



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quincuagésima cuarta reunión

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN SOBRE LAS DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS PARA PRODUCTOS

(preparado por la Secretaría del Codex)

INFORMACIÓN GENERAL

1. Este documento fue preparado en virtud de la solicitud formulada por el CCFA, en su 42.^a reunión, para que la Secretaría del Codex proporcionara y actualizara con regularidad un documento informativo en el que figuren todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos (ref. [ALINORM 10/33/12](#), párr. 156)

NOTAS EXPLICATIVAS

2. En el Apéndice I de este documento se incluyen todas las normas para productos adoptadas por la Comisión, también las normas regionales, independientemente de si contienen o no disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios.

2.1 En la Parte 1 figura la lista de las normas cuyas disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido armonizadas con las de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA).

2.2 En la Parte 2 figura la lista de las normas cuyas disposiciones relativas a los aditivos alimentarios aún han de ser armonizadas con la NGAA. Para facilitar una consulta rápida, en la columna "Disposiciones sobre aditivos alimentarios" se indica si una norma determinada contiene o no una disposición sobre aditivos alimentarios y, si las disposiciones sobre aditivos alimentarios no siguen el formato convencional (es decir, los nombres de los aditivos alimentarios y las dosis máximas). Se proporcionan también breves observaciones explicativas en caso de proceder. Asimismo, en el cuadro hay otra columna en la que se indican los comités sobre productos que se encargan directamente de realizar la revisión de cada norma y las enmiendas pertinentes, y que pueden ser consultados al examinar la integración de estas disposiciones en la NGAA.

3. En el Apéndice II de este documento se incluyen las disposiciones sobre aditivos alimentarios actuales de cada una de las normas para productos con algunas correcciones de pequeños errores tipográficos. En el caso de las normas que carecen de sección sobre aditivos alimentarios, se han resaltado o copiado aquellas otras disposiciones en la norma en las que se aborda el uso de aditivos alimentarios.

Apéndice I**PARTE I: LISTA DE NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS EN LAS QUE SE HAN ARMONIZADO LAS DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS DE CONFORMIDAD CON LA NGAA**

NÚMERO DE REFERENCIA	TÍTULO	COMITÉ ENCARGADO
CXS 325R-2017	Norma regional para la manteca de karité sin refinar	CCAFRICA ¹
CXS 87-1981	Norma para el chocolate y los productos del chocolate	CCCPC ²
CXS 105-1981	Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares	CCCPC ²
CXS 141-1983	Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao	CCCPC ²
CXS 152-1985	Norma para la harina de trigo	CCCPL ²
CXS 202-1995	Norma para el cuscús	CCCPL ²
CXS 249-2006	Norma para los fideos instantáneos	CCCPL ²
CXS 40R-1981	Norma para los hongos frescos "cantarelos"	CCEURO ¹
CXS 150-1985	Norma para la sal de calidad alimentaria	CCFA ¹
CXS 36-1981	Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente	CCFFP ⁴
CXS 3-1991	Norma para el salmón en conserva	CCFFP ⁴
CXS 37-1991	Norma para los camarones en conserva	CCFFP ⁴
CXS 70-1981	Norma para el atún y el bonito en conserva	CCFFP ⁴
CXS 90-1981	Norma para la carne de cangrejo en conserva	CCFFP ⁴
CXS 92-1981	Norma para los camarones congelados rápidamente	CCFFP ⁴
CXS 94-1981	Norma para las sardinas y productos análogos en conserva	CCFFP ⁴
CXS 95-1981	Norma para langostas congeladas rápidamente	CCFFP ⁴
CXS 119-1981	Norma para pescados en conserva	CCFFP ⁴
CXS 165-1989	Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente	CCFFP ⁴
CXS 166-1989	Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente	CCFFP ⁴
CXS 167-1989	Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia gadidae	CCFFP ⁴
CXS 189-1993	Norma para las aletas de tiburón secas	CCFFP ⁴
CXS 190-1995	Norma general para filetes de pescado congelados rápidamente	CCFFP ⁴
CXS 222-2001	Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos	CCFFP ⁴
CXS 236-2003	Norma para las anchoas hervidas secas saladas	CCFFP ⁴
CXS 244-2004	Norma para el arenque del atlántico salado y el espadín salado	CCFFP ⁴
CXS 291-2010	Norma para el caviar de esturión	CCFFP ⁴
CXS 302-2011	Norma para la salsa de pescado	CCFFP ⁴
CXS 311-2013	Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo	CCFFP ⁴
CXS 315-2013	Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente	CCFFP ⁴
CXS 19-1981	Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales	CCFO ¹
CXS 33-1981	Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	CCFO ¹
CXS 210-1999	Norma para aceites vegetales especificados	CCFO ¹

NÚMERO DE REFERENCIA	TÍTULO	COMITÉ ENCARGADO
CXS 211-1999	Norma para grasas animales especificadas	CCFO ¹
CXS 256-1999	Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar	CCFO ¹
CXS 329-2017	Norma para aceites de pescado	CCFO ¹
CXS 207-1999	Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo	CCMMP ²
CXS 208-1999	Norma de grupo para queso en salmuera	CCMMP ²
CXS 221-2001	Norma de grupo para el queso no madurado, incluido el queso fresco	CCMMP ²
CXS 250-2006	Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	CCMMP ²
CXS 251-2006	Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	CCMMP ²
CXS 252-2006	Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal	CCMMP ²
CXS 253-2006	Norma para materias grasas lácteas para untar	CCMMP ²
CXS 262-2006	Norma para la mozzarella	CCMMP ²
CXS 263-1966	Norma para el cheddar	CCMMP ²
CXS 264-1966	Norma para el danbo	CCMMP ²
CXS 265-1966	Norma para el edam	CCMMP ²
CXS 266-1966	Norma para el gouda	CCMMP ²
CXS 267-1966	Norma para el havarti	CCMMP ²
CXS 268-1966	Norma para el samsø	CCMMP ²
CXS 269-1967	Norma para el emmental	CCMMP ²
CXS 270-1968	Norma para el tilsiter	CCMMP ²
CXS 271-1968	Norma para el saint-paulin	CCMMP ²
CXS 272-1968	Norma para el provolone	CCMMP ²
CXS 273-1968	Norma para el queso cottage	CCMMP ²
CXS 274-1969	Norma para el coulommiers	CCMMP ²
CXS 275-1973	Norma para el queso crema	CCMMP ²
CXS 276-1973	Norma para el camembert	CCMMP ²
CXS 277-1973	Norma para el brie	CCMMP ²
CXS 278-1978	Norma para el queso extra duro para rallar	CCMMP ²
CXS 279-1971	Norma para la mantequilla (manteca)	CCMMP ²
CXS 280-1973	Norma para los productos a base de grasa de la leche	CCMMP ²
CXS 281-1971	Norma para las leches evaporadas	CCMMP ²
CXS 282-1971	Norma para las leches condensadas	CCMMP ²
CXS 283-1978	Norma general para el queso	CCMMP ²
CXS 284-1971	Norma para los quesos de suero	CCMMP ²
CXS 289-1995	Norma para los sueros en polvo	CCMMP ²
CXS 290-1995	Norma para los productos a base de caseína alimentaria	CCMMP ²
CXS 331-2017	Norma para los permeados lácteos en polvo	CCMMP ²
CXS 309R-2011	Norma regional para la halva con tahina	CCNE ¹
CXS 72-1981	Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	CCNFSDU ¹
CXS 73-1981	Norma para alimentos envasados para lactantes y niños	CCNFSDU ¹

NÚMERO DE REFERENCIA	TÍTULO	COMITÉ ENCARGADO
CXS 74-1981	Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños	CCNFSDU ¹
CXS 181-1991	Norma para preparados dietéticos para regímenes de control del peso	CCNFSDU ¹
CXS 156-1987	Norma para preparados complementarios para lactantes de más edad y el producto para niños pequeños	CCNFSDU ¹
CXS 203-1995	Norma para preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento	CCNFSDU ¹
CXG 95-2022	Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo	CCNFSDU ¹
CXS 108-1981	Norma para las aguas minerales naturales	CCMMP ²
CXS 227-2001	Norma general para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)	CCMMP ²
CXS 13-1981	Norma para los tomates en conserva	CCPFV ²
CXS 57-1981	Norma para el concentrado de tomate elaborado	CCPFV ²
CXS 160-1987	Norma para la salsa picante de mango	CCPFV ¹
CXS 294-2009	Norma para el gochujang	CCPFV ¹
CXS 306-2011	Norma para la salsa de ají (chiles)	CCPFV ¹
CXS 319-2015	Norma para algunas frutas en conserva	CCPFV ²
CXS 88-1981	Norma para la carne tipo "Corned Beef"	CCPMPP ³
CXS 89-1981	Norma para la "Carne Luncheon"	CCPMPP ³
CXS 96-1981	Norma para el jamón curado cocido	CCPMPP ³
CXS 97-1981	Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida	CCPMPP ³
CXS 98-1981	Norma para la carne picada curada cocida	CCPMPP ³
CXS 12-1981	Norma para la miel	CCS ²
CXS 212-1999	Norma para los azúcares	CCS ²
CXS 117-1981	Norma para los "bouillons" y consomés	CCSB ³
CXS 326-2017	Norma para pimientos negra, blanca y verde (pimientos NBV)	CCSCH ¹
CXS 327-2017	Norma para el comino	CCSCH ¹
CXS 328-2017	Norma para el tomillo seco	CCSCH ¹
CXS 163-1987	Norma para productos de proteína de trigo incluido el gluten de trigo	CCVP ²
CXS 174-1989	Norma general para los productos proteínicos vegetales (PPV)	CCVP ²
CXS 175-1989	Norma para productos proteínicos de soja (PPS)	CCVP ²

PARTE II: LISTA DE OTRAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS

NÚMERO DE REFERENCIA	TÍTULO	DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	COMITÉ ENCARGADO
CXS 334R-2020	Norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada	SÍ (no se permite ninguno)	CCAFRICA ¹
CXS 350R-2022	Norma regional para la carne seca	SÍ	CCAFRICA ¹
CXS 298R-2009	Norma regional para la pasta de soja fermentada	SÍ	CCASIA ¹
CXS 301R-2011	Norma regional para la harina de sagú comestible	SÍ	CCASIA ¹
CXS 313R-2013	Norma regional para el tempe	SÍ (no se permite ninguno. Los coadyuvantes de elaboración pueden utilizarse)	CCASIA ¹
CXS 322R-2015	Norma regional para los productos de soja no fermentados	SÍ	CCASIA ¹
CXS 323R-2017	Norma regional para productos a base de alga nori	SÍ	CCASIA ¹
354R-2023	Norma regional para productos de soja fermentados con <i>bacillus</i> spp.	SÍ (no se permite ninguno)	CCASIA ¹
355R-2023	Norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas	SÍ	CCASIA ¹
CXS 86-1981	Norma para la manteca de cacao	SÍ	CCCPC ²
CXS 151-1989	Norma para el gari	NO	CCCPL ²
CXS 153-1985	Norma para el maíz	NO	CCCPL ²
CXS 154-1985	Norma para la harina integral de maíz	NO	CCCPL ²
CXS 155-1985	Norma para la harina y la sémola de maíz sin germen	NO	CCCPL ²
CXS 169-1989	Norma para el mijo perla en grano entero y decorticado	NO	CCCPL ²
CXS 170-1989	Norma para la harina de mijo perla	NO	CCCPL ²
CXS 171-1989	Norma para determinadas legumbres	NO	CCCPL ²
CXS 172-1989	Norma para el sorgo en grano	NO	CCCPL ²
CXS 173-1989	Norma para la harina de sorgo	NO	CCCPL ²
CXS 176-1989	Norma para la harina de yuca comestible	NO	CCCPL ²
CXS 178-1991	Norma para la sémola y la harina de trigo duro	NO	CCCPL ²
CXS 198-1995	Norma para el arroz	NO	CCCPL ²
CXS 199-1995	Norma para el trigo y el trigo duro	NO	CCCPL ²
CXS 200-1995	Norma para el maní	NO	CCCPL ²
CXS 201-1995	Norma para la avena	NO	CCCPL ²
CXS 333-2019	Norma para la quinua	NO	CCCPL ²

NÚMERO DE REFERENCIA	TÍTULO	DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	COMITÉ ENCARGADO
CXS 191-1995	Norma para los calamares congelados rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCFFP ⁴
CXS 292-2008	Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos	SÍ (no se permite ninguno en moluscos bivalvos vivos)	CCFFP ⁴
CXS 312-2013	Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior	SÍ (no se permite ninguno)	CCFFP ⁴
CXS 182-1993	Norma para la piña	NO	CCFFV ¹
CXS 183-1993	Norma para la papaya	NO	CCFFV ¹
CXS 184-1993	Norma para el mango	NO	CCFFV ¹
CXS 185-1993	Norma para el nopal	NO	CCFFV ¹
CXS 186-1993	Norma para la tuna	NO	CCFFV ¹
CXS 187-1993	Norma para la carambola	NO	CCFFV ¹
CXS 188-1993	Norma para el maíz enano	NO	CCFFV ¹
CXS 196-1995	Norma para el lichí	NO	CCFFV ¹
CXS 197-1995	Norma para el aguacate	NO	CCFFV ¹
CXS 204-1995	Norma para el mangostán	NO	CCFFV ¹
CXS 205-1997	Norma para el banano (plátano)	NO	CCFFV ¹
CXS 213-1999	Norma para la lima-limón	NO	CCFFV ¹
CXS 214-1999	Norma para el <i>Citrus grandis</i>	NO	CCFFV ¹
CXS 215-1999	Norma para la guayaba	NO	CCFFV ¹
CXS 216-1999	Norma para el chayote	NO	CCFFV ¹
CXS 217-1999	Norma para la lima mexicana	NO	CCFFV ¹
CXS 218-1999	Norma para el jengibre	NO	CCFFV ¹
CXS 219-1999	Norma para el <i>Citrus paradisi</i>	NO	CCFFV ¹
CXS 220-1999	Norma para el longán	NO	CCFFV ¹
CXS 224-2001	Norma para el tiquisque	NO	CCFFV ¹
CXS 225-2001	Norma para el espárrago	NO	CCFFV ¹
CXS 226-2001	Norma para la uchuva	NO	CCFFV ¹
CXS 237-2003	Norma para la pitahaya	NO	CCFFV ¹
CXS 238-2003	Norma para la yuca (mandioca) dulce	NO	CCFFV ¹
CXS 245-2004	Norma para la naranja	NO	CCFFV ¹
CXS 246-2005	Norma para el rambután	NO	CCFFV ¹
CXS 255-2007	Norma para las uvas de mesa	NO	CCFFV ¹
CXS 293-2008	Norma para el tomate	NO	CCFFV ¹

