



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

49.<sup>a</sup> reunión

Macao SAR, China, 20 – 24 de marzo de 2017

### ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS CON LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA)

#### Informe del GTe sobre la armonización

Este informe del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con la NGAA, dirigido por Australia y copresidido por los Estados Unidos de América, se produjo con la asistencia de los siguientes miembros del Codex: Brasil, Canadá, China, Ecuador, la Unión Europea, Francia, Grecia, la India, Irán, Japón, Malasia, Nueva Zelanda, Noruega, España, la República de Corea, Singapur, Tailandia y el Reino Unido. También contribuyeron las siguientes organizaciones en calidad de observadores del Codex: International Glutamate Technical Committee (IGTC), Calorie Control Council (CCC), Comité Européen des Fabricants de Sucre (CEFA), European Chemical Industry Council (CEFIC), European Specialty Food Ingredients Industries (ELC), Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles (ICGMA), Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC) y el Institute of Food Technologists (IFT).

#### Introducción

1. La CCFA48 acordó establecer un GTe, dirigido por Australia y copresidido por los Estados Unidos de América (EE UU), abierto a todos los miembros y observadores y que trabajaría sólo en inglés para (REP 16/FA, párr. 52):

- a) Preparar propuestas para la armonización de las diez (10) normas para productos pesqueros congelados de las categorías de alimentos 9.2.1 y 9.2.2: *Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente* (CODEX STAN 36-1981); *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CODEX STAN 92-1981); *Norma para langostas congeladas rápidamente* (CODEX STAN 95-1981); *Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picados congelados rápidamente* (CODEX STAN 165-1989); *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989); *Norma para filetes de pescado congelados rápidamente* (CODEX STAN 190-1995); *Norma para los calamares congelados rápidamente* (CODEX STAN 191-1995); *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CODEX STAN 292-2008); *Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior* (CODEX STAN 312-2014); *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CODEX STAN 315-2014)
- b) Elaborar directrices para los comités de productos para llevar a cabo los trabajos de armonización;
- c) Examinar los trabajos que no pudo tratar la CCFA48 en materia de:
  - disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA que, a juicio del CCPFV, no se justifican tecnológicamente en determinadas categorías de alimentos que corresponden a la *Norma para algunos frutos cítricos en conserva* (CODEX STAN 254-2007), *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981), *Norma para los concentrados de tomate elaborados* (CODEX STAN 57-1981 ) y la *Norma para las aceitunas de mesa* (CODEX STAN 66-1981).

- la armonización de las disposiciones para los etilendiaminotetracetatos (SIN 385, 386) en la *Norma para los camarones en conserva* (CODEX STAN 37-1991), solicitada por la CCFFP34.

### Progresos realizados desde la 48.ª reunión del CCFA

2. Durante 2016, el GTe, mediante dos rondas de observaciones sobre el proyecto de texto de la armonización, terminó los trabajos de las siguientes tareas:

- (i) Examinó la aplicación del árbol de decisiones a las normas relacionadas con el pescado y los productos pesqueros congelados, a saber: *Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente* (CODEX STAN 36-1981); *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CODEX STAN 92-1981); *Norma para langostas congeladas rápidamente* (CODEX STAN 95-1981); *Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente* (CODEX STAN 165-1989); *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989); *Norma para filetes de pescado congelados rápidamente* (CODEX STAN 190-1995); *Norma para los calamares congelados rápidamente* (CODEX STAN 191-1995); *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CODEX STAN 292-2008); *Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior* (CODEX STAN 312-2014); *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CODEX STAN 315-2014).
- (ii) Examinó la armonización de las disposiciones para los etilendiaminotetracetatos (SIN 385, 386) en la *Norma para los camarones en conserva* (CODEX STAN 37-1991), solicitada por la CCFFP34.

3. Se recibieron observaciones sobre la 1ª circular de: Brasil, Irán, Japón, Malasia, Nueva Zelandia, Singapur, Tailandia, EE UU y ELC. Se recibieron observaciones sobre la 2ª circular de: Japón, Malasia, Nueva Zelandia y ELC. Cada conjunto de observaciones se examinó atentamente y se hicieron cambios en el proyecto de propuesta de armonización cuando correspondía.

4. También se inició el trabajo de elaboración de directrices para los comités de productos para llevar a cabo los trabajos de armonización.

### Recomendaciones

5. Se recomienda que el Comité:

- i) Tenga en cuenta el documento explicativo que resume las cuestiones y las explicaciones para examen del GTe, que figura en el Apéndice 1.
- ii) Apoye las propuestas que figuran en los apéndices 2 y 3 para la revisión de las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA y de las secciones sobre aditivos alimentarios de: *Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente* (CODEX STAN 36-1981); *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CODEX STAN 92-1981); *Norma para langostas congeladas rápidamente* (CODEX STAN 95-1981); *Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente* (CODEX STAN 165-1989); *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989); *Norma para filetes de pescado congelados rápidamente* (CODEX STAN 190-1995); *Norma para los calamares congelados rápidamente* (CODEX STAN 191-1995); *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CODEX STAN 292-2008); *Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior* (CODEX STAN 312-2014); *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CODEX STAN 315-2014).
- iii) Apoye el trabajo que no se trató en la CCFA48 y que figura en el Apéndice 4, sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA que, a juicio del CCFFV, no se justifican tecnológicamente en determinadas categorías de alimentos que corresponden a la *Norma para algunos frutos cítricos en conserva* (CODEX STAN 254-2007), *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981), *Norma para los concentrados de tomate elaborados* (CODEX STAN 57-1981) y la *Norma para las aceitunas de mesa* (CODEX STAN 66-1981).
- iv) Apoye las propuestas que figuran en el Apéndice 5 para la revisión de las disposiciones referentes a los EDTA que figuran en los cuadros 1 y 2 de la NGAA para armonizarlas con la *Norma para los camarones en conserva* (CODEX STAN 37-1991).

Lista de apéndices

1. Documento explicativo: Preguntas, observaciones y propuestas de la Presidencia para el GTe
2. Enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos, para las normas para el pescado congelado
3. Enmiendas propuestas a los cuadros 1 y 2 de la NGAA relativas a las normas para pescado congelado
4. Enmiendas propuestas a los cuadros 1 y 2 de la NGAA en relación a la armonización de las normas para productos señaladas por el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)
5. Enmiendas propuestas a la NGAA debido a la armonización de las disposiciones sobre los EDTA de CODEX STAN 37-1991

## Apéndice 1

**DOCUMENTO EXPLICATIVO: CUESTIONES DERIVADAS DEL DEBATE DEL GTE EN RELACIÓN CON EL PESCADO Y PRODUCTOS DE PESCADO CONGELADOS**Introducción

Este documento presenta una explicación de las principales cuestiones particulares derivadas de las observaciones del GTE sobre los proyectos 1º y 2º distribuidos en 2016, en relación a la armonización de las siguientes normas del Codex para productos relativos a los productos pesqueros congelados:

- *Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente (CODEX STAN 36-1981);*
- *Norma para los camarones congelados rápidamente (CODEX STAN 92-1981);*
- *Norma para langostas congeladas rápidamente (CODEX STAN 95-1981);*
- *Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente (CODEX STAN 165-1989);*
- *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989);*
- *Norma para filetes de pescado congelados rápidamente (CODEX STAN 190-1995);*
- *Norma para los calamares congelados rápidamente (CODEX STAN 191-1995);*
- *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos (CODEX STAN 292-2008);*
- *Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior (CODEX STAN 312-2014); y*
- *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (CODEX STAN 315-2014).*

En cada caso, se señala el método propuesto por la presidencia.

Principales cuestiones individuales

1. ¿Es razonable que todos los permisos de la NGAA para los fosfatos, que figuran en el Cuadro 1, y en la categoría de alimentos 09.2.1 (aprobados en 2012) en el Cuadro 2, se permitan en las normas CS 92-1981, CS 95-1981, CS 165-1989 y CS 190-1995, dado que las disposiciones de la NGAA se aprobaron años después que las diversas normas del Codex? Los fosfatos adicionales de la NGAA son 338, 342(i), (ii), 450(vi), (ix).

*Propuesta de la presidencia: que para fines de armonización, todas las disposiciones sobre los fosfatos que figuran en la NGAA se apliquen a las normas CS 92-1981, CS 95-1981, CS 165-1989 y CS 190-1995, siempre que la armonización tenga en cuenta las clases funcionales específicas cuya armonización se requiere con cada norma para producto (véase la explicación más detallada en la nota 9, abajo). Como principio general, se propone que cuando un grupo de aditivos figure en la NGAA, la armonización se extienda a todos los aditivos del grupo con la clase funcional apropiada: véase "Principios de trabajo" en el Apéndice 3. Este principio también se aplica a los puntos 2 y 3, a continuación.*

2. ¿Es razonable que todos los sulfitos de la NGAA que figuran en el Cuadro 1, y en la categoría de alimentos 09.2.1 (aprobados en 2006) se incorporen en las normas 92-1981 y 95-1981, dado que las disposiciones de la NGAA se aprobaron años después que las normas del Codex? Los sulfitos adicionales que figuran en la NGAA son 220, 222, (228, no para CS 95-1981) y 539. Nótese que los SIN 227 y 228 se retiraron de la NGA (REP 16/FA, Apéndice VIII, Parte B).

*Propuesta de la presidencia: que para fines de armonización, todas las disposiciones sobre los sulfitos que figuran en la NGAA se apliquen a las normas CS 92-1981 y CS 95-1981, siempre que la armonización tenga en cuenta las clases funcionales específicas cuya armonización se requiere con cada norma para producto. Véase la explicación general en el punto 1, arriba. Los sulfitos SIN 227 y 228 deben retirarse de las entradas de la armonización de los cuadros 1 y 2 de la NGAA.*

3. ¿Puede la disposición sobre el palmitato de ascorbilo (304) en CS 165-1989 hacerse concordar con la NGAA (Cuadro 1 y categoría de alimentos 09.2.1 (aprobada en 2001) en el Cuadro 2), con los ésteres de ascorbilo que comprenden el palmitato de ascorbilo (304) y el estereato ascórbico (305)?

*Propuesta de la presidencia: armonizar el palmitato de ascorbilo (304) en CS 165-1989 con el estereato ascórbico (304, 305) en la NGAA. Véase la explicación general en el punto 1, arriba.*

4. Inicialmente se pensaba que la Nota 37 de la NGAA necesitaba modificarse para hacer explícito que la disposición sólo se refiere a la carne de pescado picada, debido a la armonización con CS 165-1989. Esto también se trató en el informe de los EE UU sobre CS 166-1989 (p. ej., nueva Nota 61). Sin embargo luego se comprendió que la actual Nota 37 es apropiada para la armonización de la disposición sobre el alginato de sodio en CS 165-1989, ya que se refiere a todos los productos que corresponden a la norma y no se limita a la carne de pescado picada. Por lo tanto, la Nota 37, no se puede sustituir con una nueva Nota 37. La anterior "nueva Nota 37" de la 1ª circular necesita reemplazarse con otro nuevo número de nota (ahora denominada BB).

Japón hizo una observación sobre la 2ª circular de que la Nota 37 debería retirarse de la entrada para el alginato de sodio en la categoría de alimentos 09.2.1 ya que CS 190-1995 también tiene disposiciones sobre el alginato de sodio, no sólo CS 165-1989. Retirar la nota reduciría la confusión.

*Propuesta de la presidencia: La Nota 37 se retiró de la entrada para el alginato de sodio en la categoría de alimentos 09.2.1. Se redactó una nueva nota que anteriormente se llamó "nueva Nota 37" pero ahora se llama BB.*

5. Tanto el citrato de sodio como el citrato de potasio figuran en CS 165-1989 como reguladores de la acidez. En la NGAA no hay una inclusión explícita del citrato de sodio o el citrato de potasio, pero hay entradas para los citratos de sodio (SIN 331) y los citratos de potasio (SIN 332).

