetables	Justify the technological need in this category
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE	331i	GMP	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE	331i	GMP	08.1.2, 09.1, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms; Frozen fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE	331i	GMP	09.2.1	Frozen fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
SODIUM ERYTHORBATE	316	GMP	04.2.2.1 09.1	Frozen vegetables Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
SODIUM ERYTHORBATE	316	1500	09.2.1	Frozen fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
SODIUM HYDROGEN CARBONATE	500ii	GMP	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category
SODIUM HYDROXIDE	524	GMP	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category
SODIUM LACTATE	325	GMP	04.2.1	Fresh vegetables, and nuts and seeds	Justify the technological need in this category
SODIUM LACTATE	325	20000	08.1	Fresh meat, poultry, and game	Justify the technological need in this category
SODIUM SESQUICARBONATE	500iii	GMP	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category
SORBATES	200/ 201	1000	01.1.1	Milk and buttermilk	Justify the technological need in this category
SORBATES	200/ 201	1000	04.1.1	Fresh fruit	Justify the technological need in this category

SORBATES	200/ 201	1000	04.1.2.1	Frozen fruit	Justify the technological need in this category
SORBATES	200/ 201	2000	09.2.1	Frozen fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
SORBITOL	420	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
SORBITOL	420	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
SUCRALOSE	955	150	04.1.2.1	Frozen fruit	Justify the technological need in this category
SULPHITES	220/228	500	04.1.2.1	Frozen fruit	Justify the technological need in this category
SULPHITES	220/228	450	08.1.2	Fresh meat, poultry, and game, comminuted	Justify the technological need in this category
SULPHITES	220/228	200	09.1.2, 09.2.1	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
SUNSET YELLOW FCF	110	500	08.1, 09.1.1	Fresh meat, poultry, and game; Fresh fish	Justify the technological need in this category
SUNSET YELLOW FCF	110	500	09.1.2, 09.2.1	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
TARA GUM	417	GMP	08.1.2 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
TARTARIC, ACETIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (MIXED)	472f	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
TARTARIC, ACETIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (MIXED)	472f	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category

TARTRATES	334/337	1300	04.1.1, 04.1.2.1	Fresh fruit; Frozen fruit	Justify the technological need in this category
TARTRATES	334/337	GMP	08.0	Meat and meat products, including poultry and game	Justify the technological need in this category
TARTRAZINE	102	500	08.0, 09.1.2	Meat and meat products, including poultry and game; Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Specify the category. Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
TARTRAZINE	102	500	09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
TBHQ	319	100	08.1	Fresh meat, poultry, and game	Justify the technological need in this category
TITANIUM DIOXIDE	171	GMP	08.1.1, 09.1.2	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
TRAGACANTH GUM	413	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts; Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
TRAGACANTH GUM	413	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
TRIPOTASSIUM CITRATE	332ii	GMP	08.1.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
TRIPOTASSIUM CITRATE	332ii	GMP	08.1.2, 09.1, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
XANTHAN GUM	415	GMP	09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category
XYLITOL	967	GMP	08.1.1, 09.1	Fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts;	Justify the technological need in this category and note 16 (For use in glaze, coatings or

				Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	decorations for fruits, vegetables, meat or fish)
XYLITOL	967	GMP	08.1.2, 09.2.1	Fresh meat, poultry, and game, comminuted; Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Justify the technological need in this category

D) Brasil pide que la necesidad tecnológica en esta categoría sea justificada (uso no adecuado o no recomendado):

ADDITIVE	INS	MAX LEVEL MG/KG		FOOD CAT. NO.	BRAZIL COMMENTS
ALLURA RED AC	129	50	13.1, 13.2, 13.3	Infant formulae and follow-on formulae; Weaning foods for infants and growing children; Dietetic foods intended for special medical purposes, including those for infants and young children	No recommended use of artificial color for this category. Justify the technological need in this category.
AZORUBINE	122	50	13.1, 13.2, 13.3	Infant formulae and follow-on formulae; Weaning foods for infants and growing children; Dietetic foods intended for special medical purposes, including those for infants and young children	No recommended use of artificial color for this category. Justify the technological need in this category.
BENZOYL PEROXIDE	928	1000, GMP	01.6.2.1, 01.8	Total ripened cheese, includes rind; Whey and whey products, excluding whey cheeses	According to JECFA, on the 55 ^o meeting (2000), additional uses could not be evaluated because information on toxicity and intake was not available.
BRILLIANT BLACK PN	151	50	13.1, 13.2, 13.3	Infant formulae and follow-on formulae; Weaning foods for infants and growing children; Dietetic foods intended for special medical purposes, including those for infants and young children	No recommended use of artificial color for this category. Justify the technological need in this category.
BROWN HT	155	50	13.1, 13.2,	Infant formulae and follow-on formulae; Weaning foods for infants and growing children;	No recommended use of artificial color for this category. Justify the technological need in this

			13.3	Dietetic foods intended for special medical purposes, including those for infants and young children	category.
INDIGOTINE	132	50	13.1, 13.2, 13.3	Infant formulae and follow-on formulae; Weaning foods for infants and growing children; Dietetic foods intended for special medical purposes, including those for infants and young children	No recommended use of artificial color for this category. Justify the technological need in this category.
LACTITOL	966	GMP	13.1, 13.2	Infant formulae and follow-on formulae; Weaning foods for infants and growing children	Specify the maximum numerical level. Important: high level of 50g/day has effect diuretic and laxative.
MANITOL	421	GMP	13.1, 13.2	Infant formulae and follow-on formulae; Weaning foods for infants and growing children	Specify the maximum numerical level. Important: high level of 20g/day has effect diuretic and laxative.
PONCEAU 4R	124	50	13.1, 13.2, 13.3	Infant formulae and follow-on formulae; Weaning foods for infants and growing children; Dietetic foods intended for special medical purposes, including those for infants and young children	No recommended use of artificial color for this category. Justify the technological need in this category.
QUINOLINE YELLOW	104	50	13.1, 13.2, 13.3	Infant formulae and follow-on formulae; Weaning foods for infants and growing children; Dietetic foods intended for special medical purposes, including those for infants and young children	No recommended use of artificial color for this category. Justify the technological need in this category
SORBITOL	420	GMP	13.1, 13.2	Infant formulae and follow-on formulae; Weaning foods for infants and growing children	Specify the maximum numerical level. Important: high level of 50g/day has effect diuretic and laxative.
SUNSET YELLOW FCF	110	50	13.1, 13.2, 13.3	Infant formulae and follow-on formulae; Weaning foods for infants and growing children; Dietetic foods intended for special medical purposes, including those for infants and young children	No recommended use of artificial color for this category. Justify the technological need in this category.
TARTRAZINE	102	50	13.1, 13.2, 13.3	Infant formulae and follow-on formulae; Weaning foods for infants and growing children; Dietetic foods intended for special medical purposes, including those for infants and young children	No recommended use of artificial color for this category. Justify the technological need in this category.

E) Justificar nota:

N.º NOTE	NOTE	COMMENTS
12	Carryover from flavouring substances	Carry-over principle
16	For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish	Glazing agent ?? Decorations of fresh and frozen products?? Use of lecithin for decorations of meat and fish??
18	Added level; residue not detected in ready-to-eat food	Processing aid ???
29	Reporting basis not specified	Maximum level unit should be expressed in mg/kg as for the other food cat.
36	Residual level	Processing aid ???
65	Carryover from nutrient preparations	Carry-over principle
67	Carryover from use in casings	Carry-over principle
83	Excluding foods for infants and young children	Inconsistent due is used for category 13.3 (Dietetic foods intended for special medical purposes, <u>including those for infants and young children</u>). Brazil requests to subdivide this category.
88	Carryover from the ingredient	Carry-over principle
98	For dust control	Must be function of additive.

PRINCIPIOS RELACIONADOS CON EL PRINCIPIO DE TRANSFERENCIA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LOS ALIMENTOS

4. CONDICIONES ESPECIALES

4.1 Un aditivo transferido a un alimento particular en una cantidad significativa o en una cantidad suficiente para realizar una función tecnológica en ese alimento a consecuencia del uso de materias primas u otros ingredientes en que ese aditivo fue utilizado, **será tratado y considerado como un aditivo para ese alimento**, y se dispondrá en la Sección sobre Aditivos Alimentarios de la Norma del Codex relevante.

F) *Justificar el elevado límite de uso y la necesidad tecnológica:*

	BENZOATES	210 - 213		14.1.1.2	Table waters and soda waters;	Justify the technological need in this category
	CALCIUM ALUMINIUM SILICATE	556	GMP	14.1.2.1, 14.2.3	Canned or bottled (pasteurized) fruit juice; Wines	Justify the technological need in this category (anticaking agent)
-	HYDROCHLORIC ACID	507	GMP	06.2	Flours and starches	Justify the technological need in this category
USA	INDIGOTINE	132	GMP	02.1.3	Lard, tallow, fish oil, and other animal	Justify the technological function in this

					fats	category
USA	INDIGOTINE	132	GMP	02.2.1.2	Margarine and similar products (e.g. butter-margarine blends)	Justify the technological function in this category
USA, Canada	POLYVINYLPIRROLIDONE	1201	-	-	14.2.1, 14.2.2, 14.2.3	Justify the note 36 (Residual level) in this category.
-	POTASSIUM ASCORBATE	303	300	06.2	Flours and starches	Justify the technological need in this category
-	PROPYLENE GLYCOL	1520	200000	04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	Justify the maximum level of 200000 mg/kg for this category
-	PROPYLENE GLYCOL	1520	200000	04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	Justify the maximum level of 200000 mg/kg for this category
USA	PROPYLENE GLYCOL	1520	240000	05.0	Confectionery	Justify the maximum level of 240000 mg/kg for this category
USA	PROPYLENE GLYCOL	1520	970000	12.2	Herbs, spices, seasonings (including salt substitutes), and condiments (e.g. seasoning for instant noodles)	Justify the maximum level of 970000 mg/kg for this category
-	PROPYLENE GLYCOL	1520	200000	14.1.4.3	Concentrates (liquid or solid) for drinks	Justify the maximum level of 200000 mg/kg for this category
FIL-IDF	SORBATES	200/201	1000	01.1.1	Milk and buttermilk	Justify the technological need in this category
-	SORBATES	200/201	10000	08.4	Edible casings (e.g., sausage casings)	Justify the maximum level of 10000 mg/kg for this category
	STEARYL TARTRATE	483	5000	01.7, 02.4, 04.1.2.9, 04.2.2.6, 06.5, 07.0, 10.4	-	Justify the technological function in this category. According to JECFA, was evaluated as flour treatment agent only, the maximum numerical level of 500 mg/kg flour.
USA	SUNSET YELLOW FCF	110	GMP	02.1.3	Lard, tallow, fish oil, and other animal fats	Justify the technological function in this category
USA	SUNSET YELLOW FCF	110	GMP	02.2.1.2	Margarine and similar products (e.g. butter-margarine blends)	Justify the technological function in this category