NÚMERO DE REFERENCIA	TÍTULO	DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	COMITÉ ENCARGADO
CXS 299-2010	Norma para las manzanas	NO	CCFFV ¹
CXS 300-2010	Norma para la yuca (mandioca) amarga	NO	CCFFV ¹
CXS 303-2011	Norma para el tomate de árbol	NO	CCFFV ¹
CXS 307-2011	Norma para el chile	NO	CCFFV ¹
CXS 310-2013	Norma para la granada	NO	CCFFV ¹
CXS 316-2013	Norma para las frutas de la pasión	NO	CCFFV ¹
CXS 317-2013	Norma para el durión	NO	CCFFV ¹
CXS 318-2014	Norma para la okra	NO	CCFFV ¹
CXS 330-2018	Norma para la berenjena	NO	CCFFV ¹
CXS 337-2020	Norma para el ajo fresco	NO	CCFFV ¹
CXS 338-2020	Norma para el kiwi	NO	CCFFV ¹
CXS 339-2020	Norma para la patata (papa) de consumo	NO	CCFFV ¹
CXS 340-2020	Norma para el ñame	NO	CCFFV ¹
CXS 348-2022	Norma para las cebollas y los chalotes	SÍ (no se permite ninguno)	CCFFV ¹
CXS 349-2022	Norma para las bayas	SÍ (no se permite ninguno)	CCFFV ¹
CXS 304R-2011	Norma regional para el culantro coyote	SÍ (no se permite ninguno)	CCLAC ¹
CXS 305R-2011	Norma regional para la lúcuma	SÍ (no se permite ninguno)	CCLAC ¹
CXS 324R-2017	Norma regional para el yacón	SÍ	CCLAC ¹
CXS 243-2003	Norma para leches fermentadas	SÍ	CCMMP ²
CXS 288-1976	Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas	SÍ	CCMMP ²
CXS 336R-2020	Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua	SÍ (no se permite ninguno)	CCNASWP ¹
CXS 356R-2023	Norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni	SÍ (no se permite ninguno)	CCNASWP ¹
CXS 257R-2007	Norma regional para el humus con tahina en conserva	SÍ	CCNE ¹
CXS 258R-2007	Norma regional para las <i>Foul Medames</i> en conserva	SÍ	CCNE ¹
CXS 259R-2007	Norma regional para la tahina	NO	CCNE ¹
CXS 308R-2011	Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante)	SÍ (no se permite ninguno)	CCNE ¹
CXS 314R-2013	Norma regional para pasta de dátil	SÍ (no se permite ninguno)	CCNE ¹
CXS 341R-2020	Norma regional para la mezcla <i>zaatar</i>	SÍ	CCNE ¹
CXS 53-1981	Norma para regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos	NO	CCNFSDU ¹

NÚMERO DE REFERENCIA	TÍTULO	DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	COMITÉ ENCARGADO
	de la sal)		
CXS 118-1979	Norma relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten	NO	CCNFSDU ¹
CXS 17-1981	Norma para el puré de manzanas en conserva	SÍ	CCPFV ²
CXS 38-1981	Norma general para los hongos comestibles y sus productos	SÍ	CCPFV ²
CXS 39-1981	Norma para los hongos comestibles desecados	NO	CCPFV ²
CXS 52-1981	Norma para las fresas congeladas rápidamente	SÍ	CCPFV ²
CXS 60-1981	Norma para las frambuesas en conserva	SÍ	CCPFV ²
CXS 62-1981	Norma para las fresas en conserva	SÍ	CCPFV ²
CXS 66-1981	Norma para las aceitunas de mesa	SÍ	CCPFV ²
CXS 67-1981	Norma para las uvas pasas	SÍ	CCPFV ²
CXS 69-1981	Norma para las frambuesas congeladas rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV ²
CXS 75-1981	Norma para los melocotones (duraznos) congelados rápidamente	SÍ	CCPFV ²
CXS 76-1981	Norma para los arándanos congelados rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV ²
CXS 78-1981	Norma para cóctel de frutas en conserva	SÍ	CCPFV ²
CXS 99-1981	Norma para la ensalada de frutas tropicales en conserva	SÍ	CCPFV ²
CXS 103-1981	Norma para los arándanos americanos congelados rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV ²
CXS 115-1981	Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)	SÍ	CCPFV ²
CXS 130-1981	Norma para pistachos con cáscara	SÍ	CCPFV ²
CXS 131-1981	Norma para pistachos con cáscara	NO	CCPFV ²
CXS 143-1985	Norma para los dátiles	SÍ	CCPFV ²
CXS 145-1985	Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva	SÍ	CCPFV ²
CXS 177-1991	Norma para el coco desecado	SÍ	CCPFV ²
CXS 223-2001	Norma para el kimchi	SÍ	CCPFV ²
CXS 240-2003	Norma para los productos acuosos de coco (leche de coco y crema de coco)	SÍ	CCPFV ²
CXS 241-2003	Norma para los brotes de bambú en conserva	SÍ	CCPFV ²
CXS 242-2003	Norma para las frutas de hueso en conserva	SÍ	CCPFV ²
CXS 254-2007	Norma para algunos frutos cítricos en conserva	SÍ	CCPFV ²
CXS 260-2007	Norma para las frutas y hortalizas	SÍ	CCPFV ²

NÚMERO DE REFERENCIA	TÍTULO	DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	COMITÉ ENCARGADO
	encurtidas		
CXS 296-2009	Norma para las confituras, jaleas y mermeladas	SÍ	CCPFV ²
CXS 297-2009	Norma para algunas hortalizas en conserva (disposiciones generales)	SI	CCPFV ²
CXS 320-2015	Norma para hortalizas congeladas rápidamente	SÍ (no se permite ninguno en las zanahorias, mazorca, el puerro y el maíz de grano entero)	CCPFV ²
CXS 321-2015	Norma para los productos a base de ginseng	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV ²
CXS 342-2021	Norma para el orégano seco	SÍ	CCSCH ¹
CXS 343-2021	Norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado	SI	CCSCH ¹
CXS 344-2021	Norma para partes florales secas: clavos de olor	SÍ	CCSCH ¹
CXS 345-2021	Norma para la albahaca seca	SÍ	CCSCH ¹
CXS 347-2019	Norma para el ajo seco o deshidratado	SÍ	CCSCH ¹
CXS 351-2022	Norma para partes florales secas: azafrán seco	SÍ (no se permite ninguno)	CCSCH ¹
CXS 352-2022	Norma para semillas secas: Nuez moscada	SÍ	CCSCH ¹
CXS 353-2022	Norma para el chile y el pimentón secos o deshidratados	SÍ	CCSCH ¹
CXS 247-2005	Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas	SÍ	TFFJ ³

- 1 Comité en funciones
2 Aplazado *sine die*
3 Abolido
4 Comités que trabajan por correspondencia

CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCCPL	Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas
CCEURO	Comité Coordinador FAO/OMS para Europa
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFP	Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCFO	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites
CCLAC	Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos
CCNE	Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCCPC	Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCPMPP	Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados
CCS	Comité del Codex sobre Azúcares
CCSB	Comité del Codex sobre Sopas y Caldos

CCSCH	Comité del Codex Sobre Especies Y Hierbas Culinarias
CCVP	Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales
TFFJ	Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Zumos (Jugos) de Frutas

Apéndice II**DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS****NORMA PARA EL SALMÓN EN CONSERVA
(CXS 3-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

En este producto no se permite la utilización de ningún aditivo alimentario.

**NORMA PARA LA MIEL
(CXS 12-1981)****3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD**

3.1 La miel vendida como tal no deberá contener ningún ingrediente adicional, ni tampoco adición alguna que no sea miel. La miel no deberá contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas en materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos en este producto.

**NORMA PARA LOS TOMATES EN CONSERVA
(CXS 13-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los agentes endurecedores enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) y otros pocos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).

**NORMA PARA EL PURÉ DE MANZANAS EN CONSERVA
(CXS 17-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1	Acidificantes	
296	Ácido málico	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	
4.2	Antioxidantes	
300	Ácido ascórbico	Limitada por las BPF (solos ó en combinación)
315	Ácido eritórbico	
4.3	Aromatizantes	
	Aromatizantes naturales y sintéticos con excepción de los que reproducen el aroma de las manzanas	Limitada por las BPF

**NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
(CXS 19-1981)****3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Se acepta el uso de los antiespumantes, antioxidantes y colorantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1 (grasas y aceites prácticamente exentos de agua) y sus subcategorías, y los emulsionantes en la categoría de alimentos 02.1.2 (grasas y aceites vegetales) en los alimentos que correspondan a esta Norma.

Los aditivos no están permitidos en los aceites prensados en frío o vírgenes regulados por esta Norma.

Los aromatizantes usados en productos incluidos en esta norma cumplirán las disposiciones en las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA
(CXS 33-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Se acepta el uso de los antioxidantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.2 (grasas y aceites vegetales) en los alimentos que corresponden a esta Norma.

Los aditivos no están permitidos en los aceites de oliva vírgenes regulados por esta Norma.

**NORMA PARA PESCADOS NO EVISCERADOS Y EVISCERADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CXS 36-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

**NORMA PARA LOS CAMARONES EN CONSERVA
(CXS 37-1991)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes y secuestrantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados o fermentados) y solo algunos reguladores de la acidez del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).

**NORMA GENERAL PARA LOS HONGOS COMESTIBLES Y SUS PRODUCTOS
(CXS 38-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No. SIN	Aditivos	Dosis máxima
4.1	Acido acético	Sin límites, salvo en lo dispuesto más adelante con respecto a los hongos encurtidos y los hongos esterilizados
4.2	Acido láctico	
4.3	Acido cítrico	
4.4	Acido ascórbico	
4.5	Acido acético	20 g/kg en hongos encurtidos
4.6	Acido láctico	5 g/kg
4.7	Acido cítrico	solos o en combinación en los hongos esterilizados

**NORMA PARA LOS HONGOS COMESTIBLES DESECADOS
(CXS 39-1981)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LOS HONGOS FRESCOS CANTARELOS (Norma regional europea)
(CXS 40R-1981)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LAS FRESAS CONGELADAS RAPIDAMENTE
(CXS 52-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
Ácido ascórbico	Limitada por las BPF
Acido cítrico	

**NORMA PARA REGIMENES ESPECIALES POBRES EN SODIO (INCLUSO LOS SUCEDANEOS DE LA SAL)
(CXS 53-1981)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO
(CXS 57-1981)**

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los agentes endurecedores enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) y otros pocos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).

**NORMA PARA LAS FRAMBUESAS EN CONSERVA
(CXS 60-1981)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
3.1 Colorantes		
3.1.1	Eritrosina - CI 45430	300 mg/kg del producto final solos o en combinación
3.1.2	Ponceau 4 R - CI 16255	

**NORMA PARA LAS FRESAS EN CONSERVA
(CXS 62-1981)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
3.1 Acidificantes		
3.1.1	Acido cítrico	Limitada por las BPF
3.1.2	Acido láctico	
3.1.3	Acido málico	
3.1.4	Acido L-tartárico	
3.2 Colorantes		
3.2.1	Eritrosina - CI 45430	300 mg/kg del producto final, solos o en combinación
3.2.2	Ponceau 4R - CI 16255	
3.3 Endurecedores		
3.3.1	Cloruro de calcio	350 mg/kg del producto final, calculados como Ca total
3.3.2	Gluconato cálcico	
3.3.3	Lactato de calcio	

**NORMA PARA LAS ACEITUNAS DE MESA
(CXS 66-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los reguladores de acidez, antioxidantes, agentes de retención del color¹, agentes endurecedores, acentuadores del sabor, conservantes y espesantes² utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja) o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* cuyo uso es aceptable en los productos de conformidad con esta Norma.

**NORMA PARA LAS UVAS PASAS
(CXS 67-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No. SIN		Dosis máxima
4.1	Dióxido de azufre (refiriéndose únicamente a uvas pasas blanqueadas)	1500 mg/kg
4.2	Aceite mineral (calidad alimentaria)	5 g/kg
4.3	Sorbitol	5 g/kg

**NORMA PARA LAS FRAMBUESAS CONGELADAS RAPIDAMENTE
(CXS 69-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

**NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA
(CXS 70-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados o fermentados) y solo algunos reguladores de la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizadores, y espesantes del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma deben cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008). En los productos regulados por esta norma solo están permitidas sustancias aromatizantes naturales, complejos de aromatizantes naturales y aromatizantes de humo.

¹ Aceitunas de mesa ennegrecidas por oxidación.

² Aceitunas de mesa rellenas.

**NORMA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES
DESTINADOS A LOS LACTANTES
(CXS 72-1981)**

SECCIÓN A: NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

- 4.1 En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, sustancias inertes, emulsionantes, gases de envasado y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.1.1 (Preparados para lactantes).
- 4.2 Solo los aditivos alimentarios enumerados en la categoría de alimentos 13.1.1 (Preparados para lactantes) de la CXS 192-1995 pueden estar presentes en los alimentos correspondientes a esta norma, como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluido el aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, con arreglo a las siguientes condiciones:
- La cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no es superior a la dosis máxima especificada, y
 - El alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en cantidad mayor que la que resultaría por utilizar las materias primas o los ingredientes con arreglo a buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el Preámbulo de CXS 192-1995.

