



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 5c del programa

CX/FA 12/44/9-Add. 1

Noviembre de 2011

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

44ª reunión

Hangzhou, China, 12 al 16 de marzo de 2012

PROPUESTA DE UNA ÓPTICA HORIZONTAL PARA EXAMINAR LAS DISPOSICIONES DE LOS CUADROS 1 Y 2 RESPECTO A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS DEL CUADRO 3 QUE TIENEN LA FUNCIÓN DE "REGULADORES DE LA ACIDEZ" O "EMULSIONANTES, ESTABILIZADORES, ESPESANTES"

(Preparado por los Estados Unidos de América con la colaboración de Argentina, Australia, Austria, Brasil, Canadá, Costa Rica, Dinamarca, la República Dominicana, Ecuador, Francia, Ghana, Irán, Japón, Malasia, Noruega, Nueva Zelandia, el Reino Unido, Sudáfrica, Tailandia, la Unión Europea, AIDGUM, CCC, CEFIC, CIAA, EFEMA, FIL, FIJUG, ICBA, ICGA, ICGMA, IFAC, IFT, ISDI, MARINALG International, NATCOL y OIV)

1. En su 43ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), dirigido por los Estados Unidos de Am(EE UU), que trabajaría sólo en inglés, para elaborar un enfoque horizontal para el examen de las disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), para aquellos aditivos alimentarios del Cuadro 3 que tienen la función de "reguladores de la acidez", o "emulsionantes, estabilizadores, espesantes". Se trata de una propuesta innovadora para reducir el rezago en la incorporación de disposiciones en la NGAA. El enfoque horizontal creado por el GTe podría ser utilizado por el grupo de trabajo basado en la presencia física (GT), que se reuniría antes de la plenaria de la 44ª reunión del CCFA, al recomendar la adopción o suspensión final de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, para los aditivos del Cuadro 3 que presentan la función de "reguladores de la acidez" o "emulsionantes, estabilizadores, espesantes".¹ En el Anexo X del REP11/FA se presentó una lista de los aditivos que se someterían a examen.

2. Las delegaciones de Argentina, Australia, Austria, Brasil, Canadá, Costa Rica, Dinamarca, la República Dominicana, Ecuador, la Unión Europea, Francia, Ghana, Irán, Japón, Malasia, Nueva Zelandia, Noruega, Sudáfrica, Tailandia, el Reino Unido, AIDGUM, CCC, CEFIC, EFEMA, CIAA, ICBA, ICGA, ICGMA, FIL, IFAC, IFT, FIJUG, ISDI, MARINALG International, NATCOL, y OIV manifestaron interés en participar en este GTe. Las delegaciones de Canadá, Costa Rica, la Unión Europea, Japón, CEFIC, EFEMA, CIAA, el ICBA, ICGMA, FIL, IFAC, FIJUG, ISDI, MARINALG Internacional y la OIV participaron activamente en la preparación de este documento.

3. Los EE UU, como presidente del grupo de trabajo, distribuyó para el debate en el GTe unas hojas de trabajo para recoger observaciones sobre la necesidad tecnológica y la justificación del uso de las clases funcionales de aditivos alimentarios "reguladores de la acidez" y "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" en las categorías de alimentos que figuran en el Cuadro 3. Estas hojas de trabajo también contenían las normas del Codex de las categorías de alimentos apropiadas. En su función de presidente del GTe, los EE UU tuvieron en cuenta las respuestas recibidas de este grupo y las distribuyeron en su seno para recoger observaciones sobre los documentos de resumen de las observaciones recibidas y de recomendaciones basadas en las observaciones iniciales. Este proyecto de recomendaciones señalaba las categorías de alimentos del Anexo al Cuadro 3 de la NGAA en las que se justifica tecnológicamente el uso de "reguladores de la acidez" o "emulsionantes, estabilizadores, espesantes", y aquellas en las que no se justifica. El documento también indicaba dónde se requería más información del GTe. En base a los comentarios

¹ REP 11/FA, párrs. 71-73.

recibidos por los miembros del GTe, los EEUU prepararon este informe final con las recomendaciones del GTe.