G) Brasil pide:

Brazil	AMARANTH	123	100	01.6.4.2	flavoured	Brazil requests the deletion of this category
Brazil	AMARANTH	123	100	12.9	Protein products	Brazil requests the deletion of this category

Brazil	ANNATTO EXTRACTS	160b	GMP	04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	Brazil requests the maximum numerical level of 200 mg/kg (As bixin)
Brazil	ANNATTO EXTRACTS	160b	GMP	06.6	Batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	Brazil requests the maximum numerical level of 20 mg/kg (As bixin)
Brazil	ANNATTO EXTRACTS	160b	GMP	11.1	White and semi-white sugar, fructose, glucose, xylose, sugar solutions	Brazil requests the deletion of this category
Brazil	ANNATTO EXTRACTS	160b	GMP	11.2	Other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	Brazil requests the deletion of this category
Brazil	ANNATTO EXTRACTS	160b	GMP	12.9	Protein products	Brazil requests the deletion of this category
Brazil	ANNATTO EXTRACTS	160b	GMP	13.6	Food supplements	Brazil requests the maximum numerical level of 100 mg/kg (As bixin)
Brazil	ANNATTO EXTRACTS	160b	GMP	14.2.1	Beer and malt beverages	Brazil requests the deletion of this category
Brazil	ANNATTO EXTRACTS	160b	GMP	14.2.3	wines	Brazil requests the maximum numerical level of 10 mg/kg (As bixin)
Brazil	AZORUBINE	122	500	07.1.2	Crackers, excluding sweet crackers	Brazil requests the maximum numerical level of 50 mg/kg
Brazil	AZORUBINE	122	500	07.1.3	Other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	Brazil requests the maximum numerical level of 50 mg/kg
Brazil	BHA	320	All entries	-	ALL CATEGORIES	An amendment to Table 1, requested by Brazil in response to CL 1999/15 FAC, was omitted in the revised Table 1. At this opportunity, Brazil would like to submit again the proposal of including the note 15 (fat or oil basis).
Brazil	BHT	321	All entries	-	ALL CATEGORIES	An amendment to Table 1, requested by Brazil in response to CL 1999/15 FAC, was omitted in the revised Table 1. Brazil would like to submit again the proposal of including the note 15 (fat or oil basis).
Brazil	CARMINES	120	GMP	02.1	Fats and oils essentially free from water	Brazil requests the maximum numerical level of 500 mg/kg for this category
Brazil	CARMINES	120	GMP	02.2	Fat emulsions mainly of type water-in-oil	Brazil requests the maximum numerical level of 500 mg/kg for this category
Brazil	CARMINES	120	GMP	02.3	Fat emulsions other than food category 02.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	Brazil requests the maximum numerical level of 500 mg/kg for this category
Brazil	CARMINES	120	GMP	04.1.2.11	Fruits filling for pastries	Brazil requests the maximum numerical

						level of 300 mg/kg for this category
Brazil	CARMINES	120	GMP	06.4.2	Pre-cooked or dried pastas and noodles and like products	Brazil requests the deletion of this category
Brazil	CARMINES	120	GMP	14.1.2.1	Canned or bottled(pasteurized) fruit juice	Brazil requests the maximum numerical level of 100 mg/kg for this category
Brazil	CARMINES	120	GMP	14.1.3.1	Canned or bottled(pasteurized) fruit nectar	Brazil requests the maximum numerical level of 100 mg/kg for this category
Brazil	CARMINES	120	GMP	14.2.1	Beer and malt beverages	Justify the technological need in this category. Inconsistent due to note 85 (except for use in cooler at 1000 mg/kg). Beverages like cooler belong to subcategory 14.2.3.2.
Brazil	CARMINES	120	GMP	14.2.3.1	Still wine	Brazil requests the maximum numerical level of 200 mg/kg for this category
Brazil	CARMINES	120	GMP	14.2.3.2	Sparkling and semi-sparking wines	Brazil requests the maximum numerical level of 200 mg/kg for this category
Brazil	CARMINES	120	GMP	14.2.3.3	Fortified wine and liquor wine	Brazil requests the maximum numerical level of 200 mg/kg for this category
Brazil	CAROTENOIDS	160ai,e,f	GMP	06.4.2	Pre-cooked or dried pastas and noodles and like products	Brazil requests the deletion of this category
Brazil	CURCUMIN	100i	GMP	02.2.1.1	Butter and concentrated butter	Brazil suggests the maximum numerical level of 500 mg/kg for this category
Brazil	CURCUMIN	100i	GMP	02.3	Fat emulsions other than category 02.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	Brazil suggests the maximum numerical level of 500 mg/kg for this category
Brazil	CURCUMIN	100i	GMP	04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	Brazil suggests the maximum numerical level of 150 mg/kg for this category
Brazil	CURCUMIN	100i	GMP	06.4.2	Pre-cooked or dried pastas and noodles and like products	Brazil requests the maximum numerical level of 500 mg/kg for this category
Brazil	CURCUMIN	100i	GMP	06.6	Batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	Brazil requests the maximum numerical level of 20 mg/kg for this category
Brazil	CURCUMIN	100i	GMP	14.1.2.1	Canned or bottled(pasteurized) fruit juice	Brazil requests the substitution of GMP for the maximum numerical level of 100 mg/kg
Brazil	CURCUMIN	100i	GMP	14.1.3.1	Canned or bottled(pasteurized) fruit nectar	Brazil requests the substitution of GMP for the maximum numerical level of 100 mg/kg
Brazil	CURCUMIN	100i	GMP	14.2.1	Beer and malt beverages	Justify the technological need in this category. Inconsistent due to note 85 (except for use in cooler at 1000 mg/kg). Beverages

						like cooler belongs to Subcategory 14.2.3.2.
Brazil	CURCUMIN	100i	GMP	14.2.3.1	Still wine	Brazil requests the maximum numerical level of 200 mg/kg
Brazil	CURCUMIN	100i	GMP	14.2.3.2	Sparkling and semi-sparkling wine	Brazil suggests the maximum numerical level of 200 mg/kg for this category
Brazil	CURCUMIN	100i	GMP	14.2.3.3	Fortified wine and liquor wine	Brazil suggests the maximum numerical level of 200 mg/kg for this category
Brazil	CYCLAMATES	952	500	11.2	Other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	Brazil accepts the maximum numerical level of 500 mg/kg and suggests to move from step 3 to step 6
Brazil	NITRATES	251 & 252	37	01.6	Cheese	Brazil requests the maximum numerical level of 50 mg/kg for this category
Brazil	NITROUS OXIDE	942	GMP	All entries	-	Include Note 59 (use as packing gas)
-	POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	9000	12.6.1	Sauces and like products	Brazil suggests the maximum numerical level of 10000 mg/kg for this category and removing the categories 12.6.1; 12.6.2. & 12.6.3.
-	STEAROYL-2-LACTYLATES	481i 482i	4500	06.4.2	Pre-cooked and dried pastas and noodles and like products	Brazil requests the maximum numerical level of 5000 mg/kg for this category
Brazil	TARTRATES	334/337	3000	14.1.4	water-based flavoured drinks, including “sport” or “electrolyte” drinks and particulate drinks	An amendment to Table 1 requested by Brazil in response to CL 1999/15 FAC was omitted in the revised Table 1 .At this opportunity Brazil would like to submit again the following new proposed limits use: 5000 mg/kg
Brazil	TBHQ	319	ALL LIMITS	-	ALL CATEGORIES	An amendment to Table 1 requested by Brazil in response to CL 1999/15 FAC was omitted in the revised Table 1 .At this opportunity Brazil would like to submit again the following new proposed limits should refer to note 15 (fat or oil basis)
Brazil	TOCOPHEROLS	306, 307	ALL LIMITS	-	ALL CATEGORIES	An amendment to Table 1 requested by Brazil in response to CL 1999/15 FAC was omitted in the revised Table 1 .At this opportunity Brazil would like to submit again the following new proposed limits

						should refer to note 15 (fat or oil basis)
--	--	--	--	--	--	--

AUSTRALIA

En la 33ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, el Comité dio el visto bueno a la recomendación del Grupo de Trabajo de mantener en el Trámite 6 varios niveles máximos para aditivos alimentarios de categorías de alimentos específicas con el fin de recopilar observaciones adicionales y someterlo a consideración en la 34ª reunión del CCFAC. En relación con lo anterior, Australia desea presentar las observaciones siguientes.

La posición australiana sigue siendo pedir autorizaciones de BPF cuando no haya preocupaciones en torno a la inocuidad, especialmente si el JECFA ha examinado el aditivo y ha establecido una IDA "no especificada".

Las principales prioridades para los aditivos alimentarios del vino son:

Los niveles para el ácido málico y láctico. Los niveles propuestos (1 mg/kg) son inaceptables. Para el ácido málico, láctico y cítrico se pidió un nivel de BPF.

Por razones de consistencia entre vino, vino espumoso y vino de fruta, el nivel para el ácido tartárico también debería establecerse en Buenas Prácticas de Fabricación (BPF). Sin embargo, el nivel de EE.UU. de 11.000 mg/kg se prefiere al nivel de 9000 mg/kg propuesto en el Trámite 6.

El nivel propuesto de ácido ascórbico para el vino de 200 mg/kg es demasiado bajo, y como la IDA del JECFA es "no especificada" no se necesita una IDA numérica. El nivel debería establecerse en BPF.

Los taninos tienen también una IDA "no especificada" del JECFA y en el vino deberían permitirse a niveles de BPF. 3000 mg/kg se encuentra dentro de los límites de uso de Australia.

El dióxido de carbono está permitido en el vino a niveles de BPF pero en la *nota 60* los niveles se restringen a 39,2 mg/kg en el vino acabado si se usa como agente de carbonatación, lo cual no es aceptable. Australia opina que debería establecerse un nivel de BPF.

Australia se comprometió a presentar datos sobre el uso de sulfatos en el vino (Alinorm 01/12A). Las regulaciones australianas permiten los fosfatos de amonio y calcio como aditivos para el vino a niveles de BPF y permiten también el uso de los fosfatos como coadyuvantes de elaboración que proporcionan nutrientes microbianos para la fermentación. La autorización propuesta en productos de tipo más frío a 12.000 mg/kg versus niveles más bajos en el vino y vino de fruta sin un nivel para el vino se cuestiona. Datos preliminares sugieren que en Australia la escala de uso de fosfato en el vino es de 500-1000 mg/l, pero es necesario revisar la química y la nomenclatura de los fosfatos.