SECCIÓN B: PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

- 4.1 En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, sustancias inertes, emulsionantes, gases de envasado y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.1.3 (Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes).
- 4.2 En los alimentos correspondientes a esta norma solo pueden estar presentes los aditivos alimentarios enumerados en la categoría de alimentos 13.1.3 (Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes) de la CXS 192-1995 como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluido el aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, con arreglo a las condiciones siguientes:
- La cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no es superior a la dosis máxima especificada, y
 - El alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en mayor cantidad que la que resultaría por utilizar las materias primas o los ingredientes con arreglo a buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el Preámbulo de CXS 192-1995.

**NORMA PARA ALIMENTOS ENVASADOS PARA LACTANTES Y NIÑOS
(CXS 73-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

- 4.1 En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, gases de envasado y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños).

4.2 Aromatizantes

Nombre del aromatizante	Dosis máxima de uso
Extracto de vainilla	BPF
Etilvainilina	70 mg/kg
Vainilina	70 mg/kg

Los aromatizantes utilizados en los productos correspondientes a esta Norma deben cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

4.3 Principio de transferencia

En los alimentos correspondientes a esta norma solo pueden estar presentes los aditivos alimentarios enumerados en la categoría de alimentos 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños) de CXS 192-1995 como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluido el aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, con arreglo a las condiciones siguientes:

- La cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no es superior a la dosis máxima especificada, y

b) El alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en mayor cantidad que la que resultaría por utilizar las materias primas o los ingredientes con arreglo a buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el Preámbulo de CXS 192-1995.

**NORMA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS
(CXS 74-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, sustancias inertes, emulsionantes, gases de envasado, leudantes y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños).

4.2 Solo los aditivos alimentarios enumerados en la categoría de alimentos 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños) de la CXS 192-1995 pueden estar presentes en los alimentos correspondientes a esta norma, como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluido el aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, con arreglo a las condiciones siguientes:

- a) La cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no es superior a la dosis máxima especificada, y
- b) El alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en mayor cantidad que la que resultaría por utilizar las materias primas o los ingredientes con arreglo a buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el Preámbulo de CXS 192-1995.

4.3 Aromatizantes

Nombre del aromatizante	Dosis máxima de uso
Extractos de frutas naturales y extracto de vainilla	BPF
Etilvainilina	70 mg/kg
Vainilina	70 mg/kg

**NORMA PARA LOS MELOCOTONES (DURAZNOS) CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CXS 75-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
4.1	Acido ascórbico	750 mg/kg
4.2	Acido cítrico	Limitada por las BPF

**NORMA PARA LOS ARÁNDANOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CXS 76-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No está autorizado ninguno.

**NORMA PARA CÓCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA
(CXS 78-1981)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
3.1 Colorantes		
	Eritrosina (para colorear cerezas únicamente cuando se empleen cerezas coloreadas artificialmente)	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.2 Aromatizantes		
3.2.1	Esencia natural de fruta	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.2.2	Aromatizantes naturales y sintéticos	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.2.3	Aceite de lauroceraso (únicamente para las cerezas coloreadas artificialmente)	10 mg/kg en el producto total
3.2.4	Aceite de almendra (únicamente para las cerezas coloreadas artificialmente)	40 mg/kg en el producto total
3.3 Antioxidante		
	Acido L-ascórbico	500 mg/kg

**NORMA PARA LA MANTECA DE CACAO
(CXS 86-1981)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 No se permiten aditivos alimentarios en este producto.

3.2	Coadyuvante de elaboración	Dosis máxima
3.2.1	Hexano (62°C - 82°C)	1 mg/kg (excepto la manteca de cacao prensado)

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos que corresponden a esta norma deberán estar en consonancia con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE (CXS 87-1981)

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

31 Es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, colorantes (únicamente para decoración de superficies), emulsionantes, agentes de glaseado y edulcorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 05.1.4 (Chocolate y productos de chocolate) y sus principales categorías de alimentos, en alimentos que correspondan a esta norma. Sólo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.

32 Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán acatar las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008). Sólo están permitidos los aromatizantes que no imitan los aromas del chocolate o la leche, con BPF, en los productos descritos en 2.1 y 2.2, con excepción de la vainillina y vainillina etílica con un nivel máximo de 1000 mg/kg, solas o en combinación.

3.3	Coadyuvante de elaboración	Dosis máxima
3.3.1	Hexano (62°C - 82°C)	1 mg/kg, calculado con referencia al contenido de grasas

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos que corresponden a esta norma deberán estar en consonancia con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010)

NORMA PARA LA CARNE TIPO "CORNERED BEEF" (CXS 88-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de sustancias conservadoras utilizadas de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente) y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

NORMA PARA LA CARNE "LUNCHEON" (CXS 89-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de sustancias conservadoras, humectantes y colorantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 08.3.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente" y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

NORMA PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA (CXS 90-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez y secuestrantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados o fermentados) y solo algunos reguladores de la acidez y potenciadores del sabor del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

NORMA PARA LOS CAMARONES CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CXS 92-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, humectantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

**NORMA PARA LAS SARDINAS Y PRODUCTOS ANÁLOGOS EN CONSERVA
(CXS 94-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma solo es aceptable el uso de determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizantes y espesantes del Cuadro 3, tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma deben cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008). En los productos regulados por esta norma solo están permitidas sustancias aromatizantes naturales, complejos de aromatizantes naturales y aromatizantes de humo.

**NORMA PARA LANGOSTAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE
(CXS 95-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes, humectantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

**NORMA PARA EL JAMON CURADO COCIDO
(CXS 96-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de sustancias conservadoras y humectantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 08.2.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes" y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

**NORMA PARA LA ESPALDILLA DE CERDO CURADA COCIDA
(CXS 97-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de sustancias conservadoras y humectantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 08.2.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes" y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

**NORMA PARA LA CARNE PICADA CURADA COCIDA
(CXS 98-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de sustancias conservadoras, humectantes y colorantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 08.3.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente" y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

**NORMA PARA LA ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES EN CONSERVA
(CXS 99-1981)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No. SIN	Aditivos	Dosis máxima
3.1 Colorantes		
3.1	Eritrosina (para colorear cerezas)	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.2 Aromatizantes		

3.2.1	Aceite de laurocerezo (únicamente para las cerezas coloreadas artificialmente)	10 mg/kg en el producto total
3.2.2	Aceite de almendras amargas (únicamente para las cerezas coloreadas artificialmente)	40 mg/kg en el producto total
3.2.3	Aromatizantes naturales y sintéticos	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.3 Antioxidante		
3.3.1	Acido L-ascórbico	700 mg/kg
3.4 Acidificante		
	Acido cítrico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.5 Endurecedores		
3.5.1	Cloruro de calcio	350 mg/kg solos o en combinación, calculados como Ca
3.5.2	Lactato de calcio	
3.5.3	Gluconato cálcico	

**NORMA PARA LOS ARÁNDANOS AMERICANOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CXS 103-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No está autorizado ninguno.

**NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES
(CXS 105-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Es aceptable el uso de los reguladores de la acidez y emulsionantes de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y sus principales categorías de alimentos, en alimentos que correspondan a esta norma. Sólo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.

4.2 Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán acatar las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008). Sólo están permitidos los aromatizantes que no imitan los aromas del chocolate o la leche, con BPF.

**NORMA PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES
(CXS 108-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Ningún aditivo, salvo la adición de dióxido de carbono para obtener productos carbonatados.

**NORMA PARA PEPINOS ENCURTIDOS (ENCURTIDO DE PEPINOS)
(CXS 115-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
4.1 Solubilizantes y dispersantes		
	Polisorbato 80 (monooleato de polioxietileno 20 sorbitano)	500 mg/kg solos ó en combinación
	Goma xanthan	
	Goma arábica	
	Alginatos (Ca, NH ₄ , Na, K)	
	Alginato de propilenglicol	
	Carragenina	
4.2 Endurecedores		
	Cloruro, lactato y gluconato cálcicos	250 mg/kg solos o en combinación
4.3 Conservantes		
	Dióxido de azufre (arrastrado de la materia prima)	50 mg/kg
	Acido benzoico y sus sales de potasio y sodio	1000 mg/kg solos o en combinación
	Sorbato de potasio	
4.4 Colorantes		
	Riboflavina	300 mg/kg solos o en combinación
	Verde sólido FCF	
	Complejo cúprico de clorofila	
	Tartrazina	
	Extracto de bija	
	Cúrcuma	
	Amarillo ocazo FCF	
	Beta-caroteno	
	Oléoresina de p��prika	
	Azul brillante FCF	
	Caramelo I – caramelo puro	

	Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	
4.5 Agentes espesantes (en tipo de mostazas solamente)		
	Goma guar	Limitada por las BPF
	Goma arábica	
	Goma de semillas de algarrobo	
	polisacáridos de semillas de tamarindo	
4.6 Acidificantes		
	Acido acético	Limitada por las BPF
	Acido láctico	
	Acido málico	
	Acido cítrico	
4.7 Aromatizantes		
	Aromatizantes naturales y sintéticos	Limitada por las BPF

**NORMA PARA LOS “BOUILLONS” Y CONSOMÉS
(CXS 117-1981)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antiaglutinantes (solo en productos deshidratados), agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1, 2 y 3 y solo de determinadas sustancias inertes y agentes de glaseado del Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.5 (sopas y caldos), su categoría principal de alimentos y sus subcategorías en los alimentos regulados por esta Norma.

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

**NORMA RELATIVA A LOS ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES DESTINADOS A PERSONAS
INTOLERANTES AL GLUTEN
(CXS 118-1979)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA
(CXS 119-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma solo es aceptable el uso de determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizantes y espesantes del Cuadro 3, tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma deben cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008). En los productos regulados por esta norma solo están permitidas sustancias aromatizantes naturales, complejos de aromatizantes naturales y aromatizantes de humo.

**NORMA PARA LOS ALBARICOQUES SECOS
(CXS 130-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Aditivos	Dosis máxima
4.1	Ácido sórbico y sus sales de sodio y de potasio	500 mg/kg, solos o en combinación, expresados como ácido sórbico
4.2	Dióxido de azufre	2000 mg/kg

**NORMA PARA PISTACHOS CON CÁSCARA
(CXS 131-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos.

**NORMA PARA EL CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y LA TORTA DE CACAO
(CXS 141-1983)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Reguladores de la acidez y emulsionantes

Es aceptable el uso de los reguladores de la acidez y emulsionantes de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y sus principales categorías de alimentos, en alimentos que correspondan a esta norma. Sólo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.

4.2 Aromatizantes

Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán acatar las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008). Sólo están permitidos los aromatizantes que no imitan los aromas del chocolate o la leche, con BPF.

**NORMA PARA LOS DÁTILES
(CXS 143-1985)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
4.1	Glicerol	Limitada por las BPF (véase también la sección 3.1.1)
4.2	Sorbitol	

**NORMA PARA LAS CASTAÑAS EN CONSERVA Y EL PURÉ DE CASTAÑAS EN CONSERVA
(CXS 145-1985)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Aditivos	Dosis máxima en el producto final
3.1 Quelantes		
3.1.1	Polifosfato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.2 Antioxidantes		
3.2.1	Acido L-ascórbico	300 mg/kg expresados como ácido ascórbico, solos o en combinación
3.2.2	Ascorbato de sodio	
3.3 Acidificantes		
3.3.1	Acido cítrico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.3.2	Acido málico	
3.3.3	Acido L-tartárico	10 g/kg
3.4 Blanqueadores		
3.4.1	Dióxido de azufre (no autorizado en el puré)	30 mg/kg, calculado como S ₀₂
3.5 Colorantes naturales		
3.5.1	Cúrcuma (CI 75300)	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.5.2	Azafrán (CI 75100)	
3.5.3	Amarillo cártamo (CI 75140)	
3.6 Aromatizantes		
3.6.1	Extracto de vainilla	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.6.2	Vainillina	
3.7 Agentes espesantes		
3.7.1	Pectinas	Limitada por las BPF
3.8 Agentes endurecedores		
Los agentes endurecedores utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.4, Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización, o incluidos en el cuadro 3 de la NGAA son aceptables para su empleo en los alimentos de conformidad con esta norma.		

**NORMA PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA
(CXS 150-1985)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.1.1 (Sal) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

4.1 Todos los aditivos alimentarios que se empleen deberán ser de calidad alimentaria.

**NORMA PARA EL GARI
(CXS 151-1989)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA HARINA DE TRIGO
(CXS 152-1985)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1	Enzimas ¹ Amilasa fúngica de <i>Aspergillus oryzae</i> Enzima proteolítica de <i>Aspergillus oryzae</i>	Nivel máximo en el producto terminado BPF BPF
-----	--	---

¹ Sujeto a un ulterior debate

4.2 Aditivos alimentarios

Se acepta el uso de los agentes de tratamiento de las harinas, las sustancias inertes y los agentes de glaseado utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.2.1 (harinas) en los alimentos que corresponden a esta Norma.

**NORMA PARA EL MAÍZ
(CXS 153-1985)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA HARINA INTEGRAL DE MAÍZ
(CXS 154-1985)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA HARINA Y LA SÉMOLA DE MAÍZ SIN GERMEN
(CXS 155-1985)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD Y EL PRODUCTO PARA NIÑOS PEQUEÑOS (CXS 156-1987)

SECCIÓN A: PREPARADOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD

4. Aditivos alimentarios

4.1 En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, gases de envasado y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación).

4.2 Aromatizantes

En este producto no está permitido ningún aditivo alimentario.