*Propuesta de la presidencia: La presencia de los SIN superiores (331 y 332) supone que la intención es abarcar todos los aditivos específicos que correspondan al SIN superior. Sin embargo, sólo los aditivos que tienen asignado un número del SIN y una IDA del JECFA figuran en la NGAA. El citrato monoácido disódico (SIN 331(ii)) no ha sido evaluado por el JECFA. Por lo tanto, no debe incluirse en la armonización. Se pueden armonizar el citrato diácido sódico (SIN 331(i)) y el citrato trisódico (SIN 331(iii)). Dado que el JECFA ha asignado una IDA tanto al citrato diácido potásico (332(i)) como al citrato tripotásico (332(ii)), ambos aditivos deberán armonizarse. Esto tiene consecuencias para la armonización de las disposiciones que figuran en el Cuadro 2 (p. ej., 331(i) y 331(iii) ya figuran en 09.2, de modo que el citrato de sodio no necesita incorporarse en 09.2.1 debido a la armonización con CS 165-1989).*

6. El ascorbato de potasio (SIN 303) se incluyó en la Sección 4 de las normas CS 36-1981, CS 95-1981, CS 165-1989 y CS 190-1995. Sin embargo, el ascorbato de potasio se retiró de la NGAA en la CCFA47 ya que no tenía especificaciones del JECFA (REP15/FA párrs. 129-130 y Apéndice VIII, Parte B). Por lo tanto, el ascorbato de potasio no se incluyó en la NGAA como parte de la armonización. Esto concuerda con el informe de los EE UU sobre la armonización relativa a CODEX STAN 166-1989.

*Propuesta de la presidencia: No incluir el ascorbato de potasio en los trabajos de armonización*

7. Hay que señalar que existen algunas notas en la NGAA (cuadros 1 y 2), que excluyen alimentos que cumplen con varias normas para productos (p. ej., las notas 305, 306 etc). Los trabajos de armonización y el funcionamiento del árbol de decisiones recomiendan hacer nuevas notas explícitas en el sentido de las notas XSxxx (p. ej. XS315) usando la casilla C del árbol de decisiones. ¿Es conveniente sustituir esas notas con nuevas notas XS?

*Propuesta de la presidencia: Sustituir las actuales notas que excluyen los productos que corresponden a determinadas normas del Codex para productos en la NGAA con notas de armonización del tipo XSxxx, cuando proceda.*

8. La Nota 29 actual expresa únicamente para alimentos no normalizados, mientras que la actual Nota 331 expone para uso general sólo en alimentos no normalizados. Ambas notas figuran en una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las categorías de alimentos 09.2.1 y 09.2.2 en el Cuadro 2 y sus correspondientes entradas en el Cuadro 1. Se aconseja que, con las distintas notas de exclusión XSxxx añadidas a las entradas, estas notas ya no son necesarias. ¿Se acepta este argumento?

Nueva Zelanda señaló que el GTe de la NGAA también está examinando los alimentos no normalizados; y que la Nota 22 (Sólo para uso en productos pesqueros ahumados no normalizados) está vinculada a la categoría de alimentos 9.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos). Las dos cuestiones parecen similares y, por lo tanto, las conclusiones de una deberían ayudar a resolver la otra. Es importante mantener un enfoque concordante para el tratamiento de los alimentos no normalizados.

El Japón observó que la Nota 331 es similar a la Nota 29, y recomienda que también se elimine de las categorías de alimentos 09.2.1 y 09.2.2 (vinculadas a CS 166-1989), por las mismas razones.

*Propuesta de la presidencia: Eliminar las notas 29 y 331 respecto a las entradas arriba mencionadas, por las razones explicadas.*

9. La armonización de las disposiciones sobre los fosfatos añadidas para la categoría de alimentos 09.2.1 debido a CS 315-2014 han necesitado incorporarse completamente cuando tienen la clase funcional de humectante o secuestrante, de conformidad con la norma (nueva Nota CC). Las disposiciones sobre los fosfatos debido a CS 92-1981, CS 95-1981 y CS 165-1989 han tenido que incorporarse cuando tienen la clase funcional de humectante (nueva Nota DD). La razón por la que han tenido que consignarse individualmente es que no todos los fosfatos que figuran en la NGAA tienen la clase funcional de humectante o secuestrante, que son las clases enumeradas en las normas del Codex.

Nueva Zelanda preguntó si el GTe puede examinar si todos los fosfatos tienen la función de humectante y secuestrante, ya que ello simplificaría las notas CC y DD. Esto puede quedar fuera del ámbito del GTe sobre la armonización ¿pero es algo que pudiera examinar el GTe sobre la NGAA?

*Propuesta de la presidencia: Los cambios se realizaron por la razón antes mencionada.*

10. La presentación de Tailandia señaló que el ácido fosfórico (SIN 338) tiene las clases funcionales de regulador de la acidez, **antioxidante** y secuestrante (en el Cuadro 1 de la NGAA). Todos los fosfatos (incluido el 338) tienen disposiciones en la categoría de alimentos 09.2.1. CS 292-2008 permite cualquier antioxidante que figure en la categoría de alimentos 09.2.1 para cualquier molusco crudo congelado. La pregunta es ¿el ácido fosfórico (338) requiere su propia disposición como antioxidante para moluscos crudos congelados, ya que puede tener la función de antioxidante, o cuando aparece con los otros fosfatos en la categoría de alimentos 09.2.1 se desempeña como otra clase funcional, como regulador de la acidez o secuestrante?

*Propuesta de la presidencia: Dado que las disposiciones sobre el ácido fosfórico forman parte del grupo de los fosfatos en la categoría de alimentos 09.2.1, no se considera apropiado examinarlo por separado como antioxidante ya que los demás fosfatos no lo son. Por lo tanto, la Nota BB no es apropiada para sustituir la actual XS292 proporcionada para los fosfatos.*

11. Sección E (enmiendas a la categoría de alimentos 09.2.1) en el Apéndice 3. Japón propuso que la Nota 61 (Sólo para uso en pescado picado) y la Nota 257 (Sólo para uso en camarones.) se mantengan para las disposiciones sobre el ácido cítrico en los cuadros 1 y 2. El argumento es que las actuales disposiciones de la NGAA permiten el uso en pescado picado no normalizado, y en camarones y langostinos. Esto parece referirse a las disposiciones para los productos no normalizados en comparación con limitar únicamente a los productos normalizados vinculados a normas. La Nota 61 se sustituyó con la nota de BB. La Nota 257 es pertinente para CS 92-1981. Pero no se han tratado los productos no normalizados.

*Propuesta de la presidencia: Ningún cambio, a menos que el GTe convenga en que las notas 61 y 257 deban mantenerse para garantizar que haya disposiciones para los productos no normalizados.*

12. Declaración general. Las notas no se redactaron respecto a todo aditivo alimentario para indicar que hay una disposición en una norma para producto, porque volvería demasiado pesada la NGAA. Puede considerarse que las disposiciones existen para los productos comprendidos en la norma para productos, a menos que sea necesaria una prohibición o una reserva, en cuyo caso se redacta una nota. Por lo tanto, no se redactó una serie de notas recomendadas.

13. Se recibieron varias observaciones que indicaban que el texto de la "nueva Nota 299" para la disposición sobre los fosfatos en la categoría de alimentos 09.2.2 como resultado de la armonización con CS 166-1989 era demasiado largo y difícil de leer. Se recomendó que sólo se mantengan los números del SIN en la nota revisada, y que el nivel de uso y el efecto funcional se coloquen por delante de la lista de los fosfatos. Una nota revisada sobre la base de estas recomendaciones es la siguiente:

**Nueva Nota 299: Para uso en alimentos no normalizados; y para uso a 400 mg/kg como fósforo separados o combinados, en empanados o rebozados de conformidad con en productos que correspondan a la Norma del Codex para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989), de la siguiente manera: los siguientes fosfatos para uso como humectantes en dosis de 2200 mg/kg como fósforo, SIN 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v) y 542; y los siguientes fosfatos para uso como leudantes en el pan y en rebozados únicamente en dosis de 440 mg/kg como fósforo, SIN 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) and 452(iv).**

*Propuesta de la presidencia: Incorporar las revisiones propuestas a la nueva Nota 299. También revisar las otras notas largas relacionadas con los fosfatos que figuran en la NGAA en forma similar (p. ej., la Nota DD y la Nota EE resultantes de la armonización con CS 165-1989).*

14. Los actuales principios de trabajo del proceso de armonización (véase el Apéndice 3) indican que, en general, sólo las disposiciones aprobadas de la NGAA se examinan durante el proceso de armonización con las normas para productos. Sin embargo, en algunas circunstancias –como si la norma para producto se revisa únicamente para incluir una referencia general a la NGAA–, es posible considerar para la armonización proyectos y anteproyectos de disposiciones. En el ejercicio de armonización para CS 166-1989, para el que se propone una referencia general a la NGAA, se examinaron durante el proceso de armonización tres disposiciones que estaban en el proceso de los trámites. Dos de estas disposiciones, los extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii) en la categoría de alimentos 09.2 y los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) en la categoría de alimentos 09.2.2, se añadieron notas para indicar los niveles de uso permitidos en los alimentos correspondientes a la norma para productos, pero las disposiciones se mantuvieron en el trámite actual con el fin de permitir al CCFA debatir los niveles de uso para alimentos no normalizados en una futura reunión. Para la tercera disposición, Caramelo I - caramelo puro (SIN 150a) en la categoría de alimentos 09.2.2, tanto CS 166-1989 como el proyecto de disposición de la NGAA indican el uso en BPF, ya que el SIN 150a es un aditivo del Cuadro 3 con una IDA no especificada del JECFA. La disposición también contiene una nota que limita el uso a los empanados y rebozados únicamente, lo que concuerda con CS 166-1989. Si bien la recomendación inicial al GTe era mantener la disposición para el SIN 150a en proyecto, ya que no es necesario debatir el nivel de uso en alimentos no normalizados (puesto que sería también BPF), el GTe puede considerar la adopción de esta disposición, de modo que el uso del SIN 150a en alimentos que corresponden a CS 166-1989 se reflejaría de inmediato en la NGAA y no es necesario esperar a que el CCFA debata el proyecto de disposición.

*Propuesta de la presidencia: Como parte del proceso de armonización para CS 166-1989, la disposición de la NGAA para el Caramelo I - caramelo puro, en la categoría de alimentos 09.2.2 deberá aprobarse.*

15. Respecto a la armonización con CS 166-1989, Japón ha recomendado que se revise la Nota C166 para reflejar que los carotenoides (SIN 160a(i), 160a(iii), 160e y 160f) y los carotenos, *beta*-, vegetales (SIN 160a(ii)) están permitidos en CS 166-1989 individualmente o en combinación con un nivel de uso de 100 mg/kg en empanados y rebozados. Aunque el SIN 160f no aparece en CS 166-1989, como se indica en la primera circular al GTe, el SIN 160f se incluye ya que es un colorante que forma parte del grupo de los carotenoides en la NGAA, y no vemos una razón para excluirlo. Abajo figura una nota revisada que toma en cuenta la recomendación del Japón:

Nota: C166 Para uso en empanados o rebozados en los productos que corresponden a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989), solos o en combinación: carotenos, *beta*-, sintético (SIN 160a(i)), carotenos, *beta*-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), carotenal, *beta*-apo-8' (SIN 160e) y éster etílico del ácido *beta*-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) y carotenos, *beta*-, vegetales (SIN 160a(ii)).