SPAIN

OBSERVACIONES QUE FORMULA EL REINO DE ESPAÑA A LA CARTA CIRCULAR CL 2001/13 FAC, ADJUNTA AL ALINORM 01/12 A, INFORME DE LA 24ª SESION DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

Parte B. Petición de observaciones e información.

- 1. Proyecto de Disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, en el Trámite 6 (Apéndice IV)**

Con carácter general y al objeto de mantener la postura defendida por las autoridades españolas en otras ocasiones, se propone suprimir las siguientes categorías:

16.0 Alimentos compuestos

12.8 Levadura y productos similares--

Acesulfamo potásico SIN 950

Al ser un aditivo con IDA numérica deberían establecerse dosis máximas de uso en todos aquellos grupos de alimentos donde se autoriza a B.P.F.

Las dosis máximas propuestas para: Chicle: 5000 (UE 2000), Confitería: 3500 (UE 1000) y Productos de cacao: 2500 (UE 500), pueden considerarse elevadas. No está justificado su uso en una categoría tan amplia como la 7.1 Pan y Productos de panadería corriente, sería aconsejable suprimir esa categoría

Ácido acético glaciador SIN 260

Al haber sido suprimida la categoría 12.8 en las Categorías de Alimentos de la Norma General de Aditivos (GSFA) debería eliminarse esta categoría.

Esteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos SIN 472 a

Tal uso de este aditivo, en categorías tan ampliar como las 08.1.2 y 09.2.1, para fines distintos del glaseado, recubrimiento o decoración no deben ser incluidas.

Igual comentario que el anterior para la categoría 12.8

Fosfato acetilado de dialmidón SIN 1414

El uso en productos frescos como son los contemplados en las categorías 08.1.2 y 09.2.1, de aditivos con acción espesante, emulgente, estabilizante y agente de carga, no tiene justificación tecnológica. Debería ajustarse su aplicación en otras subcategorías donde puedan ser necesarios.

Adipatos SIN 355, SIN 357

Asimismo debería establecerse dosis máximas de uso en todos los grupos de alimentos donde se autoriza a B.P.F. por ser un grupo de aditivos con IDA numérica.

Rojo Allura SIN 129

No está justificado tecnológicamente, ni es deseable sanitariamente el uso de colorantes en las categorías: 07.1 pan y productos de panadería ordinaria, 08.1.1 Carne fresca y 08.1.2 Carne fresca picada.

Amarato SIN 123

Considerando la IDA de este colorante, deberían pedirse algunas justificaciones de uso (postres, todo tipo de pescados, cereales para desayuno, confitería)

Annato SIN 160 b

No está justificado tecnológicamente, ni es deseable sanitariamente el uso de colorantes en las categorías: 07.1 pan y productos de panadería ordinaria, 08.1.1 Carne fresca y 08.1.2 Carne fresca picada. Las dosis de uso a GMP deberían revisarse con el fin de asignar dosis numéricas ya que la IDA de este aditivo es muy baja.

Azorrubina SIN 122

No encontramos justificado el uso de colorantes en fórmula infantiles (categoría 13.1), ni en alimentos de continuación (13.2 y 13.3).

Aspartamo SIN 951

El uso de edulcorantes debe limitarse en los alimentos destinados a los niños.

En la categoría 13.3 deberían suprimirse los productos para niños y jóvenes.

Benzoatos SIN: 210 a 213

Se puede aceptar la propuesta de suprimir el uso de los benzoatos en determinadas categorías de productos alimenticios, aunque la Mostaza debería mantenerse, ya que este producto necesita el uso de un conservador.

La categoría 14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta no debería suprimirse, ya que algunos tipos de cerveza necesitan los benzoatos.

La Categoría 14.2.3 Vinos, no debería suprimirse, ya que algunos tipos de vino necesitan el uso de conservadores.

La categoría 14.2.0.2 Bebidas espirituosas con menos del 15% de alcohol no debería suprimirse.

BHA SIN 320

La baja IDA de este aditivo (0,5 mg/Kg y día) justifica una seria revisión del uso tan amplio que se propone en la GSFA.

Debería revisarse el uso del BHA entre otras, en las siguientes categorías de productos, y si no está justificado debería suprimirse:

03.1, 04.1.2.9, 06.3, 07.1.1, 07.1.3, 07.1.4, 07.2.1, 07.2.2, 08.1, 08.2, 09.2.1, 09.2.2.

En general, si el BHA se autoriza en productos intermedios, no existe justificación de uso en los productos terminados donde se hayan utilizado los primeros. Según el principio de transferencia, el antioxidante estará presente en la cantidad proporcional que corresponda en el producto final

BHT SIN 321

Las mismas consideraciones que se han expresado para el BHA, son válidas para este aditivo.

Negro brillante PN SIN 151, Azul brillante PN SIN 151, Azul brillante FCF SIN 133, Pardo HT SIN 155, Carmines SIN

En las categorías 13.1, 13.2 y 13.3 (niños) no debe autorizarse el uso de colorantes. Debería recomendarse su retirada.

Asimismo, no encontramos justificado su uso en superficie de fruta fresca (04.1.1.2).

Cantaxantina SIN 161 g

La baja IDA de este aditivo (0,05 mg/Kg peso y día) exige una reducción del amplio uso que se propone en los productos alimenticios, ante el riesgo de que la ingesta que garantiza la seguridad de los consumidores se vea sobrepasada.

Existen otros colorante en el mercado que pueden ejercer el mismo efecto que la Cantaxantina por lo que no se justifica el extenso empleo propuesto en la GSFA

Carotenoides SIN 160

Al figurar englobado en carotenoides sin la numeración específica, deben estar incluidos los diversos colorantes que comprende este nombre. Por tanto, al tener algunos de ellos asignada una IDA, debería sustituirse las dosis de BPF (en aquellas categorías de alimentos que no sean tratamiento de superficie) por dosis máximas de uso.

La nueva dosis propuesta para las categorías 2.1 y 2.3 no encontramos que tenga justificación tecnológica.

Curcumina SIN 100

No encontramos justificado su uso en la categoría 0.5.1 (Cacao y chocolate) así como la dosis propuesta de BPF.

Igual comentario para la categoría 16.0 categoría que no debe existir como tal.

Los comentarios realizados para aquellas categorías de alimentos donde se autorice a BPF son válidos aquí también, así como los realizados para las categorías 13.1, 13.2 y 13.3: Alimentos infantiles.

Ciclamatos SIN 952

El uso de este edulcorante debería limitarse a los productos alimenticios de valor energético reducido o sin azúcares añadidos.

Asimismo, su uso se justifica en productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

Debido a su IDA y a su actual “status” toxicológico, su uso no debería permitirse en la amplia gama de productos que se propone en la GSFA.

Asimismo, deberían revisarse las dosis de uso que parecen muy elevadas.

Ácido eritórbito SIN 315

No se considera justificado el uso de este aditivo en las siguientes categorías: 02.1, 02.2.1.1, 04.1.1, 04.2.1.3, 04.2.2.1, 14.1.2.1, 14.1.3.1, 14.1.5 y 14.2.3.

Debido a su baja IDA, las dosis de uso de GMP se deberían concretar en un valor numérico y no superior al necesario para ejercer el efecto tecnológico que se pretende.

Eritrosina SIN 127

El uso de este colorante debería limitarse a los productos alimenticios donde su utilización sea imprescindible, debido a su baja IDA.

El listado de productos propuesto en la GSFA se considera excesivo y constituye un riesgo para la salud de los consumidores.

Indigotina SIN 132

No está justificado su uso, ni la dosis de BPF, en la categoría 0.2.1.3.

No debe contemplarse el uso de colorantes en las categorías 13.1, 13.2 y 13.3.

Nisina SIN 234

El uso de antibióticos en los productos alimenticios debe reducirse al máximo y solo debería utilizarse en casos muy concretos y en dosis lo más bajas posibles.

La dosis asignada a las categorías 01.6.4 y 07.2 se considera excesiva.

Asimismo, no se justifica su uso en una categoría tan amplia como es “fine bakery wares”.

Nitratos SIN: 251 y 252

En la carne fresca (08.1) y congelada (08.2.3) no está justificada la presencia de Nitratos. En las categorías 9.8.2.1.1 y 08.3.1.1 encontramos muy elevadas las dosis propuestas, más aún si se compara con el contenido de la nota 30 que habla de nitrato residual.

Nitritos SIN: 249 y 250

Para las categorías 08.2.1.1 y 08.2.1.2 las dosis residuales propuestas son muy elevadas. Deberían revisarse. Igual comentario para las categorías 09.2.5 y 09.3.3.

En las categorías 08.2.3 carne congelada no está justificada la presencia residual de Nitritos.

Fosfatos

La lista de productos alimenticios en los que se autoriza el uso de estos aditivos se considera demasiado extensa.

No debería permitirse en productos frescos tales como: 08.1 Carne fresca y 09.1.1 Pescado fresco.

Asimismo, y dentro del grupo 07.0 Productos de panadería, debería excluirse el pan y productos de panadería ordinaria.

Polidextrosa SIN 1200

No debería permitirse el uso de este aditivo en la categoría 02.2.1.1 Mantequilla y mantequilla concentrada, ni en la 11.3 Miel.

La presencia de un agente de carga en estos productos no elaborados podría constituir un fraude.

Ponceau 4R SIN 124

Su uso en las categorías 05.1 y 11.1 puede inducir a error al consumidor.

Al tener IDA numérica asignada, las dosis a BPF deben ser reemplazadas por niveles máximos.

Como otros colorantes, no debería contemplarse su uso en las categorías 13.1, 13.2 y 13.3.

Debe excluirse la categoría 16.0

Sacarina

Deberían revisarse los usos tan extensos propuestos para este aditivo.

El uso de edulcorantes debería limitarse a los productos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos y a otros como las conservas de pescado o de frutas en los que su utilización está justificada.

Asimismo, las dosis de uso propuestas para las categorías 05.2 y 05.3 se consideran muy elevadas.

Sulfitos

El uso de estos aditivos debería estar limitado a los productos donde su presencia sea imprescindible debido a su baja IDA

No se considera tecnológicamente justificado su uso en categorías de productos tales como: 01.2.1.2, 01.6.4.1, 04.1.1.2, 07.1.1, 07.1.3, 07.1.4 entre otras.