4.3 Principio de transferencia

En los alimentos descritos en la Sección 2.1 de esta norma solo pueden estar presentes los aditivos alimentarios enumerados en la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación) de la CXS 192-1995 o en las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CXG 10-1979), como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluido el aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, con arreglo a las condiciones siguientes:

- a) La cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no es superior a la dosis máxima especificada, y
- b) El alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en mayor cantidad que la que resultaría por utilizar las materias primas o los ingredientes con arreglo a buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el Preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

SECCIÓN B: BEBIDAS PARA NIÑOS PEQUEÑOS CON NUTRIENTES AÑADIDOS O PRODUCTOS PARA NIÑOS PEQUEÑOS CON NUTRIENTES AÑADIDOS O BEBIDAS PARA NIÑOS PEQUEÑOS O PRODUCTOS PARA NIÑOS PEQUEÑOS

4. Aditivos alimentarios

4.1 En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, gases de envasado y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación).

4.2 Aromatizantes ¹⁵⁾

Nombre del aromatizante	Dosis máxima de uso
Extractos de frutas naturales	BPF
Extracto de vainilla	BPF
Etilvainilina	50 mg/kg
Vainilina	50 mg/kg

Los aromatizantes utilizados en los productos correspondientes a esta Norma deben cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

¹⁵⁾ Las autoridades nacionales y/o regionales podrán restringir o prohibir el uso de los aromatizantes enumerados.

4.3 Principio de transferencia

En los alimentos descritos en la Sección 2.1 de esta norma solo pueden estar presentes los aditivos alimentarios enumerados en la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación) de la CXS 192-1995 o en las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CXG 10-1979), como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluido el aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, con arreglo a las condiciones siguientes:

- a) La cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no es superior a la dosis máxima especificada, y
- b) El alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en mayor cantidad que la que resultaría por utilizar las materias primas o los ingredientes con arreglo a buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el Preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

NORMA PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO (CXS 160-1987)

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.6 (Productos para untar a base de frutas (por ejemplo, chutney) excluyendo los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro III.

NORMA PARA PRODUCTOS DE PROTEÍNA DE TRIGO INCLUIDO EL GLUTEN DE TRIGO (CXS 163-1987)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ningún aditivo alimentario en gluten de trigo vital o desvitalizado ni en las proteínas solubilizadas de trigo.

NORMA PARA BLOQUES DE FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADA Y MEZCLAS DE FILETES Y DE CARNE DE PESCADO PICADA CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CXS 165-1989)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, humectantes y espesantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

NORMA PARA BARRITAS, PORCIONES Y FILETES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CXS 166-1989)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes y humectantes (para uso en todos los productos regulados por CXS 166-1989); los reguladores de la acidez y espesantes (solo para carne de pescado picada); y los colorantes, emulsionantes, potenciadores del sabor y espesantes (para empanados o mezclas para rebozar) utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos (09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías generales.

NORMA PARA PESCADO SALADO Y PESCADO SECO SALADO DE LA FAMILIA GADIDAE (CXS 167-1989)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescados y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

NORMA PARA EL MIJO PERLA EN GRANO ENTERO Y DECORTICADO (CXS 169-1989)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA HARINA DE MIJO PERLA
(CXS 170-1989)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES
(CXS 171-1989)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL SORGO EN GRANO
(CXS 172-1989)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA HARINA DE SORGO
(CXS 173-1989)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA GENERAL PARA LOS PRODUCTOS PROTEÍNICOS VEGETALES (PPV)
(CXS 174-1989)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Durante la manufactura de los PPV se podrán utilizar las siguientes clases de coadyuvantes de elaboración: -

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos que corresponden a esta norma deberán acatar las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

- Reguladores de la acidez
- Agentes antiespumantes
- Agentes solidificantes
- Preparaciones de enzima
- Disolventes para extracción.
- Agentes antiestáticos
- Agentes para el tratamiento de harinas
- Agentes para el control de la viscosidad

4.2 Aditivos alimentarios

No se permite el uso de aditivos alimentarios en los productos proteínicos vegetales.

**NORMA PARA PRODUCTOS PROTEÍNICOS DE SOJA (PPS)
(CXS 175-1989)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Coadyuvantes de elaboración

Al manufacturar los PPS se podrán utilizar las siguientes clases de coadyuvantes de elaboración. Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos que corresponden a esta norma deberán acatar las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010). Reguladores de la acidez

- Agentes antiespumantes
- Agentes solidificantes
- Preparaciones de enzima
- Disolventes para extracción.
- Agentes antiestáticos
- Agentes para el tratamiento de harinas
- Agentes para el control de la viscosidad

4.2 Aditivos alimentarios

No se permite el uso de aditivos alimentarios en los productos proteínicos de soja.

**NORMA PARA LA HARINA DE YUCA COMESTIBLE
(CXS 176-1989)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL COCO DESECADO
(CXS 177-1991)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

--

4.1 En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes y conservantes que se utilizan de conformidad con lo establecido en los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) para la categoría de alimentos 04.1.2.2 – Frutas desecadas.		
4.2 También es aceptable el uso del antioxidante que figura abajo, en condiciones de buenas prácticas de fabricación, en los productos que corresponden a esta norma.		
SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
330	Ácido cítrico	BPF

**NORMA PARA LA SÉMOLA Y LA HARINA DE TRIGO DURO
(CXS 178-1991)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA PREPARADOS DIETÉTICOS PARA REGÍMENES DE CONTROL DEL PESO
(CXS 181-1991)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los aditivos alimentarios utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.4 (Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso) o enumerados en el Cuadro III.

**NORMA PARA LA PIÑA
(CXS 182-1993)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA PAPAYA
(CXS 183-1993)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL MANGO
(CXS 184-1993)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL NOPAL
(CXS 185-1993)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA TUNA
(CXS 186-1993)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA CARAMBOLA
(CXS 187-1993)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL MAÍZ ENANO
(CXS 188-1993)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LAS ALETAS DE TIBURÓN SECAS
(CXS 189-1993)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite la utilización de aditivos alimentarios.

**NORMA PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CXS 190-1995)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes y humectantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

**NORMA PARA LOS CALAMARES CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CXS 191-1995)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En este producto no está permitido el uso de ningún aditivo alimentario.

**NORMA PARA EL LICHÍ
(CXS 196-1995)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL AGUACATE
(CXS 197-1995)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL ARROZ
(CXS 198-1995)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL TRIGO Y EL TRIGO DURO
(CXS 199-1995)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL MANÍ
(CXS 200-1995)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA AVENA
(CXS 201-1995)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL CUSCÚS
(CXS 202-1995)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Durante la elaboración industrial del cuscús no deberá añadirse aditivo alimentario alguno.

**NORMA PARA PREPARADOS DIETÉTICOS PARA REGÍMENES MUY HIPOCALÓRICOS PARA REGÍMENES DE
ADELGAZAMIENTO
(CXS 203-1995)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los aditivos alimentarios utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.4 (Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso) o enumerados en el Cuadro III.

**NORMA PARA EL MANGOSTÁN
(CXS 204-1997)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO)
(CXS 205-1997)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LAS LECHES EN POLVO Y LA NATA (CREMA) EN POLVO
(CXS 207-1999)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En las categorías de productos especificadas solo pueden utilizarse las clases funcionales de aditivos que se indican como justificadas tecnológicamente en el siguiente cuadro.

En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de reguladores de la acidez, antiaglutinantes y antioxidantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría

de alimentos 01.5.1 (Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)) y solo determinados reguladores de acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, emulsionantes, agentes endurecedores y estabilizadores del Cuadro III.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado en leche en polvo y crema (nata) en polvo
Reguladores de la acidez	X
Antiaglutinantes	X
Antioxidantes	X
Emulsionantes	X
Agentes endurecedores	X
Estabilizantes	X

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

NORMA DE GRUPO PARA QUESO EN SALMUERA (CXS 208-1999)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Solo se acepta el uso de determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en los alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado
Colorantes	-
Blanqueadores	-
Reguladores de la acidez,	X
Estabilizadores	-
Espesantes	-
Emulsionantes	-
Antioxidantes	-
Conservantes	-
Espumantes	-
Antiaglutinantes	-
Gases de envasado	-

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiespumantes, antioxidantes y emulsionantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales) en los alimentos que corresponden a esta Norma.

Los aditivos alimentarios no están permitidos en los aceites vírgenes o en los aceites prensados en frío.

Los aromatizantes usados en productos incluidos en esta norma cumplirán las disposiciones en las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**NORMA PARA GRASAS ANIMALES ESPECIFICADAS
(CXS 211-1999)**

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiespumantes, antioxidantes y colorantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.3 (manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal) en los alimentos que corresponden a esta Norma.

**NORMA PARA LOS AZÚCARES
(CXS 212-1999)**

2. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antioxidantes y antiaglutinantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 11.1.1 (Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa) , categoría de alimentos 11.1.2 (Azúcar en polvo y dextrosa en polvo), categoría de alimentos 11.1.3 (Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar) y categoría de alimentos 11.1.5 (Azúcar blanco de plantación o refinería) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta Norma

El azúcar en polvo y la dextrosa en polvo pueden tener añadido hasta un 5% de almidón si no contienen antiaglutinantes.

**NORMA PARA LA LIMA-LIMÓN
(CXS 213-1999)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL CITRUS GRANDIS
(CXS 214-1999)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA GUAYABA
(CXS 215-1999)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL CHAYOTE
(CXS 216-1999)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA LIMA MEXICANA
(CXS 217-1999)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL JENGIBRE
(CXS 218-1999)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL CITRUS PARADISI
(CXS 219-1999)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL LONGÁN
(CXS 220-1999)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA DE GRUPO PARA EL QUESO NO MADURADO, INCLUIDO EL QUESO FRESCO
(CXS 221-2001)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Se acepta el uso de los reguladores de acidez, antiaglutinantes, colorantes, conservantes, estabilizadores y espesantes

utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (queso no madurado, incluido los quesos frescos) y solo de determinados reguladores de acidez, antiespumantes, colorantes, espumantes, conservantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X	X ^(d)
Blanqueadores:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	X ^(c)	–
Espesantes:	X ^(c)	–
Emulsionantes	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	X ^(a)
Espumantes	X ^(b)	–
Antiaglutinantes	–	X ^(a)
Gases de envasado	–	–

(a) Solo para el tratamiento de superficies de queso rebanado, cortado, rallado en tiritas o rallado en polvo.

(b) Solo para productos batidos.

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

(d) Para corteza comestible de queso.

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

– El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

**NORMA PARA GALLETAS DE PESCADO MARINO Y DE AGUA DULCE
Y DE MARISCOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
(CXS 222-2001)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de potenciadores del sabor y secuestrantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescados y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

**NORMA PARA EL KIMCHI
(CXS 223-2001)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1	Reguladores de la acidez	
269	Acido acético	Limitada por las BPF
270	Acido láctico	
330	Acido cítrico	
4.2	Acentuadores del sabor	
621	L-glutamato monosódico	Limitada por las BPF
627	5'-Guanilato disódico	
631	5'-Inosinato disódico	
4.3	Aromatizantes	
	Aromatizantes naturales y sintéticos	Limitada por las BPF
4.4	Texturizadores	
420	Sorbitol	Limitada por las BPF
4.5	Espesantes y Estabilizadores	
407	Carragenina (incluido el furcellaran)	Limitada por las BPF
415	Goma xanthan	

**NORMA PARA EL TIQUISQUE
(CXS 224-2001)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL ESPÁRRAGO
(CXS 225-2001)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA UCHUVA
(CXS 226-2001)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS
(DISTINTAS DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES)
(CXS 227-2001)**

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.2 CALIDAD QUÍMICA Y RADIOLÓGICA DE LAS AGUAS ENVASADAS

3.2.2 Adición de minerales

Cualquier adición de minerales al agua antes de su envasado deberá ajustarse a las disposiciones que se expresan en la presente Norma y, cuando proceda, a las disposiciones de los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CXG 9-1987).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Ningún aditivo, salvo la adición de dióxido de carbono para obtener productos carbonatados.

**NORMA PARA LAS ANCHOAS HERVIDAS SECAS SALADAS
(CXS 236-2003)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En este producto no está permitido el uso de ningún aditivo alimentario.

**NORMA PARA LA PITAHAYA
(CXS 237-2003)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE
(CXS 238-2003)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DE COCO – (LECHE DE COCO Y CREMA DE COCO)
(CXS 240-2003)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1 Blanqueadores		
223	Metabisulfito de sodio	30 mg/kg
224	Metabisulfito de potasio	
4.2 Emulsionantes		
432	Monolaurato de sorbitan polioxietilenado (20)	1000 mg/kg
433	Monooleato de sorbitan polioxietilenado (20)	
434	Monopalmitato de sorbitan polioxietilenado (20)	
435	Monoestearato de sorbitan polioxietilenado (20)	
436	Triestearato de sorbitan polioxietilenado (20)	
471	Mono y diglicéridos	Limitada por las BPF
473	Sucroésteres de ácidos grasos	1500 mg/kg
4.3 Conservantes		
211	Benzoato sódico	1000 mg/kg, solo para la leche de coco pasterizada
4.4 Estabilizantes/Espesantes		
412	Goma guar	Limitada por las BPF
415	Goma xanthan	
418	Goma gellan	
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	

**NORMA PARA LOS BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA
(CXS 241-2003)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, de conformidad con el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995).		
SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
334, 335i337	Tartratos	1 300 mg/kg, como ácido tartárico

**NORMA PARA LAS FRUTAS DE HUESO EN CONSERVA
(CXS 242-2003)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1 Acidificantes		
260	Acido acético	Limitada por las BPF
270	Acido láctico	
296	Acido málico	
330	Acido cítrico	
334	Acido L-tartárico	1300 mg/kg
4.2 Antioxidantes		
300	Acido L-ascórbico	Limitada por las BPF
4.3 Colorantes		
127	Eritrosina (sólo para las cerezas dulces)	200 mg/kg del producto final
129	Rojo cochinilla AC (para las ciruelas "rojas" o "púrpura" únicamente)	
4.4 Aromatizantes		
	Aromatizantes naturales y sintéticos, con excepción de los que reproducen el sabor de la fruta de hueso respectiva	Limitada por las BPF

**NORMA PARA LECHE FERMENTADAS
(CXS 243-2003)**

4. Aditivos alimentarios

Solamente podrán emplearse las clases de aditivos que se indican en la siguiente tabla para las categorías de productos que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando esté permitido de acuerdo con la tabla, solamente podrán emplearse los aditivos específicos listados y solamente dentro de los límites especificados.