4. Las recomendaciones del GTe se presentan en los Anexos 1 y 2, para los "reguladores de la acidez" y los "emulsionantes, estabilizadores, espesantes", respectivamente. En cada anexo se presentan, para cada clase funcional, tres categorías de recomendaciones sobre las categorías de alimentos del Anexo al Cuadro 3 de la NGAA.

- Recomendación 1: Categorías de alimentos en las que se justifica el uso de la clase funcional del aditivo;
- Recomendación 2: Categorías de alimentos en las que no se justifica el uso de la clase funcional del aditivo; y
- Recomendación 3: Categorías de alimentos que deberán seguir debatiéndose en el CCFA.

5. Las recomendaciones presentadas no reflejan necesariamente una opinión unánime de los miembros del GTe. Reflejan más bien un intento por alcanzar el consenso a fin de facilitar el debate en el seno del Comité. El GTe examinó las observaciones con un enfoque de "capacidad probatoria"; es decir, se dio más peso a las observaciones presentadas con justificaciones que a las observaciones sin justificación. La columna de "observaciones" que figura en las recomendaciones establece lo siguiente: (i) la justificación de la recomendación; y (ii) otras consideraciones para la aplicación de la recomendación, basadas en las justificaciones examinadas por el GTe.

ANEXO 1 - REGULADORES DE LA ACIDEZ

Recomendación 1 - El GTe recomienda que el uso de reguladores de la acidez en las siguientes categorías de alimentos en el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA <u>se justifica tecnológicamente</u>.		
Categoría de alimentos de la NGAA Núm.	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
1.1.1.1	Leche (natural)	Con base en la justificación tecnológica, con una nota nueva "Para usarse sólo en leche de cabra UHT."
1.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	Con base en la justificación tecnológica, con una nota nueva "Para uso sólo en suero de leche con tratamiento térmico."
1.2.1.2	Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación	Por congruencia con CODEX STAN 243-2003, y justificación tecnológica.
1.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	Por congruencia con la norma CODEX STAN 288-1976, y justificación tecnológica.
1.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas, y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	Por congruencia con la norma CODEX STAN 288-1976.
1.6.6	Queso de proteínas del suero	Por congruencia con la norma CODEX STAN 284-1971.
1.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	Por congruencia con la norma CODEX STAN 289-1995.
2.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, <i>ghee</i>	Por congruencia con la norma CODEX STAN 280-1973.
2.2.1	Mantequilla (manteca)	Por congruencia con la norma CODEX STAN 279-1971.
4.1.1.3	Frutas frescas peladas o cortadas	Con base en justificación tecnológica
4.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	Para hongos comestibles y productos de hongos, por congruencia con la norma CODEX STAN 038-1981
4.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	Con base en justificación tecnológica y de reglamentación
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	Para hongos comestibles y productos de hongos, por congruencia con la norma CODEX STAN 038-1981, guisantes congelados rápidamente por congruencia con la norma CODEX STAN 41-1981, brócoli congelado por congruencia con la norma CODEX STAN 110-1981, coliflor congelada rápidamente por congruencia con la norma CODEX STAN 111-1981, espinacas

Recomendación 1 - El GTe recomienda que el uso de reguladores de la acidez en las siguientes categorías de alimentos en el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA <u>se justifica tecnológicamente</u>.		
Categoría de alimentos de la NGAA Núm.	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
		congeladas rápidamente por congruencia con la norma CODEX STAN 77-1981, coles de Bruselas congeladas rápidamente por congruencia con la norma CODEX STAN 112-1981, frijoles verdes y frijolillos congelados rápidamente por congruencia con la norma CODEX STAN 113-1981, patatas (papas) fritas congeladas rápidamente por congruencia con la norma CODEX STAN 114-1981, maíz en grano entero congelado rápidamente por congruencia con la norma CODEX STAN 133-1981, maíz en la mazorca congelado rápidamente por congruencia con la norma CODEX STAN 132-1981, zanahorias congeladas rápidamente por congruencia con la norma CODEX STAN 140-1983, puerros congelados rápidamente por congruencia con la norma CODEX STAN 104-1981
4.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	Por congruencia con la norma CODEX STAN 223-2001, 038-1981, 151-1985, 294R-2009, 260-2007
6.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	Con base en justificación tecnológica y de reglamentación
6.4.2	Pasta y fideos deshidratados y productos análogos	Con base en justificación tecnológica y de reglamentación
8.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	Con base en justificación tecnológica
9.1.1	Pescado fresco	Con base en justificación tecnológica
9.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Con base en justificación tecnológica
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	Con base en justificación tecnológica y de reglamentación
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	Con base en justificación tecnológica y de reglamentación
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	Con base en justificación tecnológica y de reglamentación
12.1.1	Sal	Por congruencia con la norma CODEX STAN 150-1985, y con base en justificación tecnológica.
12.1.2	Sucedáneos de la sal	Con base en justificación tecnológica y de reglamentación
13.1	Preparados para lactantes, preparados de continuación y	Con base en justificación tecnológica y de reglamentación