POLONIA**Alinorm 01/12A, párr. 64 y Apéndice III**

Deseamos hacer observaciones al Apéndice II:

- **Sulfato aluminico amónico (E 523)** – no aceptamos el uso de este aditivo alimentario en las siguientes categorías de alimentos:
 - 04.2.2.6 – pulpa y preparados de hortalizas, y nueces y semillas (p.ej. postres y salsas de hortalizas, hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría 04.2.2.5;

09.2.4 – pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos;

- ***cera de abeja blanca y amarilla (E 901)***
cera candelilla (E 902)
cera carnauba (E 903)
goma laca (E 904)

Polonia no está de acuerdo con el uso de los aditivos alimentarios indicados anteriormente para granos de café. Los granos de café pertenecen a la categoría de alimentos no elaborados, en que de acuerdo con la legislación de Polonia no está permitido utilizar ningún aditivo alimentario.

- ***Benzoatos: E 210, E 211, E 212, E 213***

La legislación de Polonia no permite utilizar estos aditivos alimentarios en las siguientes categorías de alimentos:

01.7 – Postres lácteos (p.ej. bebidas a base de leche fría, pudings, yogur aromatizado o a base de fruta);

12.5 – Sopas y caldos.

ARGENTINA

Petición de observaciones, en el Trámite 6, sobre el Proyecto de Nivel Máximo para la Patulina en el Zumo (jugo) de Manzana y los Ingredientes de Zumo (jugo) de Manzana en Otras Bebidas

Argentina manifiesta que los zumos (jugos) de manzana elaborados en el país presentan niveles máximos inferiores a 25 µg/kg., pero independientemente de ello considera que:

- El Nivel Máximo propuesto debe tener en cuenta la protección de los consumidores, los intereses de los países productores, la distribución y comercialización, es decir que, el nivel cumpla con el propósito de facilitar el comercio y que no resulte peligroso en el alimento considerado para la salud humana.
- Argentina entiende que se debe tener mayor información acerca de los niveles de contaminación por regiones de producción, patrones de consumo también por regiones, comercialización y una evaluación de riesgos por el JECFA (Alinorm 99/12 , párr. 109).
- Argentina también considera que, habiendo estudiado el documento CX/FAC 00/15, presentado por el Reino Unido, referente a Metodología y Principios para la Evaluación de la exposición en la Norma General del Codex para los Contaminantes, sería adecuado aplicarlo a este contaminante.
- En el conocimiento que el JECFA ha establecido la PMTDI en 0.4 µg/kg., aplicando los datos de consumo de la población más expuesta, en este caso los infantes y la metodología propuesta en el párrafo anterior, se determine si el nivel propuesto de 50 µg/kg. es superado.
- Es necesario establecer métodos analíticos de referencia, tal como el AOAC 995.1 , acordes con los niveles propuestos para la evaluación de riesgos por el JECFA (50 µg/kg), así como un plan de muestreo.
- Considerando que los procesos de elaboración de los alimentos en algunos casos pueden disminuir el contenido de esta micotoxina presente en la materia prima, este efecto debe ser tenido en cuenta al momento de establecer un determinado límite máximo aplicable a dicha materia prima

JAPÓN

Revisión propuesta de la tabla 1, aditivos cuyo uso está permitido en condiciones específicas en determinadas categorías de alimentos o alimentos individuales

En este documento utilizamos el sistema actual de clasificación de los alimentos, sin embargo debe tenerse en cuenta que preferimos utilizar otro sistema de clasificación de los alimentos, que se propone en el párr. 21 d) de CX/FAC 02/6, sobre todo con relación a las categorías 06.4.1 y 06.4.2.

Hemos asignado la categoría propuesta 06.4.1 a la actual categoría 06.4.1 y la categoría propuesta 06.4.3 a la actual categoría 06.4.2.

Aluminium Ammonium Sulphate

Food Cat.No.	Food Category	Max Level	Comments
07.1.2	Crackers, excluding sweet... category	10000mg/kg	Addition of Food
07.1.3	Other ordinary bakery products... category	10000mg/kg	Addition of Food
07.1.4	Bread-type products, including...category	10000mg/kg	Addition of Food
07.1.5	Steamed breads and buns category	10000mg/kg	Addition of Food
07.2	Fine bakery wares category	10000mg/kg	Addition of Food

Annatto Extracts

Food Cat.No.	Food Category	Max Level	Comments
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured... bixin or norbixin) (as proposed to the 31st CCFAC in Feb. 1999)	50mg/kg	Add Note No.9 (total
07.2	Fine bakery wares No.9 (as proposed to the 31st CCFAC in Feb. 1999)	15mg/kg	Addition of Food Category, Add Note
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and... CCFAC in Feb. 1999)	10mg/kg	Add Note No.9 (as proposed to the 31st
09.2.3	Frozen minced and creamed fish products... proposed to the 31st CCFAC in 1999)	10mg/kg	Add Note No.9 (as
12.6.1	Emulsified or clear sauces_ from 10mg/kg? Add Note No.9 (as proposed to the 31st CCFAC in Feb.1999)	30mg/kg	Revision of Max Level
12.6.3	Mixes for sauces and gravies from 10mg/kg;Add Note No.9 (as proposed to the 31st CCFAC in Feb. 1999)	20mg/kg	Revision of Max Level

Ascorbyl Esters

Food Cat.No.	Food Category	Max Level	Comments
06.4.2	Pre-cooked or dried pastas and noodles and -----	20mg/kg	Revise Max from GMP

Beeswax, White and Yellow

Food Cat.No.	Food Category	Max Level	Comments
05.3	Chewing Gum 100,000mg/kg Use: Bulking Agent	New proposal	

Candelilla Wax

Food Cat.No.	Food Category	Max Level	Comments
05.3	Chewing Gum Use: Bulking Agent	100,000mg/kg	New proposal

Carnauba Wax

Food Cat.No.	Food Category	Max Level	Comments
05.3	Chewing Gum Use: Bulking Agent	100,000mg/kg	New proposal

Carotenes, Vegetable

Food Cat.No.	Food Category	Max Level	Comments
15.1	Snacks-potato	GMP	Revision of Max Level

from 25mg/kg (e.g. potato chips) (as proposed to the 31st CCFAC in Feb. 1999)

Chlorophylls, Copper Complexes

Food Cat.No.	Food Category	Max Level	Comments
04.2.2.3	Vegetable in vinegar, oil or brine copper) and revision of Max level from 500 mg /kg (as proposed to the 31st CCFAC in Feb. 199	100mg/kg	Add Note No.62 (as
05.1	Cocoa products and chocolate products (as proposed to the 31st CCFAC in Feb. 1999)	30mg/kg	Add No.62 (as copper)
05.2	Sugar-based confectionery,... /kg as copper which corresponds to about 650 and 480mg/kg as Chlorophylls, Copper Complexes and Chlorophyllins, Copper Complex Sodium Salt, respectively. (as proposed to the 31st CCFAC in Feb. 1999)	Check the basis of Max	Level. We propose 20mg
05.3	Chewing gum /kg as copper which corresponds to about 1,620mg/kg and 1,200 mg/kg as Chlorophylls, Copper Complexes and Chlorophyllins, Copper Complex Sodium Salt, respectively. (as proposed to the 31st CCFAC in Feb. 1999)	700mg/kg	Check the basis of Max Level. We propose 50mg
07.2.1	Cakes, cookies and pies ?as proposed for "Namagashi" to the 31st CCFAC in Feb. 1999	6.4mg/kg	Add No.62 (as copper)

Grape Skin Extract

Food Cat.No.	Food Category	Max Level	Comments
01.7	Dairy-based desserts	GMP	Revision of Max Level from 100mg/kg (as proposed to the 31st CCFAC in Feb. 1999)
03.0	Edible ices, including sherbet... from 100mg/kg (as proposed to the 31st CCFAC in Feb. 1999)	GMP	Revision of Max Level

Microcrystalline Wax

Food Cat.No.	Food Category	Max Level	Comments
05.3	Chewing gum	150,000mg/kg	Revision of Max Level from 20,000mg/kg

(step8)
 (Similar level to BEES
 WAX & CANDELILLA
 WAX)

Nitrates

Food Cat.No.	Food Category	Max Level	Comments
14.2.6.2*	Spirituos beverage containing less than 15% alcohol* particular use (correction)	73mg/kg	Note 30 should read "as NO ₃ ion"(delete "residual") for this

* Revised Food Category No and Name as agreed by the 33rd CCFAC meeting:
 14.2.4 Wines (other than grape)

Phosphates

Food Cat.No.	Food Category	Max Level	Comments
06.4.1	Fresh pasts and noodles---	2000mg/kg	New proposal As phosphorus

Propylene Glycol

Food Cat.No.	Food Category	Max Level	Comments
06.4.1	Fresh pasts and noodles---	20000mg/kg	New proposal for use on fresh noodle
		12000mg/kg	do for use on won ton

Propylene Glycol Alginate

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and e.g., Lactic acid beverage	...GMP	Revise Max level
06.4.1	Fresh pasts and noodles---	10000mg/kg	New proposal
06.4.2	Pre-cooked or dried pastas and---	1000mg/kg	do

Sucrose Esters of Fatty Acids

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
06.4.1	Fresh pastas and noodles---	2000mg/kg	New proposal
06.4.2	Pre-cooked or dried pastas and---	2000mg/kg	do

UU EE

El CCFAC, en su 33^a reunión, remitió todos los aditivos alimentarios que estaban en el Trámite 3 (CL 2000/33-FAC, Apéndice II) a la Comisión para su adopción en el Trámite 5 por el Comité Ejecutivo (Alinorm 01/12A, Apéndice III). Sin embargo, esta decisión no estuvo precedida de debate alguno sobre los niveles y usos propuestos para los aditivos alimentarios. Por consiguiente, el primer debate sobre estas disposiciones en el CCFAC deberá celebrarse en el Trámite 6.

1. El CCFAC, en su 33^a reunión, decidió asimismo que debía conservar la información sobre los niveles máximos en el Trámite 5 no examinados por el Comité. No obstante, dicha información no está vinculada al informe de la reunión y, por lo tanto, no estará disponible después de la misma.

2. La Comunidad Europea desea que el primer debate sobre las nuevas propuestas para el uso de aditivos alimentarios en el CCFAC se celebre ya en el Trámite 4¹, con objeto de comprobar si las nuevas disposiciones cumplen los criterios generales enumerados en el preámbulo de la Norma general del Codex para los aditivos alimentarios (NGAA).
3. La Comunidad Europea ha formulado varias observaciones específicas sobre los aditivos alimentarios enumerados en el Cuadro 1 (Apéndice III). Dichas observaciones figuran en el anexo.