De acuerdo con la Sección 4.1 del Preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), podrá haber aditivos adicionales en las leches fermentadas aromatizadas y en las bebidas a base de leche fermentada como resultado del acumulado de excedentes de los ingredientes no lácteos.

Clase de aditivos	Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada		Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación	
	Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada
Reguladores de acidez	-	X	X	X
Gasificantes	X ²	X ²	X ²	X ²
Colorantes	-	X	-	X
Emulsionantes	-	X	-	X
Acentuadores del sabor	-	X	-	X
Gases de envasado	-	X	X	X
Sustancias conservadoras	-	-	-	X
Estabilizadores	X ¹	X	X	X
Edulcorantes	-	X	-	X
Espesantes	X ¹	X	X	X

- X = El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado. En el caso de los productos aromatizados, está justificado el uso de los aditivos en la parte láctea.
- = El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está tecnológicamente justificado
- ¹ = El uso está restringido a la reconstitución y recombinación si así lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final.
- ² = El uso de gasificantes está justificado tecnológicamente sólo para las bebidas a base de leche fermentada.

Se permite el uso de los reguladores de acidez, colorantes, emulsionantes, gases de envasado y sustancias conservadoras, listados en la Tabla 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), para las categorías de productos a base de leche fermentada según se especifica en la tabla anterior.

SIN No.	Sustancia	Nivel máximo
Reguladores de acidez		
334	Acido tartárico, L(+)-	2000 mg/kg como ácido tartárico
335(ii)	Tartrato de sodio, L(+)-	
337	Tartrato de potasio y sodio, L(+)-	
355	Acido adípico	1500 mg/kg como ácido adípico
356	Adipatos de sodio	
357	Adipatos de potasio	
359	Adipatos de amonio	
Gasificantes		
290	Dióxido de carbono	BPF
Colorantes		
100i	Curcumina	100 mg/kg
101(i)	Riboflavin, sintéticas	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio	
102	Tartracina	300 mg/kg
104	Amarillo de quinolina	150 mg/kg
110	Amarillo ocazo FCF	300 mg/kg
120	Carmines	150 mg/kg
122	Azorrubina (carmoisina)	150 mg/kg
124	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	150 mg/kg
129	Rojo allura AC	300 mg/kg
132	Indigotina (carmine de indigo)	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF	150 mg/kg
141(i)	Clorofilas, complejos cúpricos	500 mg/kg
141(ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio	
143	Verde sólido FCF	100 mg/kg
150b	Caramelo II – caramelo al sulfito	150 mg/kg
150c	Caramelo III- caramelo al amoniaco	2000 mg/kg
150d	Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	2000 mg/kg
151	Negro brillante (negro PN)	150 mg/kg
155	Marrón HT	150 mg/kg
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> , sintéticos	100 mg/kg
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	600 mg/kg
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	20 mg/kg como bixina
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	20 mg/kg como norbixina
160d	Licopenos	20 mg/kg como licopeno puro
161b(i)	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg
161h(i)	Zeaxantina, sintética	150 mg/kg
163(ii)	Extracto de piel de uva	100 mg/kg
172(i)	Oxido de hierro, negro	100 mg/kg
172(ii)	Oxido de hierro, rojo	
172(iii)	Oxido de hierro, amarillo	
Emulsionantes		
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	3000 mg/kg
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán	
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán	
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	
436	Polioxietileno (20), tristearato de sorbitán	

SIN No.	Sustancia	Nivel máximo
472e	Esteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	10000 mg/kg
473	Esteres de ácidos grasos y sacarosa	5000 mg/kg
474	Sucroglicéridos	5000 mg/kg
475	Esteres poligliceridos de ácidos grasos	2000 mg/kg
477	Esteres de propilenglicol de ácidos grasos	5000 mg/kg
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	10000 mg/kg
482(i)	Estearoil lactilato de calcio	10000 mg/kg
491	Monoestearato de sorbitán	5000 mg/kg
492	Tristearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Sorbitán monooleate	
495	Monopalmitato de sorbitán	
900a	Polidimetilsiloxano	50 mg/kg
Acentuadores del sabor		
580	Gluconato de magnesio	BPF
620	Acido glutámico, L(+)-	BPF
621	Glutamato monosódico, L-	BPF
622	Glutamato monopotassium, L-	BPF
623	Glutamato de calcio, di-L-	BPF
624	Glutamato monoamónico, L-	BPF
625	Glutamato de magnesio, di-L-	BPF
626	Acido guanílico, 5'-	BPF
627	Guanilato disódico, 5'-	BPF
628	Guanilato dipotásico, 5'-	BPF
629	Guanilato de calcio, 5'-	BPF
630	Acido inosínico, 5'-	BPF
631	Inosinato disódico, 5'-	BPF
632	Inosinato de potasio, 5'-	BPF
633	Inosinato de calcio, 5'-	BPF
634	Ribonucleótidos de calcio, 5'-	BPF
635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-	BPF
636	Maltol	BPF
637	Etilmaltol	BPF
Sustancias conservadoras		
200	Acido sórbico	1000 mg/kg como ácido benzoico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
210	Acido benzoico	300 mg/kg como ácido benzoico
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	
213	Benzoato de calcio	
234	Nisina	500 mg/kg
Estabilizadores y espesantes		
170(i)	Carbonato de calcio	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
338	Acido fosfórico	1000 mg/kg solo o en combinación como fósforo.
339(i)	Fosfato diácido de sodio	
339(ii)	Hydrogenofosfato disódico	
339(iii)	Fosfato trisódico	
340(i)	Fosfato diácido de potasio	
340(ii)	Hydrogenofosfato dipotásico	
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Fosfato diácido de calcio	
341(ii)	Hydrogenofosfato de calcio	
341(iii)	Fosfato tricálcico	
342(i)	Fosfato diácido de amonio	
342(ii)	Hydrogeno fosfato diamónico	
343(i)	Fosfato monomagnésico	
343(ii)	Hydrogenofosfato de magnesio	
343(iii)	Fosfato trimagnésico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	

SIN No.	Sustancia	Nivel máximo
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
542	Fosfato de huesos	
400	Ácido algínico	BPF
401	Alginato de sodio	BPF
402	Alginato de potasio	BPF
403	Alginato de amonio	BPF
404	Alginato de calcio	BPF
405	Alginato de propilenglicol	BPF
406	Agar	BPF
407	Carragenina	BPF
407a	Alga eucheama elaborada	BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	BPF
412	Goma guar	BPF
413	Goma de tragacanto	BPF
414	Goma arábiga (Goma de acacia)	BPF
415	Goma xantán	BPF
416	Goma karaya	BPF
417	Goma tara	BPF
418	Goma gelán	BPF
425	Harina konjac	BPF
440	Pectinas	BPF
459	Ciclodextrina, <i>beta</i> -	5 mg/kg
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	BPF
461	Metilcelulosa	BPF
463	Hidroxipropilcelulosa	BPF
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	BPF
465	Metiletilcelulosa	BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	BPF
467	Etilhidroxietilcelulosa	BPF
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (Goma de celulosa reticulada)	BPF
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (Goma de celulosa, hidrolizada mediante enzimas)	BPF
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	BPF
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	BPF
471	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	BPF
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	BPF
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	BPF
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	BPF
508	Cloruro de potasio	BPF
509	Cloruro de calcio	BPF
511	Cloruro de magnesio	BPF
516	Sulfato de calcio	BPF
1200	Polidextrosas	BPF
1202	Polivinilpirrolidona (insoluble)	
1400	Dextrinas, almidón tostado	BPF
1401	Almidones tratados con ácido	BPF
1402	Almidones tratados con alcalis	BPF
1403	Almidón blanqueado	BPF
1404	Almidón oxidado	BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	BPF
1412	Fosfato de dialmidón	BPF
1413	Fosfato de almidón fosfatado	BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	BPF
1420	Acetato de almidón	BPF
1422	Adipato de dialmidón acetilado	BPF
1440	Almidón hidroxipropilado	BPF

SIN No.	Sustancia	Nivel máximo
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	BPF
1450	Almidón octenil succinado sódico	BPF
1451	Almidón oxidado de acetilato	BPF
Edulcorantes⁴		
420	Sorbitols	BPF
421	Manitol	BPF
950	Acesulfame potásico	350 mg/kg
951	Aspartamo	1000 mg/kg
952	Ciclamatos	250 mg/kg
953	Isomaltol (Isomaltulosa hidrogenada)	BPF
954	Sacarinas	100 mg/kg
955	Sucralosa (Triclorogalactosacarosa)	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Neotamo	100 mg/kg
962	Acesulfamo aspartame, sal de	350 mg/kg en base al equivalente de acesulfamo de potasio
964	Jarabe de poliglicitol	BPF
965	Maltitoles	BPF
966	Lactitolo	BPF
967	Xilitolo	BPF
968	Eritritolo	BPF

**NORMA PARA EL ARENQUE DEL ATLÁNTICO SALADO Y EL ESPADÍN SALADO
(CXS 244-2004)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescados y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

**NORMA PARA LA NARANJA
(CXS 245-2004)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL RAMBUTÁN
(CXS 246-2005)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA GENERAL PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS
(CXS 247-2005)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los aditivos alimentarios que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* en las Categorías 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas), 14.1.2.3 (Concentrados para zumos (jugos) de frutas), 14.1.3.1 (Néctares de frutas) and 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas).

⁴ El uso de edulcorantes se limita a la leche y los productos en base a derivados de la leche de energía reducida o sin el agregado de azúcar.

5. COADYUVANTES DE ELABORACIÓN – Dosis máxima de uso de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación (BPF)

Función	Sustancia
Antiespumantes	Dimetilpolisiloxano *1
Clarificantes	Arcillas adsorbentes (tierras blanqueadoras, naturales o activadas)
Coadyuvantes de filtración	Resinas adsorbentes
Floculantes	Carbón activado (sólo de origen vegetal)
	Bentonita
	Hidróxido de calcio *2
	Celulosa
	Quitósán
	Sílice coloidal
	Tierras de diatomeas
	Gelatina (procedente de colágeno de piel)
	Resinas de intercambio iónico (catión y anión)
	Cola de Pescado * 3
	Caolín
	Perlita
	Polivinilpirrolidona
	Caseinato de potasio * 3
	Tartrato de potasio *2
	Carbonato de calcio precipitado *2
	Cáscara de arroz
	Silicasol
	Caseinato de sodio *3
	Dióxido de azufre *2, *4
	Tanino
Preparados enzimáticos	*5 Pectinasas (para la descomposición de la pectina), Proteinasas (para la descomposición de proteínas), Amilasas (para la descomposición del almidón) y Celulasas (uso limitado para facilitar la ruptura de las paredes de las células)
Gas de envasado * 6	Nitrógeno Dióxido de carbono

*1 10 mg/l es el límite máximo de residuo del compuesto permitido en el producto final.

*2 Sólo en zumo (jugo) de uva.

*3 Al utilizar estos coadyuvantes de elaboración deberá tenerse en cuenta su potencial alergénico. Si hubiera cualquier transferencia de estos coadyuvantes de elaboración al producto final, estarán sujetos a la declaración de ingredientes de conformidad con las Secciones 4.2.1.4 y 4.2.4 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*.

*4 10 mg/l (como SO₂ residual).

*5 Los preparados enzimáticos pueden servir como coadyuvantes de elaboración siempre que no den lugar a una licuefacción total y no repercutan considerablemente en el contenido de celulosa de la fruta elaborada.

*6 Puede utilizarse también, por ejemplo, para conservación.

NORMA PARA LOS FIDEOS INSTANTÁNEOS (CXS 249-2006)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, conservantes, estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) y solo determinados reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3, como se indica en el mismo, de la *Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)* (CXS 192-1995).

**NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL
(CXS 250-2006)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Se acepta el uso de los reguladores de acidez utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.3.2 (blanqueadores de bebidas) y solo de determinados reguladores de acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado
Colorantes	-
Blanqueadores	-
Reguladores de la acidez,	X
Estabilizadores	X
Espesantes	X
Emulsionantes	X
Antioxidantes	-
Conservantes	-
Espumantes	-
Antiaglutinantes	-
Gases de envasado	-

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

**NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA)
Y GRASA VEGETAL EN POLVO
(CXS 251-2006)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Se acepta el uso de los reguladores de acidez, antiaglutinantes y antioxidantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.5.2 (productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo) y solo de determinados reguladores de acidez, antiaglutinantes, emulsionantes y estabilizadores del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado
Colorantes	-
Blanqueadores	-
Reguladores de la acidez,	X
Estabilizadores	X
Espesantes	-
Emulsionantes	X
Antioxidantes	X
Conservantes	-
Espumantes	-
Antiaglutinantes	X
Gases de envasado	-

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

**NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA DESNATADA (DESCREMADA)
Y GRASA VEGETAL
(CXS 252-2006)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Se acepta el uso de los reguladores de acidez utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.3.2 (blanqueadores de bebidas) y solo de determinados reguladores de acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado
Colorantes	-
Blanqueadores	-
Reguladores de la acidez,	X
Estabilizadores	X
Espesantes	X
Emulsionantes	X
Antioxidantes	-
Conservantes	-
Espumantes	-
Antiaglutinantes	-
Gases de envasado	-

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

**NORMA PARA MATERIAS GRASAS LÁCTEAS PARA UNTAR
(CXS 253-2006)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En las categorías de productos especificadas solo pueden utilizarse las clases funcionales de aditivos que se indican como justificadas tecnológicamente en el siguiente cuadro.