Recomendación 1 - El GTe recomienda que el uso de reguladores de la acidez en las siguientes categorías de alimentos en el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA <u>se justifica tecnológicamente</u>.		
Categoría de alimentos de la NGAA Núm.	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
	preparados para usos médicos especiales destinados a los lactantes	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	Con base en la norma pertinente CODEX STAN 73-1981, 74-1981, y en justificaciones tecnológica y de reglamentación.
14.1.1.2	Aguas de mesa y gaseosas	Con base en justificación tecnológica y de reglamentación
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	Con base en justificación tecnológica
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas	Con base en justificación tecnológica
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	Con base en justificación tecnológica y de reglamentación
14.2.3	Vinos de uva	Con base en justificación tecnológica y de reglamentación

Recomendación 2 – El GTe recomienda que el uso de reguladores de la acidez en las siguientes categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA no se justifica tecnológicamente.		
Categoría de alimentos de la NGAA Núm.	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
1.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	Por congruencia con la norma CODEX STAN 243-2003, y con base en justificación tecnológica.
1.6.3	Queso de suero	Por congruencia con la norma CODEX STAN 284-1971.
2.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	Por congruencia con la norma CODEX STAN 019-1981.
4.1.1	Frutas frescas	
4.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	Por coherencia con las normas CODEX STAN 238-2003, 200-1995, 197-1995, 224-2001, 188-1993, 131-1981, 185-1993, 225-2001, 218-1999, 186-1993, 171-1989, 293 -2008, 040-1981 para las hortalizas frescas, excepto los hongos comestibles y productos de hongos
6.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	Por coherencia con las normas CODEX STAN 202-1995, 169-1989, 201-1995, 172-1989, 153-

Recomendación 2 – El GTe recomienda que el uso de reguladores de la acidez en las siguientes categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA no se justifica tecnológicamente.		
Categoría de alimentos de la NGAA Núm.	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
		1985, 199-1995, 198-1995
6.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	
9.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	

Recomendación 3 - El GTe recomienda que el GT siga debatiendo si el uso de reguladores de la acidez en las siguientes categorías de alimentos del Anexo al Cuadro 3 se justifica tecnológicamente.		
Categoría de alimentos de la NGAA Núm.	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
1.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales) (CON EXCEPCIÓN DEL SUERO DE MANTEQUILLA CON TRATAMIENTO TÉRMICO)	No se presentó justificación
1.2.1	Leches fermentadas (naturales)	No se presentó justificación
1.2.2	Cuajada (normal)	No se presentó justificación
4.1.1.1	Frutas frescas no tratadas	No se presentó justificación para las frutas frescas sin tratar que no están normalizadas
4.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas	No se presentó justificación
10.1	Huevos frescos	No se presentó justificación
11.1	Azúcares refinados y en bruto	No se presentó justificación
11.1.1	Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa	No se presentó justificación
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	No se presentó justificación
11.1.3	Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar	No se presentó justificación

Recomendación 3 - El GTe recomienda que el GT siga debatiendo si el uso de reguladores de la acidez en las siguientes categorías de alimentos del Anexo al Cuadro 3 se justifica tecnológicamente.		
Categoría de alimentos de la NGAA Núm.	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
11.1.3.1	Jarabe de glucosa deshidratado utilizado para la elaboración de golosinas	No se presentó justificación
11.1.3.2	Jarabe de glucosa utilizado para la elaboración de golosinas	No se presentó justificación
11.1.4	Lactosa	No se presentó justificación
11.1.5	Azúcar blanco de plantación o refinería	No se presentó justificación
11.2	Azúcar moreno, excluidos los productos de la 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)	No se presentó justificación
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la 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)	No se presentó justificación
11.5	Miel	No se presentó justificación
12.1	Sal y sucedáneos de la sal	No se presentó justificación
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias (SÓLO HIERBAS)	No se presentó justificación
14.1.1	Aguas	No se presentó justificación
14.1.1.1	Aguas minerales naturales y aguas de manantial	No se presentó justificación