*Propuesta de la presidencia: Deberá incorporarse la nota revisada que incluya el texto "solos o en combinación" .*

16. Para varias disposiciones relativas a CS 166-1989, Japón hizo la observación de que era más apropiado mantener la Nota 41 (Sólo para uso en el empanados o albardillas, rebozados), en lugar de sustituirla con la Nota 63 (Para alimentos no normalizados y revestimientos para empanar o rebozar en alimentos que

correspondan a la *Norma para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989)) ya que el uso de la Nota 63 en realidad ampliaría el uso permitido en alimentos no normalizados más allá de los empanados o rebozados. Japón señaló una situación similar para la Nota 61 (Sólo para uso en pescado picado), y una propuesta de revisión de la Nota 61 denominada "Nueva Nota 61" como aparecía en la primera circular. La observación del Japón tiene sentido, ya que el uso de la Nota 41 o Nota 61 podría, de acuerdo a las circunstancias de la disposición original, tomar en cuenta de una forma más sencilla la utilización del aditivo tanto en alimentos no normalizados como en alimentos normalizados.

*Propuesta de la presidencia: Como se autoriza sobre una base de caso por caso (véanse los cambios realizados en el Apéndice 3), mantener la Nota 41 y la Nota 61 donde se justifique.*

17. En el examen de la referencia general al texto de CS 166-1989, se percibió que la referencia general inicial era demasiado permisiva, ya que no todos los efectos funcionales enumerados en la referencia general original están autorizados para su uso en todos los productos correspondientes a CS 166-1989 (algunos aditivos están permitidos para todos los productos, pero algunos sólo están permitidas para

los productos que contengan pescado picado, o empanados o rebozados). La referencia general a la NGAA en la primera circular era como sigue:

**Texto original de la primera circular:** Los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, leudantes y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 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 de alimentos superiores son aceptables para uso en alimentos correspondientes a esta norma.

Proponemos cambiar la referencia general propuesta a la NGAA de CS 166-1989 con el siguiente texto para tener en cuenta el uso de aditivos en el pescado picado y en los empanados o rebozados que figuran en la norma para productos:

**Nuevo texto propuesto:** Los antioxidantes y humectantes (para uso en todos los productos que corresponden a CODEX STAN 166-1989); reguladores de la acidez y espesantes (únicamente para la carne picada de pescado); y los colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, leudantes y espesantes (para empanados y rebozados) utilizados de conformidad con la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 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 de alimentos superiores son aceptables para uso en alimentos correspondientes a esta norma.

*Propuesta de la presidencia: Incorporar el nuevo texto propuesto para la referencia general a la NGAA en CODEX STAN 166-1989.*

18. Varias notas de la NGAA (notas 22, 37, 63, 177 y 201) específicamente incluyen una referencia a los "alimentos no normalizados", además de los alimentos sujetos a la norma o normas del Codex pertinentes. La intención de estas notas es especificar las inclusiones que se aplican a los productos normalizados pertinentes. Como no estaba claro para algunas delegaciones si las notas también se aplican a productos que no están normalizados, la inclusión específica de "alimentos no normalizados" se agregó para aclarar que la disposición también se aplica a estos productos. Se pide al GTe que comente si: (1) la inclusión de los "alimentos no normalizados" en estas notas es necesario para mayor claridad; o (2) si se entiende implícitamente que la nota se refiere a "alimentos no normalizados".

Japón apoyó la inclusión de la expresión "alimentos no normalizados" en las notas para evitar malentendidos. No se recibieron otras observaciones.

*Propuesta de la presidencia: Incluir por claridad una referencia específica a "alimentos no normalizados" en las notas 22, 37, 63, 177 y 201. Se recomienda que todas las futuras notas incluyan este término por congruencia.*

19. Sección J (enmiendas propuestas a CS 315-2014) en el Apéndice 2. Japón señaló en la enmienda de 2016 a CS 315-2014 que los fosfatos (en la sección 4.2 de la norma) se pueden utilizar como reguladores de la acidez, humectantes, secuestrantes y estabilizadores, por lo que no es necesario añadir estas clases funcionales en la enmienda. Esta enmienda procede de REP 16/FFP párr. 51, que establece que "el Comité acordó lo siguiente: (I) informar al CCFA que los fosfatos SIN 342(i) y (ii) y SIN 343 (i)-(iii) en la

Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (CODEX STAN 315-2014) actúan como reguladores de la acidez y estabilizadores, y (ii) modificar la norma a fin de reflejar dichas clases funcionales adicionales."

*Propuesta de la presidencia: Hacer los cambios como se propusieron para incluir regulador de la acidez y estabilizador en orden alfabético en la sección J del Apéndice 2 ya que CS 315-2014 tiene las clases funcionales para las disposiciones sobre los fosfatos como humectante/secuestrante/regulador de la acidez/estabilizador.*

20. Sección C (enmiendas a la categoría de alimentos 09.1.2) en el Apéndice 3. Japón presentó observaciones sobre la 1ª circular que proponía mantener las notas actuales 304 (Excluidos los moluscos bivalvos vivos) y 242 (Para uso como antioxidante solamente) y eliminar la nueva nota AA propuesta (Para uso como antioxidante en moluscos crudos sin concha que corresponden a CS 292-2008) para un número de antioxidantes en la categoría de alimentos 09.1.2. La razón dada fue para evitar la redundancia y garantizar la concordancia entre la NGAA y las normas para productos. La NGAA permite en la actualidad estos aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 09.1.2, como antioxidantes, pero excluye el uso en moluscos bivalvos vivos. Japón ha proporcionado observaciones sobre la 2ª circular que incluían otra explicación de su solicitud original. Esto incluía un ejemplo en el que un producto no normalizado necesita cumplir los requisitos de la categoría de alimentos 09.1.2



como antioxidante. Se trata del uso del eritorbato de sodio como antioxidante para uso en productos no normalizados, que es el cangrejo fresco para evitar la decoloración. El cangrejo fresco está en la categoría de alimentos 09.1.2 (Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos) pero no en CS 292-2008 (*Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos*). El CAC añadió la disposición a la categoría de alimentos 09.1.2 en 2015 (observada en CX/FA 15/47/7, p. 6) pero no a CS 292-2008.

*Propuesta de la presidencia: Introducir los cambios recomendados ya que hay necesidades establecidas para que el producto no normalizado cumpla estas disposiciones (ejemplo proporcionado por el Japón).*

#### **Observaciones sobre por qué no se hicieron los cambios indicados**

21. Respecto a la armonización de CS 166-1989, Japón hizo una serie de recomendaciones para la 1ª circular de agregar notas adicionales para tener en cuenta el efecto funcional de un aditivo con base en su uso indicado en CS 166-1989. Un ejemplo de ello es su propuesta de nota YC (Para uso como emulsionante en empanados o rebozados en productos que corresponden a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989), en lugar de una nota más general como la Nota 63 (Para alimentos no normalizados y revestimientos para empanar o rebozar en alimentos que correspondan a la Norma para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989)), que no tiene en cuenta el efecto funcional del aditivo.

*Propuesta de la presidencia: Si bien Japón es técnicamente correcto en la aplicación de las notas propuestas que incorporan el efecto funcional del aditivo que figura en CS 166-1989, proponemos que, en general, no se añada este tipo de notas más específicas que incorporan el efecto funcional. El razonamiento es que la inclusión de notas que incorporan el efecto funcional en la norma para productos podría dar por resultado la creación de muchas más notas sin añadir información adicional sobre inocuidad. Además, por congruencia, si esas notas se incluyen aquí, el CCFA tendría que retroceder y agregar estos tipos de notas a todas las normas que ya se han armonizado con la NGAA. En algunos casos, como ocurre con la nueva Nota 210 para los fosfatos, estamos de acuerdo en que la inclusión de los efectos funcionales es necesaria porque no todos los fosfatos tienen el mismo efecto funcional. Además, abrigamos la esperanza de que la inclusión de las clases funcionales permitidas relativas a productos específicos (p. ej., carne de pescado picada) en la referencia general a la NGAA en la norma para productos (como se explica en la sección anterior) también satisfaga el deseo de Japón de incluir los efectos funcionales correspondientes a la utilización en la norma para productos.*

#### **Notas relativas a la petición de armonización de la CCFFP34 respecto a las disposiciones sobre los etilendiaminotetracetatos (EDTA) (SIN 385, 386) en la Norma para los camarones en conserva (CODEX STAN 37-1991).**

La armonización de las disposiciones sobre los EDTA para CODEX STAN 37-1991 (recientemente actualizada en 2016) con la NGAA fue solicitada pero no una plena armonización de los otros aditivos alimentarios.

Esa armonización completa podría llevarse a cabo como parte de cualquier futuro trabajo de armonización para terminar todas las demás normas para productos pesqueros, si así lo solicita la CCFA49 o las reuniones futuras.

Los cambios propuestos, debido a la armonización de los EDTA para CS 37-1991 se mantuvieron separados; figuran en el Apéndice 4.

## Apéndice 2

**ENMIENDAS PROPUESTAS PARA LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS, PARA LAS NORMAS PARA EL PESCADO CONGELADO**

Se proponen las siguientes enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

El nuevo texto se indica en **negritas y subrayado**. El texto que se retira se indica en ~~tachado~~.

**A. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA PESCADOS NO EVISCERADOS Y EVISCERADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 36-1981)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente* (CODEX STAN 36-1981).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**Los antioxidantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 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 superiores son aceptables para uso en los alimentos correspondientes a esta norma.**

~~Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos:~~

**Antioxidante**

<b>N.º SIN</b>	<b>Nombre del aditivo</b>	<b>Dosis máxima en el producto final</b>
<del>300</del>	<del>Ácido ascórbico</del>	<del>BPF</del>
<del>301</del>	<del>Ascorbato de sodio</del>	<del>BPF</del>
<del>303</del>	<del>Ascorbato de potasio</del>	<del>BPF</del>

**B. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LOS CAMARONES CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 92-1981)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CODEX STAN 92-1981).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**Los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, humectantes y conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 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 superiores son aceptables para uso en los alimentos correspondientes a esta norma.**

~~Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos:~~

~~Reguladores de la acidez~~

<b>Número SIN</b>	<b>Nombre del aditivo</b>	<b>Dosis máxima en el producto</b>
<del>330</del>	<del>Ácido cítrico</del>	<del>BPF</del>
<b>Humectantes — Agentes de retención de humedad/agua</b>		
<b>Número SIN</b>	<b>Nombre del aditivo</b>	<b>Dosis máxima en el producto</b>
<del>339(i)</del>	<del>Ortofosfato monosódico</del>	2-200 mg/kg expresados como fósforo, solos o en combinación
<del>339(ii)</del>	<del>Ortofosfato disódico</del>	
<del>339(iii)</del>	<del>Ortofosfato trisódico</del>	
<del>340(i)</del>	<del>Ortofosfato monopotásico</del>	
<del>340(ii)</del>	<del>Ortofosfato dipotásico</del>	
<del>340(iii)</del>	<del>Fosfato tripotásico</del>	
<del>341(i)</del>	<del>Ortofosfato monocálcico</del>	
<del>341(ii)</del>	<del>Ortofosfato dicálcico</del>	
<del>341(iii)</del>	<del>Ortofosfato tricálcico</del>	
<del>450(i)</del>	<del>Difosfato disódico</del>	
<del>450(ii)</del>	<del>Difosfato trisódico</del>	