¹ Manual de procedimiento de la CAC: Trámite 4 « Las observaciones recibidas son enviadas por la Secretaría al órgano auxiliar o a otro órgano interesado que esté facultado para analizar dichas observaciones y modificar el proyecto de norma propuesto. »

**OBSERVACIONES ESPECÍFICAS SOBRE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS ENUMERADOS
EN EL CUADRO 1 (ALINORM 01/12A, APÉNDICE III)**

1. ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL

SIN: 260 - Función: regulador de acidez, conservante

ÉSTERES DE ÁCIDO ACÉTICO Y ÁCIDOS GRASOS CON GLICEROL

SIN: 472a - Función: emulgente, estabilizador, secuestrante

ADIPATO ACETILADO DE DIALMIDÓN

SIN: 1422 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

FOSFATO ACETILADO DE DIALMIDÓN

SIN: 1414 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO

SIN: 1401 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ALMIDÓN TRATADO CON ALCALÍ

SIN: 1402 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ALMIDÓN BLANQUEADO

SIN: 1403 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ÉSTERES DE ÁCIDO CÍTRICO Y ÁCIDOS GRASOS CON GLICEROL

SIN: 471 - Función: antioxidante, emulgente, secuestrante, estabilizador

FOSFATO DE DIALMIDÓN

SIN: 1412 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

DEXTRINAS, BLANCA Y AMARILLA, ALMIDÓN TOSTADO

SIN: 1400 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ALMIDÓN TRATADO CON ENZIMAS

SIN: 1405 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

GLUCONO-DELTA-LACTONA

SIN: 575 - Función: regulador de acidez, leudante

FOSFATO DE HIDROXIPROPILDIALMIDÓN

SIN: 1442 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

HIDROXIPROPIL ALMIDÓN

SIN: 1440 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ÁCIDO LÁCTICO (L-, D-, y DL-)

SIN: 270 - Función: regulador de acidez

ÉSTERES DE ÁCIDO LÁCTICO Y ÁCIDOS GRASOS CON GLICEROL

SIN: 472b - Función: emulgente, secuestrante, estabilizador

FOSFATO DE MONOALMIDÓN

SIN: 1410 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

DIALMIDÓN OXIDADO

SIN: 1404 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO

SIN: 430, 431 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO

SIN: 1413 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ACETATOS DE POTASIO

SIN: 261 - Función: regulador de acidez

ASCORBATO DE POTASIO

SIN: 303 - Función: regulador de acidez

LACTATO DE POTASIO

SIN: 326 - Función: regulador de acidez, antioxidante

ACETATO DE SODIO

SIN: 262i - Función: regulador de acidez

CARBONATO DE SODIO

SIN: 500i - Función: antiaglomerante, regulador de acidez, leudante, estabilizador

CARBONATO DIÁCIDO DE SODIO

SIN: 500ii - Función: antiaglomerante, regulador de acidez, leudante, estabilizador

LACTATO DE SODIO

SIN: 325 - Función: regulador de acidez, antioxidante, agente de carga, emulgente, humectante, estabilizador, espesante

SESQUICARBONATO DE SODIO

SIN: 500iii - Función: regulador de acidez, antiaglomerante, leudante

ACETATO DE ALMIDÓN

SIN: 1420 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

OCTENIL-SUCCINATO SÓDICO DE ALMIDÓN

SIN: 1450 - Función: emulgente, estabilizador, espesante

Todos los aditivos citados se proponen para su uso bien en la mantequilla y en la mantequilla concentrada (cat. 2.2.1.1) o bien en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) o en ambos. La CE quisiera poner en cuestión la necesidad de estos usos y la coherencia con las correspondientes normas para productos en el caso de las grasas y aceites.

2. ADIPATOS

SIN: 355, 356, 357, 359 - Función: regulador de acidez, endurecedor, leudante

Los adipatos se proponen para diferentes tipos de postres (categorías 2.4, 4.1.2.9, 6.5, 10.4.) a un nivel máximo de 30 000 mg/kg. La CE alberga serias dudas acerca de la necesidad de niveles tan elevados y señala a la atención del Comité que los mismos usos se proponen en el Trámite 6 (Alinorm 01/12 A, Apéndice IV) a un nivel de 10 000 mg/kg.

3. AGAR

SIN: 406 - Función: agente de carga, emulgente, relleno, estabilizador, espesante

El agar es un aditivo alimentario incluido en el Cuadro 3 de la NGAA ya que el JECFA le ha asignado una IDA “no especificada”. Por lo tanto, el uso del agar está autorizado en los alimentos en general a nivel de BPF, excepto en las categorías de alimentos y en los productos alimenticios individuales que figuran en el anexo del Cuadro 3.

No es necesario utilizar aditivos en la pasta seca. Por consiguiente, debe eliminarse la mención para la categoría 6.4.2. La CE querría también cuestionar la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en productos tales como las frutas tratadas superficialmente o las frutas peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.2 y 4.1.1.3), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1), etc. Además, el agar se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios y en los alimentos para lactantes y niños pequeños (cat. 13.1 y 13.2). Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si se trata de una IDA “no especificada”, deberán examinarse simultáneamente los usos de todos los aditivos con estas funciones, con el fin de impedir un número innecesariamente elevado de estos aditivos. Además, la CE pone en duda la necesidad de este aditivo en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) y la coherencia con las correspondientes normas de los productos.

4. ÁCIDO ALGÍNICO

SIN: 400 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ALGINATO POTÁSICO

SIN: 402 - Función: emulgente, estabilizador, espesante

ALGINATO SÓDICO

SIN: 401 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

No es necesario utilizar aditivos en la pasta seca. Por consiguiente, debe eliminarse la mención de la categoría 6.4.2.

La CE cuestiona la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en productos tales como las frutas tratadas superficialmente (cat. 4.1.1.2) y las hortalizas tratadas superficialmente (cat. 4.2.1.2). La CE también tiene dudas acerca de la coherencia entre el uso propuesto en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) y las correspondientes normas para productos en el caso de las grasas y aceites. La CE considera asimismo que el uso de alginato potásico en los vinos (cat. 14.2.3) es un uso de ayuda a la transformación y, por consiguiente, no debería estar incluido en la NGAA.

5. AMARANTO

SIN: 123 - Función: colorante

El amaranto se propone para su uso en productos proteínicos (cat. 12.9). Considerando la baja IDA de esta sustancia (0,5 mg/kg. p.c.) y los colorantes alternativos que ya se han propuesto para esta categoría en la NGAA (p.ej. azorrubina o rojo allura), la mención no parece justificada.

6. ALGINATO DE AMONIO

SIN: 403 - Función: emulgente, estabilizador, espesante

ALGINATO DE CALCIO

SIN: 403 - Función: emulgente, estabilizador, espesante

No es necesario utilizar aditivos en la pasta seca. Por lo tanto, las menciones para la categoría 6.4.2 deberían eliminarse.

7. EXTRACTOS DE BIJA

SIN: 160b - Función: colorante

Los extractos de bija se proponen para decoraciones y revestimientos (cat. 5.4) a un nivel de 1000 mg/kg. La CE se cuestiona la necesidad de estos niveles tan elevados y señala a la atención del Comité que los mismos usos se han propuesto en el Trámite 6 (Alinorm 01/12 A, Apéndice IV) a un nivel de 30 mg/kg.

8. CERA DE ABEJAS, BLANCA Y AMARILLA

SIN: 901 - Función: agente de carga, agente de recubrimiento, agente d esmoldante, estabilizador

El uso de la cera de abejas en decoraciones (cat. 5.4) a nivel de 4000 mg/kg. se adoptó en el Trámite 8 durante la 24ª reunión de la CAC. La CE, en consecuencia, se pregunta acerca de la necesidad de niveles superiores para el mismo uso.

9. ROJO DE REMOLACHA

SIN: 162 - Función: colorante

El uso de un colorante rojo en alimentos de base como los granos enteros (cereales integrales) (cat. 6.1) y el azúcar blanco y semiblanco (cat. 11.1) parece injustificado y no debería permitirse en la NGAA.

10. BENZOATOS

SIN: 210, 211, 212, 213 - Función: conservante

El uso de benzoatos se propone para los llamados "coolers" en varias categorías (cat. 14.2.1, 14.2.3, 14.2.6). Como existe una nueva categoría 14.2.7 para bebidas alcohólicas aromatizadas, estos usos deberían trasladarse a esta categoría. Por consiguiente, no son necesarios benzoatos en los vinos (cat. 14.2.3.) ni en los licores (cat. 14.2.6).

El uso de benzoatos sólo es técnicamente necesario en las cervezas sin alcohol distribuidas en barriles (cat. 14.2.1.) y su uso debería limitarse a éstas. El nivel de 200 mg/kg. en la cerveza sin alcohol es aceptable. Debería añadirse una nota aclarando que el uso es exclusivo para este tipo de cerveza.

El uso de benzoatos también se propone para edulcorantes de mesa (cat. 11.4) a nivel de BPF. La CE pone en duda la necesidad del uso en tales productos y en particular a ese nivel.

11. BHA

SIN: 320 - Función: antioxidante

BHT

SIN: 321 - Función: antioxidante

El uso de estos productos se propone en los productos de cacao y chocolate (cat. 5.1). La Comunidad Europea se cuestiona la necesidad de usar estos aditivos en los productos citados y propone su supresión.

Teniendo en cuenta que el JECFA asignó una IDA muy baja al BHT (0,3 mg/kg. p.c.), los usos propuestos deberían ser lo más restringidos posible. Por consiguiente la CE se pregunta acerca de los usos propuestos en las categorías 12.2 (hierbas aromáticas y condimentos), 12.5 (sopas y caldos) y 12.6 (salsas).

12. ACETATO DE CALCIO

SIN: 263 - Función: regulador de acidez, conservante, estabilizador, espesante

La CE se cuestiona la necesidad de utilizar este aditivo en el azúcar refinado y en los azúcares sin refinar (cat. 11.1).

13. CANTAXANTINA

SIN: 161g - Función: colorante

Habida cuenta de la baja IDA (0,03 mg/kg. p.c.) de este aditivo, la CE recomienda que su uso sea lo más restringido posible.

14. DIÓXIDO DE CARBONO

SIN: 290 - Función: coadyuvante, agente de carbonatación, gas de envase

El dióxido de carbono tiene una IDA “no especificada”. Por consiguiente, los usos propuestos deben ser a nivel de BPF.

15. CERA DE CARNAUBA

SIN: 903 - Función: antiaglomerante, coadyuvante, agente de carga, disolvente portador, agente de recubrimiento, agente desmoldante

El uso de la cera de carnauba en decoraciones (cat. 5.4) al nivel de 4000 mg/kg. fue adoptado en el Trámite 8 por la CAC en su 24ª reunión. Por lo tanto, el uso propuesto a un nivel superior parece injustificado.