En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antiespumantes, colorantes, emulsionantes, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar) y solo determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, acentuadores del sabor, estabilizadores y conservantes del Cuadro III.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado en grasas lácteas para untar:	
	< 70% de contenido de grasa láctea(a)	≥ 70% de contenido de grasas lácteas
Reguladores de la acidez	X	X
Antiespumantes	X	X
Antioxidantes	X	X
Colorantes	X	X
Emulsionantes	X	-
Acentuadores del sabor	X	-
Conservantes	X	X
Propulsores	X	X
Estabilizantes	X	-
Espesantes	X	-

(a) La aplicación de BPF en el uso de emulsionantes, estabilizantes, espesantes y potenciadores del sabor incluye la consideración del hecho de que la cantidad necesaria para obtener la función tecnológica en el producto disminuye con el aumento del contenido de grasa, desvaneciéndose a un contenido de grasa de aproximadamente el 70%.

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

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

**NORMA PARA ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA
(CXS 254-2007)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Reguladores de acidez y agentes endurecedores utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)) o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma.

**NORMA PARA LAS UVAS DE MESA
(CXS 255-2007)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR
(CXS 256-1999)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.2 (grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar) en los alimentos que corresponden a esta Norma. Además, los gases de envasado que se utilicen de acuerdo con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ son aceptables en los alimentos que corresponden a esta Norma.

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta Norma cumplirán las disposiciones de las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**NORMA REGIONAL PARA EL HUMUS CON TAHINA EN CONSERVA
(CXS 257R-2007)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Nº SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1 Reguladores de la acidez		
330	Acido cítrico	BPF
4.2 Antiaglutinantes		
500(i)	Carbonato de sodio	BPF
4.3 Estabilizantes		
501(i)	Carbonato de potasio	BPF

**NORMA REGIONAL PARA LAS FOUL MEDAMES EN CONSERVA
(CXS 258R-2007)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Nº SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1 Reguladores de la acidez		
330	Acido cítrico	BPF
4.2 Antioxidante, conservante		
385, 386	EDTAs	365 mg/kg (solos o en combinación) (como disodio de calcio anhidro)

**NORMA REGIONAL PARA LA TAHINA
(CXS 259R-2007)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS
(CXS 260-2007)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Reguladores de acidez, agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes de retención del color, agentes endurecedores, potenciadores del sabor, conservantes, secuestrantes, estabilizadores y edulcorantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios*, en la categoría de alimentos a la que corresponden las frutas y hortalizas encurtidas (es decir, una de las categorías siguientes: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7) o de conformidad con el cuadro 3 de la NGAA son aceptables para su empleo en los alimentos

cubiertos por la presente norma.

**NORMA PARA LA MOZZARELLA
(CXS 262-2006)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En las categorías de alimentos especificadas solo pueden utilizarse las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro.

En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, conservantes y estabilizadores utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (Queso no madurado,) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, conservantes y estabilizadores del Cuadro III.

Clase funcional del aditivo	USO JUSTIFICADO			
	Mozzarella con bajo contenido de humedad		Mozzarella con alto contenido de humedad	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie	Masa de queso	Tratamiento de superficie
Reguladores de la acidez:	X	-	X	-
Antiaglutinantes:	-	X ^(b)	-	X ^(d)
Colorantes:	X ^(a)	-	X ^(a)	-
Conservantes:	X	X	X	X ^(c)
Estabilizantes:	X	-	X	-
Espesantes:	X	-	X	-

(a) Solo para obtener las características de color, como se describe en la Sección 2.

(b) Solo para la superficie del queso en lonchas, cortado, desmenuzado o rallado.

(c) Solo para mozzarella de alto contenido de humedad no envasada en líquido

(d) Solo para el tratamiento superficial de queso rallado y/o cortado en cubitos

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

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

**NORMA PARA EL CHEDDAR
(CXS 263-1966)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funciona de aditivos:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	-
Decolorantes:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Sustancias conservadoras:	X	X
Espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ^(b)

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

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

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

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

**NORMA PARA EL DANBO
(CXS 264-1966)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

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

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

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

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

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

**NORMA PARA EL EDAM
(CXS 265-1966)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

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

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

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

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

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

**NORMA PARA EL GOUDA
(CXS 266-1966)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	–
Decolorantes:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–

Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Sustancias conservadoras:	X	X
Espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ^(b)

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 (b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL HAVARTI
(CXS 267-1966)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

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

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 (b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL SAMSØ
(CXS 268-1966)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	-
Decolorantes:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ^(b)

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 (b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL EMMENTAL
(CXS 269-1967)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla

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

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

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 (b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

NORMA PARA EL TILSITER (CXS 270-1968)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

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

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 (b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

NORMA PARA EL SAINT-PAULIN (CXS 271-1968)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	–
Decolorantes:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–

Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	X
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	X ^(b)

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 (b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL PROVOLONE
(CXS 272-1968)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

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

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 (b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL QUESO COTTAGE
(CXS 273-1968)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en el cuadro para las categorías especificadas de productos.

Se acepta el uso de los reguladores de acidez, conservantes y estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (queso no madurado), y solo de determinados reguladores de acidez, conservantes y estabilizadores del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a esta norma.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado	
	Masa de queso(b)	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	–	–
Blanqueadores:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	X(a)	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	–
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	–

(a) Los estabilizadores, incluidos los almidones modificados, pueden usarse en conformidad con la definición de

productos lácteos y solo en la medida en que sean funcionalmente necesarios, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidones de acuerdo con lo dispuesto en la Sección 3.2.

(b) La masa de queso incluye la mezcla cremosa.

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

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

1

**NORMA PARA EL COULOMMIERS
(CXS 274-1969)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

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

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

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

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

**NORMA PARA EL QUESO CREMA (QUESO DE NATA, "CREAM CHEESE")
(CXS 275-1973)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en el cuadro para las categorías especificadas de productos.

Se acepta el uso de los reguladores de acidez, antiespumantes, colorantes, emulsionantes, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (queso no madurado) y solo de determinados reguladores de acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, espumantes, conservantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a esta norma.

Clase funcional de aditivos	Uso justificado	
	Pasta de queso	Tratamiento de la superficie
Colorantes	X ^(a)	–
Agentes blanqueadores	–	–
Reguladores de la acidez	X	–
Estabilizadores	X ^(b)	–
Espesantes	X ^(b)	–
Emulsionantes	X	–
Antioxidantes	X	–
Conservantes	X ^(b)	–
Agentes espumantes	X ^(c)	–
Agentes antiaglutinantes	–	–

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

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

(c) Solo para productos batidos.

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

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

**NORMA PARA EL CAMEMBERT
(CXS 276-1973)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

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

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL BRIE
(CXS 277-1973)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	-
Decolorantes:	-	-
Acidos	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	-	-
Espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	-

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL QUESO EXTRA DURO PARA RALLAR
(CXS 278-1978)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Se acepta el uso de los colorantes y los conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (queso madurado, incluida la corteza) en los alimentos que corresponden a esta norma.

4.1 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración que se utilizan en los productos que corresponden a esta Norma deberán ajustarse a las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

Clase funcional del aditivo	Uso justificado
Colorantes	X
Blanqueadores	-
Reguladores de la acidez,	-
Estabilizadores	-
Espesantes	-
Emulsionantes	-
Antioxidantes	-
Conservantes	X
Espumantes	-
Antiaglutinantes	-
Gases de envasado	-

- X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.
 - El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

**NORMA PARA LA MANTEQUILLA (MANTECA)
(CXS 279-1971)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.1.1 (Mantequilla [manteca] y mantequilla [manteca] concentrada) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

**NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GRASA DE LA LECHE
(CXS 280-1973)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.1 (Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee") pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

4.1 El gas inerte que se aplica a los envases de cierre hermético antes, durante y después de llenarlos con el producto.

**NORMA PARA LAS LECHEES EVAPORADAS
(CXS 281-1971)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En las categorías de productos especificadas solo pueden utilizarse las clases funcionales de aditivos que se indican como justificadas tecnológicamente en el siguiente cuadro.

En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.3.1 (Leche condensada (natural) y solo determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, agentes endurecedores, estabilizadores y espesantes del Cuadro III.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado en leches evaporadas:
Reguladores de la acidez	X
Emulsionantes	X
Agentes endurecedores	X
Estabilizantes	X
Espesantes	X

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

**NORMA PARA LAS LECHEES CONDENSADAS
(CXS 282-1971)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En las categorías de productos especificadas solo pueden utilizarse las clases funcionales de aditivos que se indican como justificadas tecnológicamente en el siguiente cuadro.

En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.3.1 (Leche condensada (natural) y solo determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, agentes endurecedores, estabilizadores y espesantes del Cuadro III.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado en leches condensadas:
Reguladores de la acidez	X
Emulsionantes	X
Agentes endurecedores	X
Estabilizantes	X
Espesantes	X

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

**NORMA GENERAL PARA EL QUESO
(CXS 283-1978)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quesos no sometidos a maduración

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

Quesos en salmuera

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

Quesos madurados, incluidos los quesos madurados con moho

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

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Se acepta el uso de los reguladores de acidez, colorantes y conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (queso madurado, incluida la corteza) y solo de determinados reguladores de acidez, antiaglutinantes, colorantes y conservantes del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a esta norma.

4.1 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración que se utilizan en productos que corresponden a esta Norma deberán ajustarse a las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

Clase funcional del aditivo	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes	X	X ^(b)
Blanqueadores	–	–
Reguladores de la acidez	X	–
Estabilizadores	–	–
Espesantes	–	–
Emulsionantes	–	–
Antioxidantes	–	–
Conservantes	X	x
Espumantes	–	–
Antiaglutinantes	–	X ^(a)
Gases de envasado	–	–

(a) Solo para el tratamiento de superficies de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

(b) Para la corteza comestible de queso.

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

– El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

**NORMA PARA LOS QUESOS DE SUERO
(CXS 284-1971)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.3 (Queso de suero) y 01.6.6 (Queso de proteínas del suero) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

**NORMA PARA NATAS (CREMAS) Y LAS NATAS (CREMAS) PREPARADAS
(CXS 288-1976)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente los aditivos mencionados en la tabla a continuación pueden utilizarse para las categorías de producto que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando sea permitido según la tabla, solamente podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación y ello solamente dentro de las limitaciones que se especifican.

Los estabilizantes y espesantes, incluidos los almidones modificados podrán usarse en forma individual o en combinación, cumpliendo con las definiciones de los productos lácteos y solamente en la medida en que sean necesarios para esa función, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidón, tal como se contempla en la Sección 3.2.

Aditivo clase funcional: Categoría de Producto:	Estabilizantes*	Reguladores de la acidez*	Espesantes * y Emulsionantes*	Gases impelentes
Nata (crema) líquida preenvasada (2.4.1)	X	X	X	-
Nata (crema) para montar/batir (2.4.2)	X	X	X	-
Nata (crema) envasada a presión (2.4.3):	X	X	X	X
Nata (crema) Montada/batida (2.4.4):	X	X	X	X
Nata (crema) Fermentada (2.4.5):	X	X	X	-
Nata (crema) Acidificada (2.4.6):	X	X	X	-

* Estos aditivos podrán utilizarse cuando sea necesario para garantizar la estabilidad del producto, la integridad de la emulsión, tomando en cuenta el contenido graso y la duración del producto. Con respecto a la duración, se deberá dar consideración especial al nivel del tratamiento térmico aplicado, ya que algunos productos de escasa pasteurización no requieren el uso de ciertos aditivos.

X = El uso de aditivos que pertenecen a esta clase está justificado a nivel tecnológico

- = El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está justificado a nivel tecnológico

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis máxima
Reguladores de la acidez		
270	Acido láctico, L, D y DL-	Limitada por las BPF
325	Lactato de sodio	Limitada por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitada por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitada por las BPF
330	Acido cítrico	Limitada por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitada por las BPF
500(i)	Carbonatos de sodio	Limitada por las BPF
500 (ii)	Carbonato ácido de sodio	Limitada por las BPF
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitada por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitada por las BPF
501 (ii)	Carbonato ácido de potasio	Limitada por las BPF
Estabilizantes y espesantes		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
331(i)	Citrato diácido de sodio	Limitada por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitada por las BPF
332(i)	Citrato diácido de potasio	Limitada por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitada por las BPF
516	Sulfato de calcio	Limitada por las BPF
339(i)	Fosfato diácido sódico	1100 mg/kg, solos o en combinación, expresados como fósforo
339(ii)	Fosfato disódico de hidrógeno	
339 (iii)	Fosfato trisódico	
340 (i)	Fosfato diácido potásico	
340 (ii)	Fosfato dipotásico de hidrógeno	
340 (iii)	Fosfato tripotásico	
341 (i)	Fosfato cálcico de hidrógeno	
341 (ii)	Fosfato cálcico de hidrógeno	
341 (iii)	Fosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450 (ii)	Difosfato trisódico	Limitada por las BPF
450 (iii)	Difosfato tetrasódico	Limitada por las BPF
450 (v)	Difosfato tetrapotásico	Limitada por las BPF
450 (vi)	Difosfato dicálcico	Limitada por las BPF
450 (vii)	Difosfato diácido de calcio	Limitada por las BPF
451(i)	Trifosfato pentasódico	Limitada por las BPF
451 (ii)	Trifosfato pentapotásico	Limitada por las BPF
452 (i)	Polifosfato de sodio	Limitada por las BPF
452 (ii)	Polifosfato de potasio	Limitada por las BPF
452 (iii)	Polifosfato de sodio y calcio	Limitada por las BPF
452 (iv)	Polifosfatos de calcio	Limitada por las BPF

452 (v)	Polifosfatos de amonio	Limitada por las BFP
400	Acido algínico	Limitada por las BFP
401	Alginato de sodio	Limitada por las BFP
402	Alginato de potasio	Limitada por las BFP
403	Alginato de amonio	Limitada por las BFP
404	Alginato de calcio	Limitada por las BFP
405	Alginato de prolienglicol	5000 mg/kg