450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vii)	Difosfato diácido de calcio	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato sódico	
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
542	Fosfato de huesos	
<b>Antioxidantes</b>		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
300	Ácido ascórbico (L-)	BPF
<b>Colorantes</b>		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
124	Punzó 4R	30 mg/kg únicamente en productos con tratamiento térmico
<b>Conservantes</b>		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
221	Sulfato de sodio	400 mg/kg en la parte comestible del producto crudo o 30 mg/kg en la parte comestible del producto cocido, solos o en combinación, expresados como SO <sub>2</sub>
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfato de potasio	

### C. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LANGOSTAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 95-1981)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para las langostas congeladas rápidamente* (CODEX STAN 95-1981).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**Los antioxidantes, humectantes y conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 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 superiores son aceptables para uso en los alimentos correspondientes a esta norma.**

**Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.**

<b>Humectantes – Agentes de retención de humedad/agua</b>		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
339(i)	Ortofosfato monosódico	
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Fosfato tripotásico	2-200 mg/kg expresados como fósforo, solos o en combinación
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	

450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vii)	Difosfato diácido de calcio	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato sódico	
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
542	Fosfato de huesos	
<b>Conservantes</b>		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
221	Sulfato de sodio	100 mg/kg en la parte comestible del producto crudo o 30 mg/kg en la parte comestible del producto cocido, solos o en combinación, expresados como SO <sub>2</sub>
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfato de potasio	
228	Bisulfito de potasio (solo para productos crudos)	
<b>Antioxidantes</b>		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
300	Ácido ascórbico (L-)	BPF
301	Ascorbato de sodio	
302	Ascorbato de potasio	

**D. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA BLOQUES DE FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADA Y MEZCLAS DE FILETES Y DE CARNE DE PESCADO PICADA CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 165-1989)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente* (CODEX STAN 165-1989).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**Los reguladores de la acidez, antioxidantes, humectantes y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 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 superiores son aceptables para uso en los alimentos correspondientes a esta norma.**

**Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.**

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
<b>Humectantes – Agentes de retención de humedad/agua</b>		
339(i)	Ortofosfato monosódico	2-200 mg/kg expresados como fósforo, solos o en combinación
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	

341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vii)	Difosfato diácido de calcio	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato sódico	
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
542	Fosfato de huesos	
401	Alginato sódico	BPF
<b>Antioxidantes</b>		
300	Ácido ascórbico (L-)	
301	Ascorbato de sodio	BPF
302	Ascorbato de potasio	
304	Palmitato de ascorbilo	1.000 mg/kg
<b>Únicamente en la carne picada de pescado</b>		
<b>Reguladores de la acidez</b>		
330	Ácido cítrico	
331	Citratos de sodio	BPF
332	Citratos de potasio	
<b>Espesantes</b>		
412	Goma Guar	
410	Goma de semillas de algarrobo	
440	Pectinas	
466	Carboximetilcelulosa sódica	BPF
415	Goma Xantana	
407	Carragaenina	
407a	Alga eucheuma elaborada (AEE)	
461	Metilcelulosa	

**E. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA BARRITAS, PORCIONES Y FILETES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 166-1989)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**Los antioxidantes y humectantes (para uso en todos los productos que corresponden a CODEX STAN 166-1989); reguladores de la acidez y espesantes (únicamente para la carne picada de pescado); y los colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, leudantes y espesantes (para empanados y rebozados) utilizados de conformidad con la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 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 de alimentos superiores son aceptables para uso en alimentos correspondientes a esta norma.**

Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
<b>Humectantes – Agentes de retención de humedad/agua</b>		
339(i)	Ortofosfato monosódico	2-200 mg/kg expresados como fósforo, solos o en combinación
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vii)	Difosfato diácido de calcio	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato sódico	
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
542	Fosfato de huesos	
401	Alginato sódico	BPF
<b>Antioxidantes</b>		
300	Ácido ascórbico	BPF
301	Ascorbato de sodio	
303	Ascorbato de potasio	
304	Palmitato de ascorbilo	1 g/kg
<b>Añadido, solamente para la carne picada de pescado</b>		
<b>Reguladores de la acidez</b>		
330	Ácido cítrico	BPF
331	Citratos de sodio	
332	Citratos de potasio	
<b>Esposantes</b>		
412	Goma Guar	BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	
440	Pectinas	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
415	Goma Xantana	
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NY4 (incluido el fureclerano)	
407a	Alga eucheuma elaborada (AEE)	
461	Metilcelulosa	

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
<b>Aditivos para alimentos empanados o rebozados</b>		
<b>Leudantes</b>		
339(i)	Ortofosfato monosódico	440 mg/kg expresados como fósforo, solos o en combinación
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato Dicálcico	
450(vii)	Difosfato diácido de calcio	
452(i)	Polifosfato sódico	
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
500	Carbonatos de sodio	BPF
501	Carbonatos de Potasio	
503	Carbonatos de Amonio	
<b>Potenciadores del sabor</b>		
621	Glutamato monosódico-L	BPF
622	Glutamato monopotásico-L	
<b>Colorantes</b>		
160b(i)	Extractos de annato base de bixina	25 mg/kg como bixina o norbixina
160b(ii)	Extractos de annato( base de norbixina)	
150a	Caramelo I (simple)	BPF
160a(i)	Caroteno, beta (sintético)	100 mg/kg, solos o en combinación
160a(ii)	Carotenos, Beta-, vegetales	
160a(iii)	Carotenos, Beta-, Blakeslea trispora	
160e	Beta-apo-8'-carotenal	
<b>Espesantes</b>		
412	Goma Guar	BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	
440	Pectinas	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
415	Goma Xantana	
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NY4 (incluido el fureclerano)	
407a	Alga eucheuma elaborada (AEE)	
461	Metilcelulosa	
400	Ácido Algínico	
401	Alginato sódico	
402	Alginato Potásico	
403	Alginato Amónico	

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
404	Alginato Cálcico	
463	Celulosa Hidroxipropílica	
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	
465	Metiltilcelulosa	
<b>Emulsionantes</b>		
471	Monoglicéridos de ácidos grasos	BPF
322	Lecitinas:	
<b>Almidones modificados</b>		
1401	Almidones tratados con ácido	BPF
1402	Almidones tratados con álcalis	
1404	Almidones oxidados	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato sodio; esterificado con oxocloruro de fósforo	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Almidón hidroxipropílico	
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	

#### F. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 190-1995)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la Norma para filetes de pescado congelados rápidamente (CODEX STAN 190-1995).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**Los antioxidantes y humectantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos superiores son aceptables para uso en los alimentos correspondientes a esta norma.**

**Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.**

<b>Humectantes – Agentes de retención de humedad/agua</b>		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
339(i)	Ortofosfato monosódico	2-200 mg/kg expresados como fósforo, solos o en combinación
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vii)	Difosfato diácido de calcio	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	



452(i)	Polifosfato sódico	
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
542	Fosfato de huesos	
404	Alginato sódico	BPF
<b>Antioxidantes</b>		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
304	Ascorbato de sodio	BPF
302	Ascorbato de potasio	

**G. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LOS CALAMARES CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 191-1995)**

No se proponen enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para los calamares congelados rápidamente* (CODEX STAN 191-1995) ya que no hay aditivos alimentarios permitidos en estos productos.

**H. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y LOS MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS (CODEX STAN 292-2008)**

No se proponen enmiendas a la PARTE I - MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Sección 1.4 de la *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CODEX STAN 292-2008) ya que no se permiten aditivos alimentarios en estos productos.

No se proponen enmiendas a la PARTE II - MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS Sección 2.4 de *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CODEX STAN 292-2008) dado que las entradas ya remiten a la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) y, por lo tanto, la norma ya está armonizada.

**I. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA RELATIVA AL ABALÓN VIVO Y AL ABALÓN CRUDO, FRESCO, REFRIGERADO O CONGELADO DESTINADO AL CONSUMO DIRECTO O A SU PROCESAMIENTO ULTERIOR (CODEX STAN 312-2013)**

No se proponen enmiendas a la Parte I - ABALÓN VIVO Sección I.4 o PARTE II - ABALÓN CRUDO, FRESCO, REFRIGERADO O CONGELADO Sección II-4 de la *Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior* (CODEX STAN 312-2013), ya que no hay aditivos alimentarios permitidos en estos productos.

**J. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LOS PRODUCTOS DE PECTÍNIDOS FRESCOS Y PECTÍNIDOS CRUDOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 315-2014)**

No se proponen enmiendas a la Sección 4.1 de la *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CODEX STAN 315-2014) ya que no hay aditivos alimentarios permitidos en estos productos.

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4.2 de la *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CODEX STAN 315-2014).

**4.2 Carne de pectínidos congelada rápidamente y Carne de pectínidos con huevas elaboradas con fosfatos**

**Los reguladores de la acidez, humectantes, secuestrantes y estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 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 superiores son aceptables para uso en los alimentos correspondientes a esta norma.**

Humectantes/ secuestrantes/ reguladores de la acidez/ estabilizadores

SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
-----	--------------------	--------------

338; 339(i) (iii); 340(i) (iii); 341(i) (iii); 342(i), (ii); 343(i) (iii); 450(i) (iii), (v) (vii); 451(i), (ii); 452(i) (v); 542	Fosfatos	2-200 mg/kg como fósforo
---	----------	-----------------------------

## Apéndice 3

**ENMIENDAS PROPUESTAS A LOS CUADROS 1 Y 2 DE LA NGAA RELATIVAS A LAS NORMAS PARA PRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS**

En la CCFA46, el Comité llegó a consenso en el sentido de que existen dos tipos de restricciones para los aditivos alimentarios del Cuadro 3 en las normas del Codex para productos. La primera es una restricción a una determinada clase funcional. En este caso, se considera que todos los aditivos del Cuadro 3 de esa clase funcional son aceptables. La segunda es la situación en la que una determinada norma del Codex enumera diversos aditivos alimentarios individualmente y se considera que sólo determinados aditivos del Cuadro 3 de esa clase funcional son aceptables.

En algunos casos, como es el de todas las normas para productos consideradas en este documento, la categoría de alimentos (09.1 y 09.2) y las categorías de alimentos pertinentes más amplias, figuran en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA. Por lo tanto, cualquier aditivo del Cuadro 3 cuyo uso esté permitido en los alimentos conforme a las normas de los productos comprendidos en las categorías de alimentos más amplias (incluidas las subcategorías pertinentes) deberán figurar en los cuadros 1 y 2 de la NGAA. Por lo tanto, no hay necesidad de revisar la Sección 2 del Cuadro 3 de la NGAA.

Principios de trabajo

La referencia general a la NGAA que se vaya a incluir en la norma para productos (Apéndice 2) tiene que tener en cuenta que hay limitaciones debido a la inclusión de determinados aditivos en la norma para productos. Por consiguiente, al aplicar las disposiciones de la norma para productos a la NGAA para la armonización:

- Se añade a la NGAA una nueva disposición sobre un aditivo sólo si hay una disposición para ese aditivo en la norma para productos, pero ahora no hay disposiciones para ese aditivo en la NGAA en la categoría de alimentos pertinente. De acuerdo a la casilla G del árbol de decisiones se añade una disposición mediante el uso de una nota para limitar el uso de los productos que corresponden a la norma para productos, a menos que haya evidencia de una razón técnica que indique lo contrario (es decir, una evidencia que justifique la necesidad para los productos no normalizados).
- Por ahora sólo se consideran para armonización las disposiciones sobre aditivos aprobadas de la NGAA con las normas para productos en este momento. Sin embargo, se consideran los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos de la NGAA si:
  - Se revisa la norma para productos para incluir sólo una referencia general a la NGAA, y el uso de estos aditivos enumerados en el alimento normalizado no se registra en otra parte.<sup>1</sup>
  - Es necesario revisar la disposición sobre aditivos alimentarios de la NGAA para incluir la nota o notas apropiadas para describir el uso de los aditivos en las normas para productos pertinentes (p.ej., para excluir productos alimentarios sujetos a la correspondiente norma para productos, para indicar un nivel de uso diferente en productos alimenticios sujetos a la norma pertinente). La razón de esto es la siguiente: Algunas categorías de alimentos de la NGAA que incluyen las normas para productos pertinentes también incluyen productos alimentarios no normalizados. Por lo tanto, el CCFA aún debe debatir el uso de estos aditivos alimentarios en los alimentos no normalizados. De esta manera, estos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios se mantienen en su trámite actual. Las nuevas notas asociadas con estos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios abordan la armonización con las normas para productos pertinentes, y se mantendrán cuando el CCFA debata las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el futuro.
- Una nota apropiada se asocia con la disposición sobre aditivos alimentarios de la NGAA pertinente para incorporar una limitación de la norma para productos. Por ejemplo, las notas "XS###" se usan para denotar la exclusión de la norma para productos de la disposición de la NGAA (es decir, existe una disposición en la NGAA sobre el aditivo, pero éste no figura en la norma para productos).