16. GOMA DE ALGARROBA

SIN: 410 - Función: emulgente, estabilizador, espesante

La goma de algarroba figura en el Cuadro 3. Su uso está restringido únicamente en las categorías de alimentos o productos alimenticios individuales que figuran en el anexo del Cuadro 3. Por consiguiente, la mención para los productos a base de huevos desecados y/o coagulados por calor (cat. 10.2.3.) es innecesaria y debería suprimirse.

No es necesario utilizar aditivos en la pasta seca. Por lo tanto, la mención para la categoría 6.4.2 debería eliminarse. La CE también querría cuestionar la necesidad de usar este aditivo en la leche (cat. 1.1.1.1) y en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1).

17. CAROTENOS, VEGETALES

SIN: 160aaii - Función: colorante

No hay ningún colorante autorizado, salvo la plata y el oro con fines decorativos, en los productos de cacao y chocolate (cat. 5.1) tal como se describen en las correspondientes normas para productos. Por lo tanto, la CE se cuestiona la necesidad del uso propuesto.

18. CAROTENOIDES

SIN: 160a, 160ai, 160e - Función: colorante

No hay ningún color autorizado, salvo la plata y el oro con fines decorativos, en los productos de cacao y chocolate (cat. 5.1) tal como se describen en las correspondientes normas para productos. Por lo tanto, la CE se cuestiona la necesidad del uso propuesto.

El uso de carotenoides se propone en las grasas y aceites (cat. 2.1) a nivel de 1000 mg/kg. Sin embargo, en las correspondientes normas para productos, el uso del betacaroteno se ha fijado a nivel de 25 mg/kg. Por consiguiente, el uso propuesto parece injustificado.

19. CARRAGENINA

SIN: 407 - Función: agente de carga, emulgente, relleno, estabilizador, espesante

ALGAS MARINAS TRANSFORMADAS DEL GÉNERO *EUCHEMA*

SIN: 407a

- Función: estabilizador, espesante

La CE también se cuestiona la necesidad de usar un estabilizador o un espesante en productos como las frutas y hortalizas frescas, tratadas superficialmente o peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.2, 4.1.1.3, 4.2.1.2, 4.2.1.3), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1), etc.

La CE querría también poner en cuestión el uso de estos aditivos en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) y la coherencia con las correspondientes normas para productos en el caso de las grasas y aceites.

20. COMPLEJOS CÚPRICOS DE CLOROFILAS

SIN: 141ii - Función: colorante

No hay ningún colorante autorizado, salvo la plata y el oro con fines decorativos, en los productos de cacao y chocolate (cat. 5.1) tal como se describen en las correspondientes normas para productos. Por lo tanto, la CE se cuestiona la necesidad del uso propuesto.

21. CICLAMATOS

SIN: 952 - Función: potenciador del sabor, edulcorante

En su 26ª reunión, el JECFA evaluó el ciclamato y le asignó una IDA de 11 mg/kg, p.c. Además, el Comité científico de la alimentación humana de la UE volvió a evaluar recientemente los ciclamatos y les asignó una IDA de 7 mg/kg, p.c. Por lo tanto, está justificada la inclusión de los ciclamatos en la NGAA.

No obstante, los usos propuestos para zumos (jugos) y néctares de frutas (cat. 14.1.2.1 y 14.1.3.1) no son aceptables. Tampoco parece justificarse su uso en azúcares (cat. 11.2)..

22. ÉSTERES DE ÁCIDO DIACETILTARTÁRICO Y DE ÁCIDOS GRASOS CON GLICEROL

SIN: 472e - Función: emulgente, secuestrante, estabilizador

Tiene que estar justificada la necesidad de usar este aditivo en la nata (crema) natural y en las harinas y almidones (cat. 6.2). La CE alberga dudas acerca de la coherencia del uso propuesto en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) y las correspondientes normas para productos en el caso de las grasas y aceites.

No es necesario el uso de aditivos en la pasta seca. Por consiguiente, la mención para la categoría 6.4.2 debería eliminarse.

23. 5'-GUANILATO DISÓDICO

SIN: 627 - Función: potenciador del sabor

5'-INOSINATO DISÓDICO

SIN: 631 - Función: potenciador del sabor

L - GLUTAMATO MONOAMÓNICO

SIN: 624 - Función: potenciador del sabor

L - GLUTAMATO MONOSÓDICO

SIN: 621 - Función: potenciador del sabor

El uso de potenciador del sabor en la carne fresca no está justificado; por lo tanto, estas menciones deberían eliminarse.

24. EDTA

SIN: 385, 386 - Función: antioxidante, conservante, secuestrante

Se propone el uso en edulcorantes de mesa. La CE se cuestiona la necesidad de este tipo de aplicación.

25. VERDE SÓLIDO FCF

SIN: 143 - Función: colorante

El JECFA evaluó el verde sólido FCF en su 30ª reunión y le asignó una IDA de 25 mg/kg. Por lo tanto, el uso propuesto en suplementos alimenticios ha de tener un nivel máximo numérico en lugar del BPF.

26. FERROCIANUROS

SIN: 535, 536, 538 - Función: antiaglomerante

Los ferrocianuros se proponen para ser utilizados en los vinos (14.2.3). El ferrocianuro potásico se usa en el vino para eliminar niveles elevados de hierro y otros metales (cobre, plomo...) por precipitación de ferrocianuros insolubles. Estos precipitados se eliminan del vino mediante filtración. Por consiguiente, la CE considera que este aditivo es una ayuda a la transformación y no debería estar incluido en la NGAA.

27. GALATO DE PROPILO

SIN: 310 - Función: antioxidante

El uso de galato de propilo en las grasas y aceites (cat.2.0) y en productos de panadería (cat. 7.0) ya fue adoptado en el Trámite 8 por la CAC². Estos usos son más limitados y tienen niveles inferiores a los propuestos aquí. La CE no ve justificación alguna para desviarse de las disposiciones ya adoptadas.

28. GOMA GELLAN

SIN: 418 - Función: espesante, estabilizador

No es necesario utilizar aditivos en la pasta seca. Por lo tanto, la mención para la categoría 6.4.2 debería eliminarse. La CE querría cuestionar también la necesidad de un estabilizador o espesante en productos como las frutas tratadas superficialmente o las frutas peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.2 y 4.1.1.3), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1), el pescado fresco (cat. 9.1), los zumos (jugos) de frutas (cat. 14.1.2.1, 14.1.2.3), los néctares de frutas (cat. 14.1.3.1, 14.1.3.3) y los vinos (cat. 14.2.3).

Además, la goma gellan se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios y para los alimentos para lactantes y niños pequeños (cat. 13.1 y 13.2). Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si es una IDA "no especificada", deberán examinarse simultáneamente los usos propuestos de todos los aditivos con estas funciones, con el fin de impedir un número innecesariamente elevado de estos aditivos.

² Alinorm 01/12 Apéndice III, Alinorm 01/41

29. GOMA GUAR

SIN: 412 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

GOMA ARÁBIGA

SIN: 414

- Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

No es necesario el uso de aditivos en la pasta seca. Por consiguiente, la mención de estos aditivos en la categoría 6.4.2 debería eliminarse.

30. *p*-HIDROXIBENZOATOS

SIN: 214, 216, 218 - Función: conservante

Los *p*-hidroxibenzoatos se proponen para su uso en las gomas de mascar. No obstante, la baja actividad del agua en las gomas de mascar garantiza la conservación del producto. Por ese motivo esta mención debería suprimirse.

Se propone su uso en los edulcorantes de mesa (cat. 11.4). La CE se cuestiona la necesidad de este tipo de aplicación.

Se propone también su uso en los néctares de frutas y hortalizas (14.1.3.). En consonancia con las anteriores observaciones formuladas por la Comunidad Europea, se considera, y más concretamente en el caso de los productos pasteurizados, que el adecuado tratamiento térmico de estos productos en recipientes cerrados herméticamente es suficiente para garantizar una estabilidad en almacenamiento aceptable. Por lo tanto, la CE considera que es necesaria una revisión completa de esta lista, en particular de su necesidad técnica.

31. CITRATOS DE ISOPROPILO

SIN: 384 - Función: antioxidante, conservante, secuestrante

Se propone el uso en grasas y aceites vegetales (cat. 2.1.2) a nivel de 200 mg/kg. Las correspondientes normas para productos (CODEX-STAN 210-1999) reducen el nivel a 100 mg/kg. Por lo tanto, la exigencia del nivel superior debería estar justificada.

32. GOMA KARAYA

SIN: 416 - Función: agente de carga, emulgente, espesante, es tabilizador

No es necesario utilizar aditivos en la pasta seca. Por consiguiente, debe eliminarse la mención para la categoría 6.4.2. La CE también querría cuestionar la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en productos tales como las frutas tratadas superficialmente o las frutas peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.2 y 4.1.1.3), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1), el pescado fresco (cat. 9.1) etc.

Asimismo, la goma karaya se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios y para los alimentos para lactantes y niños pequeños (cat. 13.1 y 13.2). Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si se trata de una IDA “no especificada”, deberán examinarse simultáneamente los usos propuestos de todos los aditivos con estas funciones, con el fin de impedir un número innecesariamente elevado de estos aditivos.

33. HARINA DE KONJAC

SIN: 425 - Función: emulgente, espesante, estabilizador

La CE se cuestiona la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en productos tales como la leche (cat. 1.1.1.), la mantequilla (cat. 2.2.1.1), las frutas tratadas superficialmente o las frutas peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.2 y 4.1.1.3), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1), el pescado fresco (cat. 9.1), los zumos (jugos) de frutas (cat. 14.1.2.1, 14.1.2.3), los néctares de frutas (cat. 14.1.3.1, 14.1.3.3) y los vinos (cat. 14.2.3).

Por otra parte, la harina de konjac se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios y para los alimentos para lactantes y niños pequeños (cat. 13.1 y 13.2). Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si es una IDA “no especificada”, deberán examinarse simultáneamente los usos propuestos de todos los aditivos con estas funciones, con el fin de impedir un número innecesariamente elevado de estos aditivos.

34. LECITINA

SIN: 322 - Función: antioxidante, emulgente, estabilizador

No es necesario el uso de aditivos en la pasta seca. La mención para la categoría 6.4.2, debería por lo tanto eliminarse. La CE también se cuestiona la necesidad de usar lecitina en las harinas y almidones (cat. 6.2).