ANEXO 2 - EMULSIONANTES, ESTABILIZADORES, ESPESANTES

Recomendación 1 - El GTE recomienda que el uso de emulsionantes, estabilizadores, espesantes en la siguientes categorías de alimentos del Anexo al Cuadro 3 <u>se justifica tecnológicamente.</u>		
Categoría de alimentos de la NGAA Núm.	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
1.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales) (CON EXCEPCIÓN DEL SUERO DE MANTEQUILLA CON TRATAMIENTO TÉRMICO)	Con base en la justificación tecnológica, con una nota nueva "Para uso en ciertas leches recombinadas, reconstituidas o con tratamiento térmico UHT, sólo de determinadas especies, p. ej., la leche de cabra."
1.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	La norma del Codex 243-2003 para leches fermentadas (naturales) autoriza el uso de espesantes (para productos sin tratamiento térmico Y con tratamiento térmico), y estabilizadores (para productos sin tratamiento térmico Y con tratamiento térmico). Para la leche fermentada, SÓLO para productos sin tratamiento térmico. Sin embargo, el uso se limita a la reconstitución y recombinación y si está permitido por la legislación nacional en el país de venta al consumidor final.
1.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	Con base en la norma pertinente CODEX STAN 288-1976, y con justificación tecnológica y de reglamentación.
1.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas, y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	Con base en la norma pertinente CODEX STAN 288-1976, y con justificación tecnológica y de reglamentación.
1.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	Con base en la norma CODEX STAN 289-1995
2.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	Con base en la justificación tecnológica, con una nota nueva Para uso sólo como emulsionante
4.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	Con base en la justificación tecnológica, con una nota nueva "Para uso sólo como emulsionante."
4.1.1.3	Frutas frescas peladas o cortadas	Con base en la justificación tecnológica, con una nota nueva "Para uso sólo como un estabilizador."
4.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	Con base en la justificación tecnológica, con una nota nueva "Para uso sólo como un estabilizador."
4.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos	Con base en la norma CODEX STAN 223-2001, 294R-2009, 38-1981 y con justificación tecnológica.

Recomendación 1 - El GTE recomienda que el uso de emulsionantes, estabilizadores, espesantes en la siguientes categorías de alimentos del Anexo al Cuadro 3 <u>se justifica tecnológicamente.</u>		
Categoría de alimentos de la NGAA Núm.	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
	06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	
6.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	Con base en la justificación tecnológica, con una nota nueva "Para uso sólo en harina de soja."
6.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	Con base en justificación tecnológica y de reglamentación
6.4.2	Pasta y fideos deshidratados y productos análogos	Con base en justificación tecnológica y de reglamentación
8.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	Con base en la justificación tecnológica para los espesantes y estabilizadores.
9.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	Con base en justificación tecnológica La texturización es una función de los espesantes. Agregar una nueva nota: "Para uso sólo como texturizador."
9.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Con base en justificación tecnológica La texturización es una función de los espesantes. Agregar una nueva nota: "Para uso sólo como texturizador."
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	Con base en las justificaciones tecnológicas y de reglamentación para los estabilizadores y emulsionantes
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	Con base en las justificaciones tecnológicas y de reglamentación para los emulsionantes y estabilizadores
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	Con base en la justificación reglamentaria para el uso como estabilizador y emulsionante
12.1.1	Sal	Por congruencia con CODEX STAN 150-1985.
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias (SÓLO HIERBAS)	Con base en la justificación de reglamentación, con una nota nueva "Uso sólo en productos secos."
13.1	Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos médicos especiales destinados a los lactantes	Con base en justificación tecnológica
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	Con base en la norma CODEX STAN 074-1981, y con justificación tecnológica y de reglamentación.
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	Con base en la justificación tecnológica para los espesantes y estabilizadores.
14.1.3.1	Néctares de frutas	Con base en la norma CODEX STAN 247-2005, y justificación tecnológica para los estabilizadores y espesantes