---

<sup>1</sup> Se adoptó este enfoque en la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981; véase CX/FA 15/47/6). La CCFA47 acordó armonizar varios proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma para productos porque ésta se revisó para incluir sólo una referencia general a la NGAA, y el uso de estos aditivos en los alimentos normalizados no estaría registrada en otro lado (es decir, azorrubina, curcumina, amarillo de quinoleína, ésteres de sacarosa de ácidos grasos, tartrazina y tocoferoles). Estos proyectos de disposiciones de la NGAA se presentaron para su aprobación (REP 15/FA, Apéndice VII, Parte F) y fueron adoptados por el 38.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC38) en el Trámite 8 (REP 15/CAC, Apéndice III).

- Si en una norma para productos figura un aditivo individual que aparece en un "grupo" de aditivos en la NGAA (p.ej., los sulfitos, los ésteres de ascorbilo en el trabajo actual), y se prevé que cada uno de los aditivos del grupo que tienen las mismas clases funcionales que el aditivo enumerado en la correspondiente norma para productos sean apropiados para el uso especificado en la norma para productos pertinente, entonces la armonización deberá incluir todos los aditivos individuales con las clases funcionales adecuadas del grupo.<sup>2</sup>

Las recomendaciones de armonización deberán ser para modificar las disposiciones de la NGAA en los cuadros 1 y 2, en lugar de *añadir* disposiciones (esto último sólo se aplica a la situación descrita en la primera viñeta). Sólo puede haber una disposición en la NGAA para una determinada categoría de alimentos sobre un aditivo. Por lo tanto, las recomendaciones son para enmendar (revisar) disposiciones que figuran en la NGAA para tener en cuenta las disposiciones presentes en las normas para productos. Como tales, las recomendaciones con las revisiones propuestas a la NGAA se presentan en un solo cuadro, con los mismos datos del formato de los cuadros 1 y 2. Esta presentación eliminaría cualquier confusión o interpretación errónea en cuanto a la disposición final de la NGAA.

El nuevo texto se indica en **negritas y subrayado**. El texto que se retira se indica en ~~tachado~~.

Las normas del Codex para el pescado y productos pesqueros congelados figuran en las siguientes categorías de alimentos de la NGAA:

**CODEX STAN 36-1981 corresponde a la categoría de alimentos 09.2.1**

**CODEX STAN 92-1981 corresponde a la categoría de alimentos 09.2.1**

**CODEX STAN 95-1981 corresponde a la categoría de alimentos 09.2.1**

**CODEX STAN 165-1989 corresponde a la categoría de alimentos 09.2.1**

**CODEX STAN 166-1989 corresponde a la categoría de alimentos 09.2.2**

**CODEX STAN 190-1995 corresponde a la categoría de alimentos 09.2.1**

**CODEX STAN 191-1995 corresponde a la categoría de alimentos 09.2.1**

**CODEX STAN 292-2008 corresponde a las categorías de alimentos 09.1.2 y 09.2.1**

**CODEX STAN 312-2014 corresponde a las categorías de alimentos 09.1.2 y 09.2.1**

**CODEX STAN 315-2014 corresponde a las categorías de alimentos 09.1.2 y 09.2.1**

La categoría alimentos 09.1.2 es una subcategoría de la categoría de alimentos más amplia 09.1 (Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos), que es, a su vez, una subcategoría de la categoría de alimentos superior 09.0 (Pescados y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos). Por lo tanto, la armonización de estas normas para productos también deben tener en cuenta las disposiciones de la NGAA en las categorías de alimentos 09.0 y 09.1.

La categoría alimentos 09.2.1 es una subcategoría de la categoría de alimentos más amplia 09.2 (Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos), que es, a su vez, una subcategoría de la categoría de alimentos superior 09.0 (Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos). Por lo tanto, la armonización de estas normas para productos también debe tener en cuenta las disposiciones de la NGAA en las categorías de alimentos 09.0 y 09.2.

La categoría alimentos 09.2.2 es una subcategoría de la categoría de alimentos más amplia 09.2 (Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos), que es, a su vez, una subcategoría de la categoría de alimentos superior 09.0 (Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos). Por lo tanto, la armonización de estas normas para productos también debe tener en cuenta las disposiciones de la NGAA en las categorías de alimentos 09.0 y 09.2.

<sup>2</sup> Este enfoque se adoptó en la armonización de los polisorbatos en la *Norma para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981) con la categoría alimentos 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate) de la NGAA. La norma para productos especificaba un solo polisorbato (SIN 435) para su uso como un emulsionante. La CCFA48 debatió la inclusión de los demás polisorbatos con la clase funcional de emulsionante, y revisó la nota pertinente de la NGAA asociada con los polisorbatos en la categoría de alimentos 05.1.4 en consecuencia (CX/FA 16/48/6). La disposición armonizada sobre los polisorbatos se presentó para su aprobación (REP 16/FA, Apéndice VII, parte G) y fue aprobada por el CAC39 (REP 16/CAC, Apéndice III).

**Propuestas de enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la NGAA:  
(en orden alfabético)**

<b>Acesulfame de potasio: Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante SIN 950</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	144, 188, y <u>XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Acido acético glacial: Clase funcional: regulador de la acidez, conservante SIN 260</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol: Clase funcional: Emulsionante, secuestrante, estabilizador SIN 472a</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, 29 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Fosfato de dialmidón acetilado: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, espesante SIN 1414</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Agar: Clase funcional: Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante SIN 406</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	3, 53 y 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Acido algínico: Clase funcional: Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante</b> <b>SIN 400</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, y 331, <del>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</del>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y 332	Aprobar

<b>Rojo allura AC: Clase funcional: Colorante</b> <b>SIN 129</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	95, <del>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</del>	Aprobar

<b>Alginato de amonio: Clase funcional: Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante</b> <b>SIN 403</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <del>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</del>	Aprobar
<u>09.2.2</u>	<u>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>	Aprobar

<b>Carbonato de amonio: Clase funcional: regulador de la acidez, leudante</b> <b>SIN 503(i)</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	Aprobar

<b>Carbonato ácido de amonio: Clase funcional: regulador de la acidez, leudante</b> <b>SIN 503(ii)</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
<u>09.2.2</u>	<u>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>	Aprobar

<b>Extractos de annato, base de bixina: Clase funcional: Colorante</b>				
<b>SIN 160b(i)</b>			<b>PROYECTO de disposición</b>	
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	50 mg/kg	8 y <u>E166</u>	Revisar y mantener la disposición en el Trámite 4

<b>Extractos de annato, base de norbixina: Clase funcional: Colorante</b>				
<b>SIN 160b(ii)</b>			<b>PROYECTO de disposición</b>	
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	185, <u>A166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Revisar y mantener la disposición en el Trámite 4

<b>Ácido ascórbico, L-: Clase funcional: Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante</b>				
<b>SIN 300</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	306 y 307, <u>Nueva nota 306, CC, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Ésteres de ascorbilo:</b>				
<b>SIN 304 Palmitato de ascorbilo: Clase funcional: Antioxidante</b>				
<b>SIN 305 Estearato de ascorbilo: Clase funcional: Antioxidante</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	10, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Aspartamo: Clase funcional: Acentuador del sabor, edulcorante</b>				
<b>SIN 951</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	144, 191, y XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Azul brillante FCF: Clase funcional: colorante</b>				
<b>SIN 133</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	500 mg/kg	4, y 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	16 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Butilhidroxianisol: Clase funcional: Antioxidante</b>				
<b>SIN 320</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, y-180, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 180 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Butilhidroxitolueno: Clase funcional: Antioxidante</b>				
<b>SIN 321</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, y-180, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 180 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Alginato de calcio: Clase funcional: Antiespumante, incrementador del volumen, sustancia inerte, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante</b>				
<b>SIN 404</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
<u>09.2.2</u>	<u>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>	Aprobar

<b>Ascorbato de calcio: Clase funcional: Antioxidante</b>				
<b>SIN 302</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>	Aprobar



09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	308, <u>CC</u> , <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	139 y <u>XS166</u>	Aprobar

**Carbonato de calcio: Clase funcional: Regulador de la acidez, antiaglutinante, colorante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador SIN 170(i)**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	95, <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 y <u>XS166</u>	Aprobar

**Cloruro de calcio: Clase funcional: agente endurecedor, estabilizador, espesante SIN 509**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>	Aprobar

**Lactato de calcio: Clase funcional: regulador de la acidez, sal emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, espesante SIN 327**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>	Aprobar

**Cantaxantina: Clase funcional: Colorante SIN 161g**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	35 mg/kg	95, <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar

**Caramelo I – caramelo puro: Clase funcional: colorante SIN 150a**

**PROYECTO de disposición**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
---------------	------------------------	--------------	-------	---------------

<b>09.2.2</b>	<b><u>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u></b>	<b><u>BPF</u></b>	<b><u>41</u></b>	<b>Aprobar (en lugar de mantener en el Trámite 7)</b>
---------------	--	-------------------	------------------	---

<b>Caramelo III - caramelo al amoníaco: Clase funcional: colorante SIN 150c</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	4, 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30.000 mg/kg	XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico: Clase funcional: Colorante SIN 150d</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30.000 mg/kg	95, y XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Carmines: Clase funcional: Colorante SIN 120</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	500 mg/kg	4, y 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	95, y 178, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	16, 95, 178 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Goma de semillas de algarrobo: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, espesante SIN 410</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37 <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b><u>Carotenos, beta-, vegetales: Clase funcional: colorante SIN 160a(ii)</u></b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>

<b>09.2.2</b>	<b>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>	<b>100 mg/kg</b>	<b>C166</b>	Aprobar
---------------	--	------------------	-------------	---------

<b>Carotenoides: Clase funcional: colorante</b>				
<b>SIN 160a(i), a(iii), e, f</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100 mg/kg	4, y 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	95, y XS311, <u>C166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Carragenina: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, espesante</b>				
<b>SIN 407</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37 y 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Acido cítrico: Clase funcional: Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante</b>				
<b>SIN 330</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61 y 257, <u>BB, CC, XS36, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol: Clase funcional: Antioxidante, emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante, estabilizador</b>				
<b>SIN 472c</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, y 305, <u>AA, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, 29 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Dextrinas, almidón tostado: Clase funcional: Sustancia inerte, emulsionante, estabilizador, espesante</b>				
<b>SIN 1400</b>				