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis máxima
406	Agar	Limitada por las BFP
407	Carragenina	Limitada por las BFP
407a	Alga euchema elaborada (PES)	Limitada por las BFP
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitada por las BFP
412	Goma guar	Limitada por las BFP
414	Goma arábica (Goma de acacia)	Limitada por las BFP
415	Goma xanthan	Limitada por las BFP
418	Goma gellan	Limitada por las BFP
440	Pectinas	Limitada por las BFP
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	Limitada por las BFP
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BFP
461	Metilcelulosa	Limitada por las BFP
463	Hidroxipropilcelulosa	Limitada por las BFP
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Limitada por las BFP
465	Metiletilcelulosa	Limitada por las BFP
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	Limitada por las BFP
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BFP
509	Cloruro de calcio	Limitada por las BFP
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitada por las BFP
1412	Fosfato de dialmidón	Limitada por las BFP
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Limitada por las BFP
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Limitada por las BFP
1420	Acetato de almidón	Limitada por las BFP
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Limitada por las BFP
1440	Almidón hidroxipropílico	Limitada por las BFP
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	Limitada por las BFP
1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	Limitada por las BFP

Emulsionantes

322 (i)	Lecitina	Limitada por las BFP
432	Monolaurato de sorbitan polioxietilenado (20)	1000 mg/kg
433	Monoleato de sorbitan polioxietilenado (20)	
434	Monopalmitato de sorbitan polioxietilenado (20)	
435	Monoestearato de sorbitan polioxietilenado (20)	
436	Triestearato de sorbitan polioxietilenado (20)	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por las BFP
472a	Esteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BFP
472b	Esteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BFP
472c	Esteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BFP
473	Esteres de ácidos grasos y sacarosa	5000 mg/kg
475	Esteres poligliceridos de ácidos grasos	6000 mg/kg
491	Monoestearato de sorbitan	Limitada por las BFP
492	Triestearato de sorbitan	Limitada por las BFP
493	Monolaurato de sorbitan	Limitada por las BFP
494	Monoleato de sorbitán	Limitada por las BFP
495	Monopalmitato de sorbitán	Limitada por las BFP

Gases de envasado

290	Dióxido de carbono	Limitada por las BFP
941	Nitrógeno	Limitada por las BFP

Gases para envasar e impelentes: para usar solamente con natas (cremas) montadas/batidas (incluidas las natas (cremas) envasadas a presión)

942	Oxido nitroso	Limitada por las BFP
-----	---------------	----------------------

**NORMA PARA SUEROS EN POLVO
(CXS 289-1995)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.8.2 (Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

**NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE CASEÍNA ALIMENTARIA
(CXS 290-1995)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En las categorías de productos especificadas solo pueden utilizarse las clases funcionales de aditivos que se indican como justificadas tecnológicamente en el siguiente cuadro.

En los alimentos correspondientes a esta Norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez y antiaglutinantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.5.1 (Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y emulsionantes del Cuadro III.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado en productos a base de caseína alimentaria:
Reguladores de la acidez	X
Antiaglutinantes	X
Aumentadores del volumen	X
Emulsionantes	X

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

**NORMA PARA EL CAVIAR DE ESTURIÓN
(CXS 291-2010)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

**NORMA PARA LOS MOLÚSCOS BIVALVOS VIVOS Y LOS MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS
(CXS 292-2008)**

PARTE I - MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

I-4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permitirán aditivos alimentarios en los moluscos bivalvos vivos.

PARTE II - MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS II-4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos en los moluscos bivalvos crudos.

Antioxidantes

En el caso de moluscos refrigerados desconchados cualquier antioxidante indicado en la categoría alimentaria 09.1.2 (moluscos, crustáceos y equinodermos) de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

En el caso de moluscos crudos congelados, cualquier antioxidante indicado en la categoría alimentaria 09.2.1 (pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

**NORMA PARA EL TOMATE
(CXS 293-2007)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL GOCHUJANG
(CXS 294-2009)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, potenciadores del sabor, conservantes y estabilizadores utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.7 (Hortalizas fermentadas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y aloe vera) y productos de algas marinas, excluidos los productos de soja fermentada de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3).

**NORMA PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS
(CXS 296-2009)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de acidez, antiespumantes, endurecedores, conservantes y espesantes de conformidad con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ		
334; 335 (ii); 337	Tartratos	3 000 mg/kg
4.3 AGENTES ANTIESPUMANTES		
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg
4.4 COLORANTES		
100(i)	Curcumina	500 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavinas	200 mg/kg
104	Amarillo de quinoleína	100 mg/kg

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ		
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg
120	Carmines	200 mg/kg
124	Ponceau 4R (Rojo A cochinilla)	100 mg/kg
129	Rojo allura AC	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg
140	Clorofila	BPF
141(i), (ii)	Complejos cúpricos de clorofina y clorofilina	200 mg/kg
143	Verde sólido FCF	400 mg/kg
150a	Caramelo I – caramelo puro	BPF
150b	Caramelo II – caramelo al sulfito	80 000 mg/kg
150c	Caramelo III- caramelo al amoníaco	80 000 mg/kg
150d	Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	1 500 mg/kg
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> -, sintéticos	500 mg/kg solos o combinados
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	
160f	Ester etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	1 000 mg/kg
160d(i), 160d(iii)	Licopenos	100 mg/kg
161b(i)	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	100 mg/kg
162	Rojo de remolacha	BPF
163(ii)	Extracto de piel de uva	500 mg/kg
172(i)-(iii)	Oxidos de hierro	200 mg/kg
4.5 CONSERVANTES		
200-202, 203	Sorbatos	1 000 mg/kg
210-213	Benzoatos	1 000 mg/kg
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	50 mg/kg como SO ₂ residual en el producto final, a excepción de cuando están elaborados con fruta sulfitada, donde la dosis máxima permitida es de 100 mg/kg en el producto final

4.6 AROMATIZANTES

En los productos regulados por la presente norma podrán emplearse los siguientes aromatizantes de conformidad con las buenas prácticas de fabricación y con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008): las sustancias aromatizantes naturales extraídas de las frutas designadas en el producto respectivo; aroma natural de menta (hierbabuena); aroma natural de canela; vainillina; vainilla o extractos de vainilla.

**NORMA PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA
(CXS 297-2009)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez, colorantes, agentes de retención del color y las sales de calcio de los agentes endurecedores de conformidad con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.2 COLORANTES		
102	Tartracina	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF	20 mg/kg
143	Verde sólido FCF	200 mg/kg
150d	Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	50.000 mg/kg
4.3 AGENTES DE RETENCIÓN DEL COLOR		
385	Etilendiaminotetracetato calcio disódico	365 mg/kg (sólo o en combinación)
386	Etilendiaminotetracetato disódico	
512	Cloruro estañoso	25 mg/kg calculado como estaño, no deberá añadirse a los alimentos envasados en latas sin barnizar (laquear) interiormente.

ANEXO PARA EL MAÍZ DULCE

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 ESPESANTES (SOLO PARA LA CREMA DE MAÍZ)

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
1400	Dextrinas, almidón tostado	BPF
1401	Almidón tratado con ácido	BPF
1402	Almidón tratado con alcalis	BPF
1403	Almidón blanqueado	BPF
1404	Almidón oxidado	BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	BPF
1412	Fosfato de dialmidón	BPF
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	BPF
1420	Acetato de almidón	BPF
1422	Adipato de dialmidón acetilado	BPF
1440	Almidón hidroxipropilado	BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	BPF
1450	Almidón octenil succinato sódico	BPF
1451	Almidón oxidado acetilado	BPF

ANEXO PARA ALGUNAS SETAS

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 El uso de espesantes, emulsionantes y estabilizadores utilizados de conformidad con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) para la categoría de alimentos 04.2.2.4, solo es aceptable en las setas en salsa en lata.

3.2 Sólo está permitido el colorante que figura abajo en las setas en salsa en lata.

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
150d	Caramelo IV- caramelo al sulfito amónico	50 000 mg/kg

3.3 Está permitido el uso sólo del acentuador del aroma que figura abajo, en condiciones de buenas prácticas de fabricación, en los productos que comprende este Anexo.

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
621	Glutamato monosódico	BPF

NORMA REGIONAL PARA LA PASTA DE SOJA FERMENTADA (CXS 298R-2009)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se permite el uso en los alimentos de reguladores de acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, sustancias conservadoras, estabilizadores y edulcorantes que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) de conformidad con esta norma.

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ		
334	L(+)-ácido tartárico	1 000 mg/kg (ácido tartárico)
335(ii)	L(+)-tartrato de sodio	
		1 000 mg/kg (ácido tartárico)
337	L(+)-tartrato de potasio y sodio	
4.2 ANTIOXIDANTE		
539	Tiosulfato de sodio	30 mg/kg como dióxido de azufre
4.3 COLORANTES		
101(i)	Riboflavina, sintética	10 mg/kg
4.4 SUSTANCIAS CONSERVADORAS		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg como ácido sórbico, solos o mezclados
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
210	Ácido benzoico	1 000 mg/kg como ácido benzoico, solos o mezclados
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	
4.5 EDULCORANTES		
950	Acesulfamo potásico	350 mg/kg
954(iv)	Sacarina de sodio	200 mg/kg
4.6 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN		
	Proteasa	
	Hemicelulasa	
	Lipasa	
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	
270	Ácido láctico	
452(i)	Polifosfatos de sodio, vidriosos	
452(ii)	Polifosfatos de potasio	

**NORMA PARA LAS MANZANAS
(CXS 299-2010)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA
(CXS 300-2010)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA REGIONAL PARA LA HARINA DE SAGÚ COMESTIBLE
(CXS 301R-2011)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de los agentes para el tratamiento de las harinas utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.2.1- Harinas.

**NORMA PARA LA SALSA DE PESCADO
(CXS 302-2011)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes, conservantes y edulcorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.6.4 (Salsas ligeras (p.ej., salsa de pescado) y sus categorías de alimentos generales y solo determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, potenciadores del sabor y estabilizadores del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

**NORMA PARA EL TOMATE DE ÁRBOL
(CXS 303-2011)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA REGIONAL PARA EL CULANTRO COYOTE
(CXS 304R-2011)**

7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma.

**NORMA REGIONAL PARA LA LÚCUMA
(CXS 305R-2011)**

7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma.

**NORMA PARA LA SALSA DE AJÍ (CHILES)
(CXS 306-2011)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, conservantes, estabilizantes, edulcorantes y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.6.2 (Salsas no emulsionadas (por ejemplo, ketchup, salsa de queso, salsa de crema, salsa gravy). Además, en los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, colorantes, potenciadores del sabor, conservantes, edulcorantes y espesantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Los aromatizantes utilizados en los productos correspondientes a esta norma deben cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**NORMA PARA EL CHILE
(CXS 307-2011)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA REGIONAL PARA LA HARISSA (PASTA DE PIMIENTO ROJO PICANTE)
(CXS 308R-2011)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

En la harissa no se empleará ningún aditivo alimentario.

**NORMA REGIONAL PARA LA HALVA CON TAHINA
(CXS 309R-2011)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 En los alimentos regulados por la presente norma solamente podrán emplearse reguladores de la acidez y emulsionantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

4.2 Aromatizantes

Se podrán emplear aromatizantes en los alimentos regulados por la presente norma siempre y cuando ello se haga de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación y en cumplimiento de las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**NORMA PARA LA GRANADA
(CXS 310-2013)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL PESCADO AHUMADO, PESCADO CON SABOR A HUMO Y PESCADO SECADO CON HUMO
(CXS 311-2013)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Pescado ahumado

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales y solo algunos reguladores de la acidez, antioxidantes y gases de envasado del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

4.2 Pescado con sabor a humo

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales y solo algunos reguladores de la acidez, antioxidantes y gases de envasado del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

4.3 PESCADO SECADO CON HUMO

No se autoriza el uso de aditivos en el pescado secado con humo.

**NORMA RELATIVA AL ABALÓN VIVO Y AL ABALÓN CRUDO, FRESCO, REFRIGERADO O CONGELADO
DESTINADO AL CONSUMO DIRECTO O A SU PROCESAMIENTO ULTERIOR
(CXS 312-2013)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos alimentarios en el abalón vivo.

**NORMA REGIONAL PARA EL TEMPE
(CXS 313R-2013)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No está permitido ninguno.

4.2 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración pueden utilizarse en estos productos con el fin de controlar la acidez durante el remojo de los granos de soja.

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos comprendidos en esta norma cumplirán las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75–2010).

**NORMA REGIONAL PARA LA PASTA DE DÁTIL
(CXS 314R-2013)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los productos regulados por la presente Norma no se permite el uso de aditivos.

**NORMA PARA LOS PRODUCTOS DE PECTÍNIDOS FRESCOS Y PECTÍNIDOS CRUDOS CONGELADOS
RÁPIDAMENTE
(CXS 315-2014)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1. Carne de pectínidos y Carne de pectínidos con huevos

No se autorizan los aditivos alimentarios en los productos definidos en la sección 2.1.1 y 2.1.2.

4.2. Carne de pectínidos congelada rápidamente y Carne de pectínidos con huevos elaboradas con fosfatos

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, humectantes, secuestrantes y estabilizantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

**NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN
(CXS 316-2014)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL DURIÓN
(CXS 317-2014)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA OKRA
(CXS 318-2014)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA
(CXS 319-2015)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas más adelante y en los anexos correspondientes están tecnológicamente justificados y pueden ser empleados en productos amparados por esta norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados a continuación y en los anexos correspondientes, o a los que se hace referencia, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones establecidas, dentro de los límites especificadas.

4.2 Los reguladores de acidez utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4, frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas), o incluidos en el cuadro 3 de la Norma General cuyo uso es aceptable en alimentos, de conformidad con esta norma.