Además, la lecitina se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios (cat. 13.1) al nivel de 5000 mg/kg. Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si la IDA es “no especificada”, también los niveles de uso deben ser tan bajos como sea tecnológicamente posible. Por consiguiente, la CE quisiera proponer como alternativa el nivel de 1000 mg/kg., que es suficiente para lograr el efecto deseado.

35. CELULOSA MICROCRISTALINA

SIN: 460i - Función: antiaglomerante, agente de carga, emulgente, agente espumante, espesante, estabilizador

No es necesario el uso de aditivos en la pasta seca. Por lo tanto, la mención para la categoría 6.4.2 debería eliminarse. La CE debería cuestionar también la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en productos tales como las frutas y hortalizas tratadas superficialmente o peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.3 y 4.2.1.3), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), los zumos (jugos) de frutas (cat. 14.1.2.1, 14.1.2.3) y los néctares de frutas (cat. 14.1.3.1, 14.1.3.3), y considera que el uso en los vinos (cat. 14.2.3) es un uso de ayuda a la transformación y por consiguiente no debería incluirse en la NGAA.

Por otra parte, la celulosa microcristalina se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios y para los alimentos para lactantes y niños pequeños (cat. 13.1 y 13.2). Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si la IDA es “no especificada”, estos usos propuestos deberían compararse con el uso total de aditivos en estas categorías para no permitir ningún uso innecesario.

36. CERA MICROCRISTALINA

SIN: 905ci - Función: agente antiespumante, agente de carga, emulgente, agente de recubrimiento

La cera microcristalina se propone para los productos de cacao y chocolate (cat 5.1). Deberá comprobarse la coherencia con las correspondientes normas para productos.

37. ACEITE MINERAL

SIN: 905a - Función: coadyuvante, antioxidante, agente de recubrimiento, humectante, agente desmoldante

ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)

SIN: 905a - Función: agente de recubrimiento, agente desmoldante

En 1995 el JECFA revisó su especificación para el aceite mineral y lo dividió en dos grupos: alta viscosidad y media-baja viscosidad, clase I, clase II y clase III.

Al aceite mineral (alta viscosidad) SIN 905a se le asignó en 1995 una IDA de 0-20 mg /kg. y la especificación se publicó en FNP52 Add 3 (página 113).

Al aceite mineral (media y baja viscosidad, clase I) SIN 905a se le asignó una IDA temporal de 0-1 mg /kg. en 1995 y la especificación se publicó en FNP52 Add 3 (página 117). Revisado en 1998, FNP 52, Add 6 (p. 89).

Al aceite mineral (media y baja viscosidad, clase II) SIN 905a se le asignó una IDA temporal de 0-0.1 mg /kg. en 1995 y la especificación se publicó en FNP52 Add 3 (página 117). Revisado en 1998, FNP 52, Add 6 (p. 89).

Al aceite mineral (media y baja viscosidad, clase III) SIN 905a se le asignó una IDA temporal de IDA de 0-0,1 mg /kg. en 1995 y la especificación se publicó también en FNP52 Add 3 (página 117). Revisado en 1998, FNP 52, Add 6 (p. 89).

Habida cuenta de que sólo los aditivos evaluados por el JECFA a los que se ha asignado una IDA completa deben incluirse en la NGAA, la CE desearía proponer que únicamente el aceite mineral (alta viscosidad) se mantenga en la NGAA.

38. PECTINA (AMIDADA Y NO AMIDADA)

SIN: 440

- Función: emulgente, espesante, estabilizador

La CE también alberga dudas acerca de la necesidad de un estabilizador o espesante en la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1) o en los vinos (cat. 14.2.3). Además, el uso propuesto en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) ha de ser comprobado de acuerdo con las correspondientes normas para productos.

39. POLIDIMETILSILOXANO

SIN: 900a - Función: antiaglomerante, agente antiespumante

El uso de aditivos en la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1.1) no está justificado; en consonancia debería eliminarse esta mención. El uso propuesto en la sidra y la perada es de 50 mg/kg. Como el uso del aditivo debe restringirse al mínimo nivel necesario, la CE propone como alternativa un nivel de 10 mg/kg., que es suficiente para lograr el efecto deseado.

40. POLIVINILPIRROLIDONA

SIN: 1201 - Función: coadyuvante, emulgente, agente de recubrimiento, estabilizador, espesante

Este aditivo se propone para su uso en los vinos (cat. 14.2.3) con un nivel residual de 60 mg/kg. El nivel residual daría a entender que la sustancia se usa como una ayuda a la transformación. En cualquier caso, la CE se cuestiona la necesidad de utilizar esta sustancia en el vino.

41. ROJO COCHINILLA

SIN: 124 - Función: colorante

El uso de este colorante se propone para los edulcorantes, incluida la miel (cat. 11.0). La CE se cuestiona la necesidad de colorante rojo para esta categoría de alimentos.

42. CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO

SIN: 332I - Función: regulador de acidez, antioxidante, emulgente, secuestrante, estabilizador

CITRATO DIÁCIDO DE SODIO

SIN: 331I - Función: regulador de acidez, antioxidante, emulgente, secuestrante, estabilizador

El uso se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios a nivel de BPF. El procedimiento térmico para los preparados para lactantes y preparados complementarios elaborados a partir de leche de vaca da lugar a una desnaturalización y aglomeración de las proteínas. En casos extremos el resultado es una separación en fase de la grasa y de las proteínas. La adición de citrato de sodio o potasio mejora la estabilidad térmica. Durante el tratamiento térmico, la caseína de la leche se cuaja debido al calcio ionizado sobrante. La adición de citrato de sodio o potasio hace complejos los iones de calcio libres, con lo que se disminuye esta coagulación. Habida cuenta de que este resultado puede obtenerse al nivel de 2 g/l, la CE quisiera proponer el nivel de uso de 2 g/l (independientemente o en combinación) en vez de BPF.

43. SILICATO DE SODIO Y ALUMINIO

SIN:554 - Función: antiaglomerante

La CE se cuestiona la necesidad del uso propuesto de este aditivo en los vinos (cat. 14.2.3).

44. CELULOSA EN POLVO

SIN: 460ii - Función: antiaglomerante, agente de carga, emulgente, espesante, estabilizador

La celulosa en polvo se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios y para los alimentos para lactantes y niños pequeños (cat. 13.1 y 13.2). Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si la IDA es "no especificada", los usos propuestos para todos los aditivos que tengan estas funciones deberían examinarse simultáneamente, con el fin de impedir un número innecesariamente elevado de estos aditivos.

La CE se cuestiona también la necesidad de incluir este aditivo en los zumos (jugos) de frutas (cat. 14.1.2.1, 14.1.2.3) y los néctares de frutas (cat. 14.1.3.1, 14.1.3.3) y considera que su uso en los vinos (cat. 14.2.3) es un uso de ayuda a la transformación y en consecuencia no debería incluirse en la NGAA.

45. PROPILENGLICOL

SIN: 1520 - Función: antiaglomerante, coadyuvante, agente antiespumante, disolvente portador, emulgente, agente de tratamiento de la harina, humectante, espesante, estabilizador

El JECFA evaluó el propilenglicol en su 23ª reunión y fijó una IDA de 25 mg/kg. p.c. El uso propuesto en las hortalizas frescas (cat. 4.2.1) a nivel de 50 g/kg. no parece justificado. Además, el uso propuesto en los edulcorantes de mesa (cat. 11.4) debería justificarse y proponerse un nivel numérico máximo.

46. CARBOXIMETIL-CELULOSA SÓDICA

SIN: 466 - Función: agente de carga, emulgente, espesante, estabilizador

No es necesario el uso de aditivos en la pasta seca. La mención para la categoría 6.4.2, pues, debería eliminarse.

47. DIACETATO SÓDICO

SIN: 262ii - Función: regulador de acidez, conservante, secuestrante

Debería comprobarse la coherencia entre el uso propuesto en las grasas y aceites (cat. 2.0) y las correspondientes normas para los productos.

48. ÉSTERES DE SORBITANO CON ÁCIDOS GRASOS

SIN: 491, 492, 493, 494, 495 - Funciones: emulgente, estabilizante

En general, el uso de ésteres de sorbitano de ácidos grasos se propone para gran variedad de productos. En algunas de las aplicaciones que se sugieren para los ésteres de sorbitano de ácidos grasos, el aditivo parece ser técnicamente irrelevante. A título de ejemplo: hortalizas desecadas (04.2.2.2), salsas no emulsionadas (12.6.2) y bebidas aromatizadas a base de agua (14.1.4)

Es preciso tener presente que a los ésteres de sorbitano de ácidos grasos se les ha asignado una IDA de 25 mg/kg. Esto significa que un niño supera con creces la IDA cuando consume una lata (0,33 litros) de una bebida aromatizada a base de agua (14.1.4).

Por dicho motivo, debería reducirse el nivel o suprimirse del Cuadro un número importante de menciones con el fin de evitar inquietudes con la IDA. Aparte de los anteriormente citados, sugerimos que sean debatidos también desde esta perspectiva los usos propuestos en los productos a base de huevos (10.2) y las mezclas para sopas y caldos (12.5.2) :

En lo relativo a las salsas emulsionadas (p.ej. mayonesa, emulsiones para ensaladas – 12.6.1), la Comunidad Europea mantiene la opinión de que el nivel que figura en el Trámite 6 (5000 mg/kg.) corresponde a las necesidades tecnológicas para este aditivo.

49. ÁCIDO TÁNICO (TANINOS, CALIDAD ALIMENTARIA)

SIN: 181 - Función: colorante

La evaluación del JECFA con el resultado de IDA “no especificada” sólo es válida para su uso como un coadyuvante de filtración siempre que la aplicación de buenas prácticas de fabricación garanticen que se elimina del alimento después de haber sido utilizado. En opinión de la Comunidad Europea, esto no es válido para el uso del ácido tánico como agente colorante. Por consiguiente, debería eliminarse su mención.

50. GOMA TARA

SIN: 417 - Función: espesante, estabilizador

No es necesario el uso de aditivos en la pasta seca. La mención para la categoría 6.4.2, pues, debería eliminarse. La CE se cuestiona la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en productos como la leche (cat. 1.1.1), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1.1), los vinos (cat. 14.2.3), etc.

La CE también alberga dudas acerca del uso de la goma tara en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) y en la mantequilla (cat. 2.2.1.1) y la coherencia con las correspondientes normas para productos en el caso de las grasas y aceites.

51. TAUMATINA

SIN: 957 - Función: edulcorante, potenciador del sabor

Su uso propuesto en los azúcares (cat. 11.2) debería justificarse.

52. TOCOFEROLES

SIN: 306, 307 - Función: antioxidante

El uso se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios (cat. 13.1) a nivel de 10 000 mg/kg. Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si trata de una IDA “no especificada”, la CE se cuestiona la necesidad de este nivel tan elevado. En la CE está autorizado el nivel de 10 mg/kg., ya que es suficiente para lograr el efecto deseado.