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	3, 53 y 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Guanilato disódico 5'-: Clase funcional: Acentuador del sabor</b> <b>SIN 627</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	309 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Inosinato disódico 5'-: Clase funcional: Acentuador del sabor</b> <b>SIN 631</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	309 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Ribonucleótidos disódicos 5'-: Clase funcional: Acentuador del sabor</b> <b>SIN 635</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	309 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Ácido eritórico (ácido isoascórbico): Clase funcional: Antioxidante</b> <b>SIN 315</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>	Aprobar

09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	308 y 310, <u>CC</u> , <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	139 y <u>XS166</u>	Aprobar

**Etilen diamino tetra acetatos:**  
**SIN 385 Etilendiaminotetracetato de calcio disódico: Clase funcional: Antioxidante, agente de retención del color, conservante,**  
**SIN 386 Etilendiaminotetracetato disódico: Clase funcional: Antioxidante, agente de retención del color, conservante, secuestrante, estabilizador**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	75 mg/kg	21, <u>CC</u> , <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	75 mg/kg	21 y <u>XS166</u>	Aprobar

**Acido fumárico: Clase funcional: regulador de la acidez**  
**SIN 297**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>	Aprobar

**GOMA GELLAN Clase funcional: estabilizador, espesante**  
**SIN 418**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS166</u>	Aprobar

**Glicerol: Clase funcional: humectante, espesante**  
**SIN 422**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Extracto de piel de uva: Clase funcional: colorante SIN 163(ii)</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	16 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Goma guar: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, espesante SIN 412</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37 y 73, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Goma arábica (goma de acacia): Clase funcional: Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante SIN 414</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, y 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, 331 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Hidroxipropilcelulosa: Clase funcional: Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante SIN 463</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, y 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Hidroxipropilmetilcelulosa: Clase funcional: Incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante SIN 464</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, y 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Almidón hidroxipropílico Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, espesante SIN 1440</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>

09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
--------	---	-----	---	---------

<b>Indigotina (carmín de índigo): Clase funcional: Colorante SIN 132</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Goma karaya: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, espesante SIN 416</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	GMAP	29, <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Harina konjac: Clase funcional: Sustancia inerte, emulsionante, gelificante, agente de glaseado Humectante, estabilizador, espesante SIN 425</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41, 325, 332 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol: Clase funcional: Emulsionante, secuestrante, estabilizador SIN 472b</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 29 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Lecitina: Clase funcional: Antioxidante, emulsionante SIN 322(i)</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, y 305, <u>AA</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>CC</u> , <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar

<b>Carbonato de magnesio: Clase funcional : regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color SIN 504(i)</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Cloruro de magnesio: Clase funcional: Agente de retención del color, endurecedor, estabilizador SIN 511</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Hidróxido de magnesio: Clase funcional : regulador de la acidez, agente de retención del color SIN 528</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Carbonato ácido de magnesio: Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte, agente de retención del color SIN 504(ii)</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Ácido málico, DL-: Clase funcional: regulador de la acidez SIN 296</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación



09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>	Aprobar
--------	---	-----	-------------------	---------

**Manitol: Clase funcional: Antiaglutinante, incrementador del volumen, humectante, estabilizador edulcorante, espesante**  
**SIN 421**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS166</u>	Aprobar

**Metilcelulosa: Clase funcional: Incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante**  
**SIN 461**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37 y 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

**Metilcelulosa: Clase funcional: Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante**  
**SIN 465**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

**Celulosa microcristalina (gel de celulosa): Clase funcional: Antiaglutinante, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante**  
**SIN 460(i)**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41, 325, 332 y <u>XS166</u>	Aprobar

**Glutamato monosódico L-: Clase funcional: Acentuador del sabor**  
**SIN 621**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
---------------	------------------------	--------------	-------	---------------

09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
--------	---	-----	---	---------

<b>Oxido nitroso: Clase funcional: Antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor SIN 942</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Almidón oxidado: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, espesante SIN 1404</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Pectinas: Clase funcional: Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante SIN 440</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 y 37, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Fosfatos: Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, humectante, conservante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i), (ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200 mg/kg	33, <u>DD, EE XS36, XS191, XS292, XS312</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2 200 mg/kg	33 y 299 <u>Nueva Nota 299</u>	Aprobar

<b>Polidextrosas: Clase funcional: Incrementador del volumen, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante SIN 1200</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191,</u>	Aprobar

	moluscos, crustáceos y equinodermos		<u>XS292, XS312, XS315</u>	
--	-------------------------------------	--	----------------------------	--

<b>Ponceau 4R (rojo de cochinilla A): Clase funcional: Colorante</b>				
<b>SIN 124</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	<u>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	30 mg/kg	FF, <u>XS36, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	16, 95 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Alginato de potasio: Clase funcional: Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante</b>				
<b>SIN 402</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
<u>09.2.2</u>	<u>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>	Aprobar

<b>Cloruro de potasio: Clase funcional: Agente endurecedor, acentuador del sabor, estabilizador, espesante</b>				
<b>SIN 508</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Citrato diácido de potasio: Clase funcional: Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador</b>				
<b>SIN 332(i)</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Celulosa en polvo: Clase funcional: Antiaglutinante, incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante SIN 460(ii)</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 y 334, <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 y 334 <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Alga eucheama elaborada: Clase funcional: Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante SIN 407a</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37 y 332, <u>BB</u> , <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar

<b>Pullulan: Clase funcional: agente de glaseado, espesante SIN 1204</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Riboflavinas: Clase funcional: Colorante SIN 101(i), (ii), (iii)</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	95, <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	16 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Sal mirística, palmítica y ácidos estéaricos con amono, calcio, potasio y sodio: Clase funcional: Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador SIN 470(i)</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	71 y 29, <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros	BPF	16, 29 71 y <u>XS166</u>	Aprobar

	rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
--	---	--	--	--

**Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio: Clase funcional: Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador SIN 470(ii)**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 29 y <u>XS166</u>	Aprobar

**Acetato de sodio: Clase funcional: regulador de la acidez, conservante, secuestrante SIN 262(i)**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>	Aprobar

**Alginato de sodio: Clase funcional: Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante SIN 401**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37 y 332, <u>XS36, XS92, XS95, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	240 <u>nueva Nota 210</u> y 332	Aprobar

**Ascorbato de sodio: Clase funcional: Antioxidante SIN 301**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	306 y 307, <u>nueva Nota 306, CC, XS92, XS191, XS312, XS315</u>	Aprobar

**Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa): Clase funcional: Incrementador del volumen, emulsionante, agente endurecedor, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante SIN 466**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros	BPF	37 y 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95,</u>	Aprobar

	congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos		<u>XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	
--	---	--	--	--

**Citrato diácido de sodio: Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador**  
**SIN 331(i)**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

**Malato de sodio DL-: Clase funcional: regulador de la acidez, humectante**  
**SIN 350(ii)**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>	Aprobar

**Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio): Clase funcional: antioxidante**  
**SIN 316**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	Aprobar

**Fumarato de sodio: Clase funcional: regulador de la acidez**  
**SIN 365**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>	Aprobar

**Gluconato de sodio: Clase funcional: Secuestrante, estabilizador, espesante**  
**SIN 576**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

**Lactato de sodio: Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, sal emulsionante, humectante, espesante**  
**SIN 325**

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
---------------	------------------------	--------------	-------	---------------

09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>	Aprobar
--------	---	-----	-------------------	---------

<b>Sulfitos:</b>				
<b>SIN 220, 221, 223, 224 Clase funcional: Antioxidante, blanqueador, agente de tratamiento de las harinas, conservante</b>				
<b>SIN 222, 225 Clase funcional: Antioxidante, conservante</b>				
<b>SIN 539 Clase Funcional: antioxidante, secuestrante</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100 mg/kg	44, <u>AA</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	44 y 139, <u>CC</u> , <u>GG</u> , <u>XS36</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar

<b>Amarillo oca FCF: Clase funcional: colorante</b>				
<b>SIN 110</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	300 mg/kg	4, y 16, <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	95, <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	16 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Goma tara: Clase funcional: Gelificante, estabilizador, espesante</b>				
<b>SIN 417</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29 y 73, <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS165</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29 73 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Tiodipropionatos: Clase funcional: antioxidante</b>				
<b>SIN 388, 389</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 46 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Goma tragacanto: Clase funcional: Gelificante, estabilizador, espesante</b>				
<b>SIN 413</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, 29 y <u>XS166</u>	Aprobar

<b>Citrato tricálcico: Clase funcional: Regulador de la acidez, sal emulsionante, agente endurecedor, secuestrante, estabilizador</b>				
<b>SIN 333(iii)</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Citrato tripotásico: Clase funcional: Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador</b>				
<b>SIN 332(ii)</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Citrato trisódico: Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador</b>				
<b>SIN 331(iii)</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

<b>Goma xantana: Clase funcional: Gelificante, estabilizador, espesante</b>				
<b>SIN 415</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Aprobar

**Propuestas de enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 2 de la NGAA: orden numérico de la categoría de alimentos**

<b>Categoría de alimentos 09.1 (Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)</b>			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Caramelo III - caramelo al amoníaco	150c	30.000 mg/kg	4, 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>



<b>Categoría de alimentos 09.1.2 (Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos)</b>			
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas</b>
Ácido ascórbico, L-	300	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Azul brillante FCF	133	500 mg/kg	4, y 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>
Ascorbato de calcio	302	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Carmines	120	500 mg/kg	4, y 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>
Carotenoides	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	4, y 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>
Ácido cítrico	330	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	BPF	304, y 305, <u>AA, XS312, XS315</u>
Ácido eritórbito (ácido isoascórbico)	315	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Lecitina	322(i)	BPF	304, y 305, <u>AA, XS312, XS315</u>
Óxido nitroso	942	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Ascorbato de sodio	301	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	316	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Sulfitos	220-225, 539	100 mg/kg	44, <u>AA, XS312, XS315</u>
Amarillo ocazo FCF	110	300 mg/kg	4, y 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>

<b>Categoría de alimentos 09.2 (Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)</b>			
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas</b>
Acesulfame potásico	950	200 mg/kg	144, 188, y XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Extractos de annato, base de norbixina (PROYECTO de disposición)	160b(ii)	100 mg/kg	185, <u>A166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Aspartamo	951	300 mg/kg	144, 191, y XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Caramelo III - caramelo al amoníaco	150c	30.000 mg/kg	XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	30.000 mg/kg	95, y XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Carotenoides	160A(i), a(iii), e, f	100 mg/kg	95, y XS311, <u>C166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Citrato diácido de potasio	332(i)	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ascorbato de sodio	301	BPF	306 y 307, <u>nueva Nota 306, CC, XS92, XS191, XS312, XS315</u>
Citrato diácido de sodio	331(i)	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Gluconato de sodio	576	BPF	<u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Citrato tricálcico	333(iii)	BPF	<u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

<b>Categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)</b>			
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas</b>
Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	472a	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

<b>Categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)</b>			
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas</b>
Fosfato de dialmidón acetilado	1414	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Agar	406	BPF	3, 53 y 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ácido alginico	400	BPF	16 y 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Rojo allura AC	129	300 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Alginato amónico	403	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ácido ascórbico, L-	300	BPF	306 y 307, <u>New Note 306, CC, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Ésteres de ascorbilo	304, 305	1000 mg/kg	10, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Azul brillante FCF	133	500 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	15, y 180, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Butilhidroxitolueno	321	200 mg/kg	15, y 180, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Alginato cálcico	404	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ascorbato de calcio	302	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Carbonato de calcio	170(i)	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Cantaxantina	161g	35 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Carmines	120	100 mg/kg	95, y 178, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Goma de semillas de algarrobo	410	BPF	37, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Carragaenina	407	BPF	37, y 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ácido cítrico	330	BPF	64 y 257, <u>BB, CC, XS36, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	BPF	29, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Dextrinas, almidón tostado	1400	BPF	3, 53 y 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Guanilato disódico 5'-	627	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Inosinato disódico 5'-	631	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ribonucleótidos disódicos 5'-	635	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ácido eritórbito (ácido isoascórbico)	315	BPF	308 y 310, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Etilen diamino tetra acetatos	385, 386	75 mg/kg	21, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Goma gellan	418	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Goma Guar	412	BPF	37 y 73, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Goma arábica (goma de acacia)	414	BPF	16 y 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Hidroxipropilcelulosa	463	BPF	16 y 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