Recomendación 1 - El GTE recomienda que el uso de emulsionantes, estabilizadores, espesantes en la siguientes categorías de alimentos del Anexo al Cuadro 3 <u>se justifica tecnológicamente</u>.		
Categoría de alimentos de la NGAA Núm.	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	Con base en justificación de reglamentación y tecnológica
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	Con base en la norma CODEX STAN 247-2005, y justificación de reglamentación y tecnológica
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	Con base en justificación de reglamentación y tecnológica
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	Con base en las justificaciones de reglamentación y tecnológicas de reglamentación para los emulsionantes y estabilizadores Agregar una nueva nota: "Con excepción de las hojas de té sin aroma."
14.2.3	Vinos de uva	Con base en justificación de reglamentación y tecnológica

Recomendación 2 - El GTe recomienda que el uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes en la siguientes categorías de alimentos del Anexo al Cuadro 3 <u>no se justifica tecnológicamente</u>.		
Categoría de alimentos de la NGAA Núm.	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
1.2.1	Leches fermentadas (naturales)	Para evitar contradicción con la norma CODEX STAN 243-2003 para leches fermentadas (con y sin tratamiento térmico)
1.6.3	Queso de suero	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no está permitido en la norma CODEX STAN 284-1971 para los quesos de suero.
1.6.6	Proteína de suero de queso	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no está permitido en la norma CODEX STAN 284-1971 para los quesos de suero.
2.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, ghee	Por congruencia con la norma CODEX STAN 280-1973.
2.2.1	Mantequilla (manteca)	Hay una correspondencia uno-a-uno entre la norma CODEX STAN 279-1971 y esta categoría de alimentos. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios entre estas dos normas ya se ajustaron. Estos aditivos alimentarios no están permitidos en la norma del producto.
4.1.1	Frutas frescas	
4.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces	

Recomendación 2 - El GTe recomienda que el uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes en la siguientes categorías de alimentos del Anexo al Cuadro 3 <u>no se justifica tecnológicamente.</u>		
Categoría de alimentos de la NGAA Núm.	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
	y semillas frescas	
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	Sobre la base de la necesidad tecnológica de los estabilizadores.
6.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	
6.2.2	Almidones	
8.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	Con base en justificación de reglamentación y tecnológica La retención de agua no es una función de los estabilizadores, espesantes o emulsionantes.
9.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Con base en justificación de reglamentación y tecnológica La retención de agua no es una función de los estabilizadores, espesantes o emulsionantes.
11.1.1	Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa	
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	La norma CODEX STAN 212-1999 no contempla el uso de estabilizadores, espesantes o emulsionantes.
14.1.1.2	Aguas de mesa y gaseosas	Con base en la falta de toda justificación reglamentaria o tecnológica, y la ausencia de toda disposición para estabilizadores, espesantes o emulsionantes en la norma CODEX STAN 227-2001.

Recomendación 3 - El GTe recomienda que el GT siga <u>debatiendo</u> si se justifica tecnológicamente el uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes en las siguientes categorías de alimentos del Anexo al Cuadro 3.		
Categoría de alimentos de la NGAA Núm.	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
10.1	Huevos frescos	No se presentó justificación
11.1.3	Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar	No se presentó justificación

Recomendación 3 - El GTe recomienda que el GT siga <u>debatido</u> si se justifica tecnológicamente el uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes en las siguientes categorías de alimentos del Anexo al Cuadro 3.		
Categoría de alimentos de la NGAA Núm.	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
11.1.3.1	Jarabe de glucosa deshidratado utilizado para la elaboración de golosinas	No se presentó justificación
11.1.3.2	Jarabe de glucosa utilizado para la elaboración de golosinas	No se presentó justificación
11.1.4	Lactosa	No se presentó justificación
11.1.5	Azúcar blanco de plantación o refinería	No se presentó justificación
11.2	Azúcar moreno, excluidos los productos de la 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)	No se presentó justificación
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la 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)	No se presentó justificación
11.5	Miel	No se presentó justificación
12.1	Sal y sucedáneos de la sal	No se presentó justificación
12.1.2	Sucedáneos de la sal	No se presentó justificación
14.1.1	Aguas	No se presentó justificación
14.1.1.1	Aguas minerales naturales y aguas de manantial	No se presentó justificación