53. GOMA TRAGACANTO

SIN: 413 - Función: agente de carga, emulgente, espesante, estabilizador

No es necesario el uso de aditivos en la pasta seca. La mención para la categoría 6.4.2, pues, debería eliminarse. La CE también quisiera cuestionar la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en

productos tales como las frutas y hortalizas tratadas superficialmente o en las frutas y hortalizas peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.3 y 4.2.1.3) y en las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1).

54. GOMA XANTANA

SIN: 415 - Función: emulgente, espesante, estabilizador

La CE se cuestiona la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en productos tales como la leche (cat. 1.1.1.), las frutas y hortalizas tratadas superficialmente o las frutas y hortalizas peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.2, 4.1.1.3, 4.2.1.2, 4.2.1.3), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1), los vinos (cat. 14.2.3) etc. La CE también tiene sus reservas acerca de la coherencia entre el uso propuesto en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) y las correspondientes normas para los productos en lo relativo a las grasas y aceites.

Por otra parte, la goma xantana se propone para los preparados para lactantes y los preparados complementarios (cat. 13.1). Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si la IDA es “no especificada”, los usos propuestos para todos los aditivos con estas funciones deberán ser examinados simultáneamente, con el fin de impedir un número innecesariamente elevado de estos aditivos.

IFAC (Consejo Internacional para Aditivos Alimentarios)

El Comité para Fosfatos del Consejo Internacional para Aditivos Alimentarios (IFAC), una ONG que participa en la labor del Codex Alimentarius, ha seguido con interés y apoya activamente el desarrollo de la Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA).

Tal como pidió el presidente del Grupo de Trabajo, el Dr. Keefe, nosotros enviamos proyectos de la norma propuesta a nuestros miembros para pedir observaciones como parte de la auditoría de calidad de este proyecto de gran valor y hemos recibido algunas observaciones.

Nuestro Comité para Fosfatos expresa su gratitud por el Dr. Keefe y asociados, y los miembros del Grupo de Trabajo sobre la NGAA, por llevar a cabo la enorme cantidad de trabajo sobre fosfatos. Sugerimos que se hagan unos cuantos pequeños cambios al Apéndice IV en el Trámite 6 del procedimiento. Se adjuntan en formato de Tabla 1. Pedimos que sean incorporados a Alinorm 01/12A Apéndice IV.

**Recomendaciones de IFAC de enmiendas al
Proyecto de Alinorm 01/12A Apéndice IV - Páginas 99-101**

Food Category

<u>No.</u>	<u>Food Category</u>	<u>Max Level (mg/kg P)</u>
0.1.1.1.1	Milk and buttermilk	1500 mg/kg (Recommend adding "including UHT milk" to category description)
01.7	Dairy based desserts (including pudding)	10,500 mg/kg
01.5.3	Milk and cream powder	1400 mg/kg
04.2.1.3	Peeled, cut or shredded fresh vegetables, and nuts and seeds	5600 mg/kg
06.6	Batters (e.g., breading for fish or poultry)	5600 mg/kg
10.2.1	Liquid egg products (whole eggs) Liquid egg products (egg whites)	14700 mg/kg 8800 mg/kg (create separate subcategories or combine at the 14700 mg/kg level)

IADSA (Alianza Internacional de Asociaciones de Complementos Dietéticos/Alimentarios)

Adjunto hallará el envío de IADSA, la Alianza Internacional de Asociaciones de Complementos Dietéticos/Alimentarios, sobre aditivos y sus niveles máximos para la inclusión propuesta en la Norma General de Aditivos Alimentarios.

LIST 1

PROPOSED NEW LEVELS FOR ADDITIVES

ALREADY APPROVED FOR USE IN FOOD SUPPLEMENTS IN THE GSFA

Additive	INS/E Number	Codex Table	JECFA ADI	Maximum level required by Industry for use in Food Supplements	Comments
Ascorbyl esters		1 + 2	0-1.25	QS, in accordance with GMP	Currently permitted at 500 mg/kg
Ascorbyl Palmitate	304				
Ascorbyl Stearate	305				
Benzoates				2000 mg/l in liquid food supplements	
Benzoic acid	210	1 + 2	0-5		INS 210-213 currently permitted at 1000 mg/kg
Sodium benzoate	211	1 + 2	0-5		
Potassium benzoate	212	1 + 2	0-5		
Calcium benzoate	213	1 + 2	0-5		
Cyclamic acid and its sodium and calcium salts	952	1 + 2	0-11	400 mg/kg in liquid food supplements	Currently permitted at 1250 mg/kg as aluminium in food supplements

				500 mg/kg in solid food supplements 1250 mg/kg as syrup type or chewable (based on vitamins and/or minerals)	
Polysorbates		1 + 2		QS for all polysorbates, in accordance with GMP	Currently permitted at 790 mg/kg
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate	432		0-25		
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate	434		0-25		
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate	435		0-25		
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate	436		0-25		
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monoleate	433		0-25		
Sorbates		1 + 2			Currently permitted at 2000 mg/kg as Sorbic Acid
Potassium Sorbate	202		0-25		

LIST 2

**ADDITIVES ALREADY INCLUDED WITHIN THE
GSFA
WHICH SHOULD BE PROPOSED FOR USE IN
FOOD SUPPLEMENTS**

Additive	INS/E Number	Codex Table	JECFA ADI	Maximum level required by Industry	
Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins		1			
Copper complexes of chlorophylls	141(i)		0-15	QS, in accordance with GMP	
Copper complexes of chlorophyllins	141(ii)		0-15	QS, in accordance with GMP	
Hydroxybenzoates, p-		1		2000 mg/l	
Ethyl p- hydroxybenzoate	214		0-10		
Propyl p- hydroxybenzoate	216		0-10		
Methyl p- hydroxybenzoate	218		0-10		
Iron Oxides		1			
Iron Oxide, Black	172i		0-0.5		
Iron Oxide, Yellow	172iii		0-0.5		
Iron Oxide, Red	172ii		0-0.5		
Phosphates		1		QS for all phosphates, in accordance with GMP	
(Ortho)phosphoric acid	338		MTDI 70		
Monosodium Orthophosphate	339(i)		MTDI 70		
Disodium Orthophosphate	339(ii)		MTDI 70		
Trisodium Orthophosphate	339(iii)		MTDI 70		
Monopotassium Orthophosphate	340(i)		MTDI 70		
Dipotassium Orthophosphate	340(ii)		MTDI 70		
Tripotassium Orthophosphate	340(iii)		MTDI 70		
Monocalcium Orthophosphate	341(i)		MTDI 70		

Dicalcium Orthophosphate	341(ii)		MTDI 70		
Tricalcium Orthophosphate	341(iii)		MTDI 70		
Disodium diphosphate	450(i)		MTDI 70		
Tetrasodium diphosphate	450(iii)		MTDI 70		
Tetrapotassium diphosphate	450(v)		MTDI 70		
Dicalcium diphosphate	450(vi)		MTDI 70		
Pentasodium triphosphate	451(i)		MTDI 70		
Pentapotassium triphosphate	451(ii)		MTDI 70		
Sodium polyphosphate	452(i)		MTDI 70		
Potassium polyphosphate	452(ii)		MTDI 70		
Calcium polyphosphates	452(iv)		MTDI 70		
Propylene Glycol	1520	1	0-25	2000 mg/kg	
Riboflavin-5'-phosphate	101 (ii)	1	0-0.5	QS, in accordance with GMP (Check need)	
Tartrates		1		QS for all tartrates, in accordance with GMP	
Tartaric acid (L(+)-)	334		0-30		
Disodium tartrate	335(ii)		0-30		
Monosodium tartrate	335(i)		0-30		
Potassium Sodium Tartrate	337		0-30		
Tocopherols		1		QS, in accordance with GMP	
Tocopherol-rich extract (mixed tocopherol concentrate)	306		0-2		

IBFAN (Red de Acción Internacional para Alimentos de Bebé)

Como nuestro principal objetivo es que no haya ningún riesgo para la salud de los consumidores, queremos hacer observaciones sobre los aditivos alimentarios para lactantes y niños pequeños, como preparados para lactantes, alimentos a base de cereales y alimentos enlatados para bebés.

“El Preámbulo de la NGAA establece que el uso de aditivos alimentarios solamente está justificado cuando tal uso tiene una ventaja, no presenta ningún peligro para la salud de los consumidores, no les induce a error, y sirve para una o más de las funciones tecnológicas expuestas de (a) hasta (d), y sólo cuando esos objetivos no pueden lograrse por otros medios que son viables económica y tecnológicamente.”

- A la luz de lo anterior nos oponemos al uso de colores sintéticos en todos los alimentos para lactantes puesto que pueden provocar alergias, p.ej.: el azul brillante está prohibido en Suiza y los países de la CE o la tartrazina.
- Nos oponemos a la gran variedad de espesantes, porque pueden inducir a error a los padres sobre el valor nutricional del producto y causar problemas intestinales en los bebés o niños pequeños, p.ej. la carragenina o goma guar.
- Nos oponemos al uso de edulcorantes como el aspartamo en los alimentos dietéticos para fines médicos especiales, incluidos los destinados a lactantes y niños pequeños debido al posible riesgo para la salud de estos jóvenes consumidores que ya tienen problemas de salud.

ENCA (Red Europea de Asociaciones para el Parto)

Nuestro principal objetivo es que no haya ningún peligro para la salud de los consumidores más jóvenes y por ello queremos presentar nuestras observaciones sobre aditivos alimentarios para los alimentos para lactantes y niños pequeños, como preparados para lactantes, alimentos a base de cereales y alimentos enlatados para bebés.

En vista de que el uso de aditivos solamente está justificado cuando tiene una ventaja, no presenta un peligro para la salud de los consumidores y no induce a error (Preámbulo de la NGAA)

- Nos oponemos al uso de colores sintéticos en todos los alimentos para lactantes porque pueden provocar alergias, p.ej.: el azul brillante está prohibido en Suiza y los países de la CE o la tartrazina.
- Nos oponemos a la gran variedad de espesantes, porque pueden inducir a error a los padres sobre el valor nutricional del producto y causar problemas intestinales en los bebés o niños pequeños, p.ej. la carragenina o goma guar.
- Nos oponemos al uso de edulcorantes como el aspartamo en los alimentos dietéticos para fines médicos especiales, incluidos los destinados a lactantes y niños pequeños debido al posible riesgo para la salud de estos jóvenes consumidores que ya tienen problemas de salud.