<b>Categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)</b>			
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas</b>
Hidroxipropilmetilcelulosa	464	BPF	16-y 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Almidón hidroxipropílico	1440	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Indigotina (carmín de índigo)	132	300 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Goma karaya	416	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Harina konjac	425	BPF	16, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	472b	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Lecitina	322(i)	BPF	29, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Cloruro de magnesio	511	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Manitol	421	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Metilcelulosa	461	BPF	37, y 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Metiletilcelulosa	465	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	460(i)	BPF	16, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Glutamato monosódico L-	621	BPF	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Óxido nitroso	942	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Almidón oxidado	1404	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Pectinas	440	BPF	16 y 37, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2 200 mg/kg	33, <u>DD, EE XS36, XS191, XS292, XS312</u>
Polidextrosas	1200	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
<b><u>Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)</u></b>	<b><u>124</u></b>	<b><u>30 mg/kg</u></b>	<b><u>FF, XS36, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u></b>
Alginato Potásico	402	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Cloruro de potasio	508	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Celulosa en polvo	460(ii)	BPF	16-y 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Alga eucheama elaborada	407a	BPF	37 y 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Riboflavinas	101(i), (ii), (iii)	1000 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

<b>Categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)</b>			
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas</b>
Sal mirística, palmítica y ácidos estéaricos con amonio, calcio, potasio y sodio	470(i)	BPF	71 y 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	470(ii)	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Alginato sódico	401	BPF	37 y 332, <u>XS36, XS92, XS95, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	466	BPF	37 y 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	316	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Sulfitos	220-225, 227, 228, 539	100 mg/kg	44 y 139, <u>CC, GG, XS36, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Amarillo ocaso FCF	110	300 mg/kg	95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Goma tara	417	BPF	29 y 73, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Goma tragacanto	413	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Goma Xantana	415	BPF	37 <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

<b>Categoría de alimentos 09.2.2 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)</b>			
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas</b>
Ácido acético glacial	260	BPF	41 y <u>XS166</u>
Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	472a	BPF	16, 29 y <u>XS166</u>
Agar	406	BPF	29 y <u>XS166</u>
Ácido alginico	400	BPF	41 y 332
<b><u>Alginato amónico</u></b>	<b><u>403</u></b>	<b><u>BPF</u></b>	<b><u>63</u></b>
<b><u>Carbonato ácido de amonio</u></b>	<b><u>503(ii)</u></b>	<b><u>BPF</u></b>	<b><u>63</u></b>
Extractos de annato, base de bixina (PROYECTO de disposición)	160b(i)	50 mg/kg	8 y <u>E166</u>
Azul brillante FCF	133	500 mg/kg	16 y <u>XS166</u>
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	15, 180 y <u>XS166</u>
Butilhidroxitolueno	321	200 mg/kg	15, 180 y <u>XS166</u>
<b><u>Alginato cálcico</u></b>	<b><u>404</u></b>	<b><u>BPF</u></b>	<b><u>63</u></b>
Ascorbato de calcio	302	BPF	139 y <u>XS166</u>
Carbonato de calcio	170(i)	BPF	16 y <u>XS166</u>
Cloruro de calcio	509	BPF	41 y <u>XS166</u>
Lactato de calcio	327	BPF	41 y <u>XS166</u>
<b><u>Caramelo I – caramelo puro</u></b>	<b><u>150a</u></b>	<b><u>BPF</u></b>	<b><u>41</u></b>
Carmines	120	500 mg/kg	16, 95, 178 y <u>XS166</u>
<b><u>Carotenos, beta, vegetales</u></b>	<b><u>160a(ii)</u></b>	<b><u>100 mg/kg</u></b>	<b><u>C166</u></b>
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	BPF	16, 29 y <u>XS166</u>
Dextrinas, almidón tostado	1400	BPF	29 <u>XS166</u>
Guanilato disódico 5'-	627	BPF	309 y <u>XS166</u>
Inosinato disódico 5'-	631	BPF	309 y <u>XS166</u>
Ribonucleótidos disódicos 5'-	635	BPF	309 y <u>XS166</u>
Ácido eritórbito (ácido isoascórbico)	315	BPF	139 y <u>XS166</u>
Etilen diamino tetra acetatos	385, 386	75 mg/kg	21 y <u>XS166</u>
Ácido fumárico	297	BPF	41 y <u>XS166</u>
Goma gellan	418	BPF	29 <u>XS166</u>

<b>Categoría de alimentos 09.2.2 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)</b>			
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas</b>
Glicerol	422	BPF	41 y <u><b>XS166</b></u>
Extracto de piel de Uva	163(ii)	500 mg/kg	16 y <u><b>XS166</b></u>
Goma arábica	414	BPF	16, 331 y <u><b>XS166</b></u>
Goma karaya	416	BPF	29, <u><b>XS166</b></u>
Harina konjac	425	BPF	41, 325, 332 y <u><b>XS166</b></u>
Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	472b	BPF	16, 29 y <u><b>XS166</b></u>
Carbonato de magnesio	504(i)	BPF	16 y <u><b>XS166</b></u>
Cloruro de magnesio	511	BPF	29 <u><b>XS166</b></u>
Hidróxido de magnesio:	528	BPF	16 y <u><b>XS166</b></u>
Carbonato ácido de magnesio	504(ii)	BPF	16 y <u><b>XS166</b></u>
Ácido málico, DL-	296	BPF	41 y <u><b>XS166</b></u>
Manitol	421	BPF	29 <u><b>XS166</b></u>
Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	460(i)	BPF	41, 325, 332 y <u><b>XS166</b></u>
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i), (ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii); (ix), 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2 200 mg/kg	33 y 299 <u><b>Nueva Nota 299</b></u>
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	124	500 mg/kg	16, 95 y <u><b>XS166</b></u>
<b>Alginato potásico</b>	<b>402</b>	<b>BPF</b>	<b>63</b>
Cloruro de potasio	508	BPF	41 y <u><b>XS166</b></u>
Celulosa en polvo	460(ii)	BPF	16 y <del>331</del> <u><b>XS166</b></u>
Pullulan	1204	BPF	41 y <u><b>XS166</b></u>
Riboflavinas	101(i), 101(ii), 101(iii)	300 mg/kg	16 y <u><b>XS166</b></u>
Sal mirística, palmítica y ácidos estéaricos con amonio, calcio, potasio y sodio	SIN 470(i)	BPF	16, 29, 71 y <u><b>XS166</b></u>
Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	SIN 470(ii)	BPF	16, 29 y <u><b>XS166</b></u>
Acetato de sodio	262(i)	BPF	41 y <u><b>XS166</b></u>
Alginato sódico	401	BPF	210 <u><b>nueva Nota 210</b></u> y 332
Malato de sodio DL-	350(ii)	BPF	41 y <u><b>XS166</b></u>
Fumarato de sodio	365	BPF	41 y <u><b>XS166</b></u>
Lactato de sodio	325	BPF	41 y <u><b>XS166</b></u>
Amarillo ocaso FCF	110	300 mg/kg	16 y <u><b>XS166</b></u>
Goma tara	417	BPF	29, 73 y <u><b>XS166</b></u>
Tiodipropionatos	388, 389	200 mg/kg	15, 46 y <u><b>XS166</b></u>
Goma tragacanto	413	BPF	16, 29 y <u><b>XS166</b></u>

### Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

**AA:** Para su uso como antioxidante para alimentos no normalizados y para moluscos crudos sin concha refrigerados que corresponden a la *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CODEX STAN 292-2008).

**BB:** Para no alimentos no normalizados y para carne de pescado picada sólo en los productos que corresponden a la *Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente* (CODEX STAN 165-1989).

**CC:** Para uso como antioxidante en moluscos crudos congelados únicamente, que corresponden a la *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CODEX STAN 292-2008).

**DD:** Para uso en carne de pectínidos congelada rápidamente y huevos en carne de pectínidos congelada rápidamente elaborada con fosfatos, que corresponde a la *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CODEX STAN 315-2014) como sigue: Los siguientes fosfatos en dosis de 2 200 mg/kg como fósforo para uso como humectantes, SIN 339(i), SIN 339(ii), SIN 339(iii), SIN 340(i), SIN 340(ii), SIN 340(iii), SIN 341(i), SIN 341(ii), SIN 450(iii), SIN 450(v), SIN 450(vii), SIN 451(i), SIN 451(ii), SIN 452(i), SIN 452(ii), SIN 452(iii), SIN 452(iv), SIN 452(v) y SIN 542; y los siguientes para uso como secuestrantes: SIN 338, SIN 339(i), SIN 339(ii), SIN 339(iii), SIN 340(i), SIN 340(ii), SIN 340(iii), SIN 341(i), SIN 450(i), SIN 450(ii), SIN 450(iii), SIN 450(v), SIN 450(vi), SIN 450(vii), SIN 451(i), SIN 451(ii), SIN 452(i), SIN 452(ii), SIN 452(iii), SIN 452(iv), and SIN 452(v).

**EE:** Para uso en alimentos no normalizados; y en los productos que corresponden a la *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CODEX STAN 92-1981); *Norma para langostas congeladas rápidamente* (CODEX STAN 95-1981); *Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente* (CODEX STAN 165-1989); y *Norma para filetes de pescado congelados rápidamente* (CODEX STAN 190-1995) como humectantes en dosis de 2200 mg/kg como fósforo: SIN 339(i), SIN 339(ii), SIN 339(iii), SIN 340(i), SIN 340(ii), SIN 340(iii), SIN 341(i), SIN 341(ii), SIN 450(iii), SIN 450(v), SIN 450(vii), SIN 451(i), SIN 451(ii), SIN 452(i), SIN 452(ii), SIN 452(iii), SIN 452(iv), SIN 452(v) y SIN 542.

**FF:** Para el uso en productos con tratamiento térmico que corresponden a la *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CODEX STAN 92-1981).

**GG:** Para el uso en los productos que corresponden a la *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CODEX STAN 92-1981) y a la *Norma para langostas congeladas rápidamente* (CODEX STAN 95-1981): Dióxido de azufre (SIN 220), sulfito de sodio (SIN 221), hidrogensulfito de sodio (SIN 222), metabisulfito de sodio (SIN 223), metabisulfito de potasio (SIN 224), sulfito de potasio (SIN 225) y tiosulfato de sodio (SIN 539) como conservantes en dosis de 100 mg/kg en la parte comestible de los productos crudos, o 30 mg/kg en la parte comestible del producto cocido.

**A166:** Excepto para uso en empanados o rebozados en los productos que corresponden a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989), solos o en combinación:

**C166:** Para uso en empanados o rebozados en los productos que corresponden a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989), solos o en combinación: Carotenos (carotenos, *beta*-, sintéticos (SIN 160a(i)), carotenos, *beta*-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), Carotenal, *beta*-apo-8'- (SIN 160e) y éster etílico del ácido *beta*-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) y carotenos, *beta*-, vegetales (SIN 160a(ii)).

**E166:** Excepto para uso en empanados o rebozados en los productos que corresponden a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989), sólo en dosis de 25 mg/kg como bixina.