ANEXO PARA LOS MANGOS EN CONSERVA

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1_En los alimentos regulados por este anexo es aceptable el uso de antioxidantes, colorantes y agentes endurecedores utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)). En los alimentos regulados por este anexo es aceptable el uso de los antioxidantes y agentes endurecedores indicados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

ANEXO PARA LAS PERAS EN CONSERVA

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Los colorantes (permitidos únicamente en envases para especialidades) utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2, frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas), o incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA cuyo uso en alimentos es aceptable de conformidad con este anexo.

3.2 Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por este anexo cumplirá con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

ANEXO SOBRE LAS PIÑAS EN CONSERVA**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

3.1 Los antiespumantes y antioxidantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4, frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas), o incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA son aceptables para su uso en alimentos de conformidad con este anexo.

3.2 Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por este anexo cumplirán con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**NORMA PARA HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE
(CXS 320-2015)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas en los Anexos correspondientes están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en los productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados en los Anexos correspondientes, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones y dentro de los límites establecidos.

5. COADYUVANTES DE ELABORACIÓN

Los coadyuvantes de elaboración utilizados para los productos amparados por la presente Norma deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

ANEXO PARA LAS ZANAHORIAS**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

ANEXO PARA EL MAÍZ EN LA MAZORCA**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

ANEXO PARA LOS PUERROS**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno

ANEXO PARA EL MAÍZ EN GRANO ENTERO**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

ANEXO PARA BRÉCOLES**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

ANEXO PARA COLES DE BRUSELAS**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

ANEXO PARA COLIFLORES**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

ANEXO PARA PATATAS (PAPAS) FRITAS**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Los secuestrantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 0.4.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas, algas marinas y nueces y semillas, son aceptables para los alimentos de conformidad con este anexo.

ANEXO PARA FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

ANEXO PARA GUISANTES (ARVEJAS)**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

ANEXO PARA ESPINACAS**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

**NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GINSENG
(CXS 321-2015)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos en los productos a los que se aplica la presente Norma.

**NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS DE SOJA NO FERMENTADOS
(CXS 322-R-2015)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Requisitos de carácter general

Únicamente las categorías funcionales de aditivos que se señalan en el Cuadro 2 como tecnológicamente justificadas pueden utilizarse para las categorías de productos especificadas. Dentro de cada categoría de aditivos, y siempre que esté permitido con arreglo al Cuadro, solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios enumerados y estrictamente con arreglo a las funciones y los límites indicados.

De conformidad con la Sección 4.1 del prólogo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), puede haber otros aditivos en los productos de soja no fermentados como resultado de la transferencia de ingredientes de la soja.

Cuadro 2

Aditivo alimentario/ categoría funcional	Bebidas de soja y productos relacionados (2.2.1)			Tofu y productos relacionados (2.2.2)		Tofu compactado (2.2.3)	Película de soja deshidratada (2.2.4)
	Bebida de soja básica (2.2.1.1)	Bebidas de soja compuestas o aromatizadas (2.2.1.2)	Bebidas a base de soja (2.2.1.3)	Tofu semisólido (2.2.2.1)	Tofu (2.2.2.2)		
Reguladores de la acidez	-	X	X	X	X	X	-
Antioxidantes	-	X	X	-	-	-	-
Colorantes	-	X	X	-	-	-	-
Emulsionantes	-	X	X	-	-	-	-
Agentes endurecedores	-	-	-	X	X	X	-
Acentuador del sabor	-	X	X	-	-	-	-
Conservantes	-	-	-	-	-	X	X
Estabilizadores	-	X	X	-	X	-	-
Edulcorantes	-	X	X	-	-	-	-

X= Se justifica desde el punto de vista tecnológico la utilización de aditivos alimentarios de la categoría funcional.

= No se justifica desde el punto de vista tecnológico la utilización de aditivos alimentarios de la categoría funcional.

4.2 Disposiciones específicas para aditivos alimentarios

4.2.1 Bebida de soja básica

No está permitido ninguno.

4.2.2 Bebidas de soja compuestas o aromatizadas y bebidas a base de soja

Para este producto se acepta la utilización de reguladores de acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, estabilizadores y edulcorantes de conformidad con los Cuadros 1, 2 y 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.8.1. Pueden utilizarse asimismo los siguientes aditivos alimentarios.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Concentración máxima
Antioxidante		
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg
307a,b,c	Tocoferoles	200 mg/kg
Colorante		
100 i)	Curcumina	1 mg/kg
102	Tartracina	300 mg/kg
110	Amarillo sol FCF	300 mg/kg
132	Indigotina	150 mg/kg
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg
141 i), ii)	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	30 mg/kg en cobre
150b	Caramelo II-caramelo al sulfito	20000 mg/kg
150d	Caramelo IV-caramelo al sulfito amónico	20000 mg/kg
160 a i), a iii), e, f	Carotenoides	500 mg/kg
160 a ii)	Carotenos, beta-, vegetales	2000 mg/kg

160 b i)	Extractos de bija a base de bixina	5 mg/kg en bixina
160 b ii)	Extractos de bija a base de norbixina	100 mg/kg en norbixina
Emulsionantes		
432-436	Polisorbatos	2000 mg/kg
472e	Esteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	2000 mg/kg
473	Esteres de sacarosa de ácidos grasos	20000 mg/kg, solos o combinados
473a	Oligoésteres de sacarosa, tipo I y tipo II	
474	Sucroglicéridos	
475	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos	20000 mg/kg
491-495	Esteres de sorbitano de ácidos grasos	20000 mg/kg
Estabilizadores		

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Concentración máxima
405	Alginato de propilenglicol	10000 mg/kg
Edulcorantes		
950	Acesulfamo potásico	500 mg/kg
951	Aspartato	1300 mg/kg

4.2.3 Tofu

Para este producto se acepta la utilización de reguladores de la acidez, agentes endurecedores y estabilizadores de conformidad con los cuadros 1, 2 y 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.8.3.

4.2.4 Tofu compactado

Para este producto se acepta la utilización de reguladores de la acidez, agentes endurecedores y estabilizadores de conformidad con los cuadros 1, 2 y 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995). Pueden utilizarse asimismo los siguientes aditivos alimentarios.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Concentración máxima
Conservantes		
262ii	Diacetato de sodio	1 000 mg/kg

4.2.5 Película de soja deshidratada

Para este producto se acepta la utilización de los conservantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995). Pueden utilizarse asimismo los siguientes aditivos alimentarios.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Concentración máxima
Conservantes		
220-225,227-228,539	Sulfitos	200 /kg en residuo de SO ₂

4.3 Aromatizantes

Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por esta norma cumplirán con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

4.4 Coadyuvantes de elaboración

En los productos regulados por esta norma pueden emplearse coadyuvantes de elaboración con espumantes, controladores de la acidez para coagular y para extraer bebidas de soja y sustancias inertes.

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos regulados por esta norma cumplirán las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS A BASE DE ALGA NORI (CXS 323R-2017)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1. Productos a base de alga nori secada y productos a base de alga nori tostada

No se autoriza el uso de aditivos alimentarios.

4.2. Productos a base de alga nori condimentada

En los productos a base de alga nori condimentada (véase la Sección 2.3.3) regulados por la presente norma podrán emplearse solo reguladores de la acidez, antiaglomerantes, acentuadores del sabor, edulcorantes, espesantes y antioxidantes de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), en las categorías de alimentos 04.2.2.2 y 04.2.2.8, o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios*.

Además, podrán utilizarse los siguientes aditivos alimentarios.

SIN	Nombre de los aditivos alimentarios	Nivel máximo (mg/kg)
Edulcorantes		
950	Acesulfame de potasio	300

4.2.1 Aromatizantes

Los aromatizantes utilizados en estos productos deberán cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

NORMA REGIONAL PARA EL YACÓN (CXS 324R-2017)

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Esta Norma se aplica al yacón según se designa en las Categorías de alimentos 04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas, y por lo tanto no se permite el uso de aditivos alimentarios de acuerdo con las disposiciones de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA LA MANTECA DE KARITÉ SIN REFINAR (CXS 325R-2017)

6. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos alimentarios en la manteca de karité sin refinar.

NORMA PARA PIMIENTA NEGRA, BLANCA Y VERDE (PIMIENTAS NBV) (CXS 326-2017)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.2.1 (hierbas aromáticas y especias) únicamente en las pimientos verdes que cumplen esta Norma.

NORMA PARA EL COMINO (CXS 327-2017)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se permite el uso de los agentes anticoagulantes que se enumeran en el Cuadro 3 de la *Norma general para aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) únicamente en el comino molido.

NORMA PARA EL TOMILLO SECO (CXS 328-2017)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiaglutinantes que figuran en los cuadros 1 y 2 de la categoría de alimentos 12.2.1 (hierbas aromáticas y especias) de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en el tomillo en polvo.

NORMA PARA ACEITES DE PESCADO (CXS 329-2017)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antioxidantes, secuestrantes, agentes antiespumantes y emulsionantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.3 (manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal) en los alimentos que cumplen esta Norma.

Los aromatizantes usados en productos incluidos en esta Norma deberán observar lo dispuesto en las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**NORMA PARA LA BERENJENA
(CXS 330-2018)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LOS PERMEADOS LÁCTEOS EN POLVO
(CXS 331-2017)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No se permite el uso de aditivos alimentarios en los permeados lácteos en polvo regulados por la presente norma.

4.2 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos a los que se aplica la presente norma deberán cumplir las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

**NORMA PARA LA QUINUA
(CXS 333-2019)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de aditivos alimentarios no está permitido.

**NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE YUCA FERMENTADA COCINADA
(CXS 334R-2020)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos en este producto.

**NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE KAVA QUE SE UTILIZAN COMO
BEBIDA MEZCLADOS CON AGUA
(CXS 336R-2020)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los productos regulados por la presente Norma no se permite el uso de aditivos.

**NORMA PARA EL AJO FRESCO
(CXS 337-2020)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL KIWI
(CXS 338-2020)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA PATATA (PAPA) DE CONSUMO
(CXS 339-2020)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL ÑAME
(CXS 340-2020)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA REGIONAL PARA LA MEZCLA ZAATAR
(CXS 341R-2020)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se autoriza el uso de aditivos alimentarios en la mezcla *zaatar* de calidad 1 ni en la de calidad 2. Los siguientes aditivos alimentarios únicamente están autorizados para la mezcla *zaatar* de calidad 3 (Cuadro 3).

Cuadro 3: Aditivos alimentarios en la mezcla zaatar de calidad 3

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Reguladores de la acidez		
330	Ácido cítrico	BPF

**NORMA PARA EL ORÉGANO SECO
(CXS 342-2021)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los agentes antiaglutinantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta norma.

**NORMA PARA LAS RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS: JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO
(CXS 343-2021)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1.1 Agentes antiaglutinantes

Se acepta el uso de los agentes antiaglutinantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta Norma.

4.1.2 Agentes blanqueadores

N.º SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
220	Dióxido de azufre	150 mg/kg, como SO ₂ residual

4.2 Coadyuvantes de elaboración:

Los siguientes coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos regulados por la presente Norma deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

N.º SIN	Coadyuvante	Nivel máximo
529	Óxido de calcio	2,5 sobre la base seca en masa, %

**NORMA PARA PARTES FLORALES SECAS: CLAVOS DE OLOR
(CXS 344-2021)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los agentes antiaglutinantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta norma.

**NORMA PARA LA ALBAHACA SECA
(CXS 345-2021)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los agentes antiaglutinantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta Norma.

**NORMA PARA EL AJO SECO O DESHIDRATADO
(CXS 347-2019)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Pueden utilizarse agentes antiaglutinantes en su forma en polvo de acuerdo con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

**NORMA DEL CODEX PARA LAS CEBOLLAS Y LOS CHALOTES
(CXS 348-2022)**

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos alimentarios en las cebollas y los chalotes.

**NORMA PARA LAS BAYAS
(CXS 349-2022)**

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos alimentarios en las bayas.

**NORMA REGIONAL PARA LA CARNE SECA
(CXS 350R-2022)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antioxidantes y sustancias conservadoras utilizados de conformidad con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 08.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes) son aceptables para su uso en los alimentos regulados por esta norma.

El uso de sustancias aromatizantes deberá ajustarse a las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**NORMA PARA PARTES FLORALES SECAS: AZAFRÁN
(CXS 351-2022)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos alimentarios en los productos regulados por esta norma.

**NORMA PARA SEMILLAS SECAS: NUEZ MOSCADA
(CXS 352-2022)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma en polvo de los alimentos abarcados por esta norma.

**NORMA PARA EL CHILE Y EL PIMENTÓN SECOS O DESHIDRATADOS
(CXS 353-2022)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma en polvo de los alimentos regulados por esta norma.

**NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS DE SOJA FERMENTADOS CON BACILLUS SPP.
(CXS 354R-2023)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de ningún aditivo alimentario.

**NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS DE ARROZ COCIDO ENVUELTO EN HOJAS DE PLANTAS
(CXS 355R-2022)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por la presente norma es aceptable el uso de los colorantes y estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.7 "Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (solo del tipo oriental)" y de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, conservantes, estabilizadores, emulsionantes, acentuadores del sabor y espesantes que se indican en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma cumplirán las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**NORMA REGIONAL PARA EL JUGO FERMENTADO DE FRUTO DE NONI
(CXS 356R-2023)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Según lo establecido en el ámbito de aplicación, no se permite el uso de aditivos en el producto.

**DIRECTRICES PARA LOS ALIMENTOS TERAPÉUTICOS LISTOS PARA EL CONSUMO (ATLC)
(CXG 95-2022)**

5.2.2 Aditivos alimentarios

5.2.2.1 En los alimentos regulados por la presente norma es aceptable el uso de los antioxidantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.3 (Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales [excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1]) y solo de determinados reguladores de la acidez, antioxidantes, sustancias inertes, emulsionantes y gases de envasado del Cuadro 3.

5.2.2.2 Deberá aplicarse la Sección 4.1 del documento CXS 192-1995, que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios desde los ingredientes y materias primas a los alimentos.