**F166:** Para alimentos no normalizados y para uso en carne picada de pescado, únicamente en productos que corresponden a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989).

**XS36:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente* (CODEX STAN 36-1981).

**XS92:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CODEX STAN 92-1981).

**XS95:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para para langostas congeladas rápidamente* (CODEX STAN 95-1981).

**XS165:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente* (CODEX STAN 165-1989).

**XS166:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989).

**XS190:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para filetes de pescado congelados rápidamente* (CODEX STAN 190-1995).

**XS191:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para calamares congelados rápidamente* (CODEX STAN 191-1995).

**XS292:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CODEX STAN 292-2008).

**XS312:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior* (CODEX STAN 312-2013).

**XS315:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CODEX STAN 315-2014).

**Nota 63:** Para alimentos no normalizados y **para** revestimientos para empanar o rebozar en alimentos que corresponden a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989).

**Nota 177:** Para alimentos no normalizados y **para** carne de pescado picada y revestimientos para empanado o rebozado que corresponden a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989).

**Nueva Nota 210:** Para alimentos no normalizados **para uso como humectante** en productos ~~filetes de pescado y carne de pescado picada~~ que corresponden a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989); **y para uso como espesante en empanados o rebozados para productos que correspondan a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989).**

**Nueva Nota 299:** ~~Para uso en alimentos no normalizados; y para uso a 400 mg/kg como fósforo separados o combinados en empanados o rebozados de conformidad con~~ **en productos que correspondan a la Norma del Codex para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente** (CODEX STAN 166-1989): **los siguientes fosfatos para uso como humectantes en dosis de 2200 mg/kg como fósforo, SIN 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v) y 542; y los siguientes fosfatos para uso como leudantes en el pan y en rebozados únicamente en dosis de 440 mg/kg como fósforo, SIN 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) y 452(iv).**

**Nueva Nota 306:** Excluidos los productos correspondientes a la *Norma para las aletas de tiburón secas* (CODEX STAN 189-1993), la *Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos* (CODEX STAN 222-2001), ~~y la Norma para las anchoas hervidas secas saladas (CODEX STAN 136-2003), la Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior (CODEX STAN 312-2013), y la Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (CODEX STAN 315-2014).~~

## **SECCION 2 DEL CUADRO 3 DE LA NGAA**

En el caso de la *Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente* (CODEX STAN 36-1981); *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CODEX STAN 92-1981); *Norma para langostas congeladas rápidamente* (CODEX STAN 95-1981); *Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente* (CODEX STAN 165-1989); *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989); *Norma para filetes de pescado congelados rápidamente* (CODEX STAN 190-1995); *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CODEX STAN 292-2008), la intención del comité sobre productos ha sido permitir únicamente algunos aditivos del Cuadro 3. Dado que las categorías de alimentos más amplias, 09.1 (Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y 09.2 (Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) figuran en el anexo del Cuadro 3 de la NGAA, cualquier aditivo del Cuadro 3 permitido para uso en los alimentos correspondientes a las normas para productos incluidas en las categorías de alimentos más amplias (incluidas las categorías de alimentos 09.1.2 y 09.2.2) deberán aparecer en los cuadros 1 y 2 de la NGAA. Por lo tanto, no hay necesidad de revisar la Sección 2 del Cuadro 3 de la NGAA.

## Apéndice 4

## ENMIENDAS PROPUESTAS A LOS CUADROS 1 Y 2 DE LA NGAA EN RELACIÓN A LA ARMONIZACIÓN DE LAS NORMAS SOBRE PRODUCTOS IDENTIFICADOS POR EL COMITÉ SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (CCPFV)

1. La 45.<sup>a</sup> reunión del CCFA (2013) tomó nota de las solicitudes de la CCPFV26 (2013) de pedir el GTe sobre la armonización que examinara las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA que, de acuerdo a la CCPFV26, no se justifican tecnológicamente en las categorías de alimentos específicas de la NGAA cubiertas por ciertas normas para productos (REP 13/FA párrs. 29, 30 y 35). Sin embargo, el mandato del GTe sobre la armonización establecido en la CCFA45 (2013) no incluyó estas peticiones (REP 13/FA, párr. 51), y se propuso que este trabajo lo llevara a cabo el GTe sobre la armonización establecido en la CCFA47 (CX/FA 15/47/6, párr. 8). La CCFA47 (2015) acordó incluir estas solicitudes como parte del mandato del GTe sobre la armonización establecido para la CCFA48 (2016) (REP 15/FA, párr. 58). La CCFA48 (2016) preparó propuestas de armonización de las disposiciones señaladas por la CCPFV26 con la NGAA (CX/FA 16/46/6, Apéndice 6), pero no tuvo tiempo para debatirlas. La CCFA48 (2016) acordó examinar estas propuestas como parte del mandato del GTe sobre la armonización establecido para la CCFA49 (2017) (REP 16/FA, párr. 52(ii)(c)). La información que figura en CX/FA 16/48/6, Apéndice 6 se reproduce a continuación.

2. La CCPFV26 pidió que el GTe sobre la armonización considerara la NGAA respecto a los siguientes aditivos que, según el CCPFV, no se justifican tecnológicamente en las categorías de alimentos específicas de la NGAA cubiertas por las siguientes normas para productos (REP 13/FA, párr. 35):

- la *Norma para algunos frutos cítricos en conserva* (CODEX STAN 254-2007): diacetato de sodio (SIN 262(ii) y tartratos (SIN 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas));
- la *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981): diacetato de sodio (SIN 262(II) y tartratos (SIN 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337) 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 (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización); y
- la *Norma para las aceitunas de mesa* (CODEX STAN 66-1981): 355-357 adipatos (SIN , 359), diacetato de sodio (SIN 262(ii)), sulfato de aluminio y amonio (SIN 523), y alginato de propilenglicol (SIN 405) 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).

3. La CCFA47 también incluyó la *Norma para los concentrados de tomate elaborados* (CODEX STAN 57-1981) como parte del mandato del actual GTe (REP 15/FA, párr. 58). El informe de la 26.<sup>a</sup> reunión del CCPFV indicó que no era posible incluir una referencia general a la NGAA en esta norma para productos ya que sólo un número limitado de reguladores de la acidez se justifican tecnológicamente justificado uso en el producto que corresponde a esta norma, y acordó informar al CCFA en consecuencia (CCFA REP 13/PFV, párr. 114). El CCPFV basó la justificación de la inclusión de los reguladores de la acidez específicos en la *Norma para los concentrados de tomate elaborados* en la justificación de reguladores de la acidez específicos de la *Norma para los tomates en conserva* (REP 13/PFV, Apéndice VI, Parte III). Por lo tanto, las cuestiones de la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la *Norma para los tomates en conserva* con la categoría de alimentos 04.2.2.4 se aplicaría a la *Norma para los concentrados de tomate elaborados*.

A continuación se presenta un análisis de las disposiciones sobre aditivos alimentarios identificadas por el CCPFV en cada una de estas normas para productos con la NGAA.

El texto nuevo se indica en **negritas y subrayado**. El texto que se retira se indica en ~~tachado~~.

### A. **Norma para algunos frutos cítricos en conserva (CODEX STAN 254-2007)**

Esta norma contiene una referencia general a la NGAA:

*"Reguladores de acidez y agentes endurecedores utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 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."*

El CCPFV pidió al CCFA que preparara recomendaciones para los proyectos de disposiciones de la NGAA para el diacetato de sodio ( SIN 262(ii) y tartratos (SIN 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 que, a juicio del CCPFV, no se justifican tecnológicamente (REP 13/FA, párr. 35).



**Cuadros 1 y 2 de la NGAA**

Se propone que se modifique el Cuadro 1 de la NGAA como sigue:

Diacetato de sodio: Clase funcional: regulador de la acidez, conservante, secuestrante SIN 262(ii) PROYECTO de disposición				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	BPF	<u>XS254</u>	Agregar nueva Nota XS254 y mantener en el Trámite 7

Tartratos: Clase funcional : regulador de la acidez, antioxidante, sal emulsionante, acentuador del sabor, secuestrante, estabilizador SIN 334 , 335(ii), 337* PROYECTO de disposición				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	1300 mg/kg	45, <u>XS254</u>	Agregar nueva Nota XS254 y mantener en el Trámite 7

\* Los siguientes aditivos específicos que figuran en el grupo de los "tartratos" fueron revocadas de la NGAA debido a la falta de especificaciones del JECFA: Tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)), y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, párr. 129 y Apéndice VIII, Parte B).

**Notas:**

Nota 45: Como ácido tartárico.

XS254: Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para algunos frutos cítricos en conserva* (CODEX STAN 254-2007).

Se propone que se modifique el Cuadro 2 de la NGAA como sigue:

Categoría de alimentos 04.1.2.4 Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Diacetato de sodio ( PROYECTO de disposición)	262(ii)	BPF	<u>XS254</u>
Tartratos (PROYECTO de disposición)	334, 335(ii), 337 *	1300 mg/kg	45, <u>XS254</u>

\* Los siguientes aditivos específicos que figuran en el grupo de los "tartratos" fueron revocados de la NGAA debido a la falta de especificaciones del JECFA: tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)), y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, párr. 129 y Apéndice VIII, Parte B).

**Notas:**

Nota 45: Como ácido tartárico.

XS254: Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para algunos frutos cítricos en conserva* (CODEX STAN 254-2007).

**Sección 2 del Cuadro 3**

En el caso de la *Norma para algunos frutos cítricos en conserva*, es evidente que la intención del CCPFV es permitir todos los aditivos del Cuadro 3 con las clases funcionales de regulador de la acidez y agente endurecedor.

Aunque no queda dentro del ámbito de acción del GTe, pero por congruencia con el enfoque adoptado en la armonización de otras normas para productos con la NGAA, el GTe tal vez desee considerar la posibilidad de recomendar que la Sección 2 del Cuadro 3 se modifique para incluir el listado de la *Norma para algunos frutos cítricos en conserva* (CODEX STAN 254-2007).

Por lo tanto, se propone agregar lo siguiente a la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3 de la NGAA:

04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)
----------	--

	Los reguladores de la acidez y agentes endurecedores que figuran en el Cuadro 3 son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a esta norma.
<b>Norma del Codex</b>	<i>Norma para algunos frutos cítricos en conserva</i> (CODEX STAN 254-2007)

**B. Norma para los tomates en conserva (CODEX STAN 13-1981) y Norma para los concentrados de tomate elaborados (CODEX STAN 57-1981)**

Estas dos normas para productos se examinan juntas porque el CCPFV basó la justificación de la inclusión de los reguladores de la acidez específicos en la *Norma para los concentrados de tomate elaborados* en la justificación de reguladores de la acidez específicos de la *Norma para los tomates en conserva* (REP 13/PFV, Apéndice VI, Parte III). Ambas normas para productos incluyen productos que corresponden a 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). Sin embargo, la *Norma para los concentrados de tomate elaborados* también incluye productos alimentarios que corresponden a las categorías de alimentos 04.2.2.5 (Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) y 04.2.2.6 (Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5) (REP 13/PFV, Apéndice VI, Parte III).

La *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981) contiene una lista específica de aditivos que funcionan como reguladores de la acidez:

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
300	Ácido ascórbico, L-	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Citrato diácido sódico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
332(i)	Citrato diácido potásico	BPF
332(iii)	Citrato tripotásico	BPF
333(iii)	Citrato tricálcico	BPF
380	Citrato triamónico	BPF
507	Ácido clorhídrico	BPF
514(i)	Sulfato de sodio	BPF
515(i)	Sulfato de potasio	BPF
575	Glucono delta-lactona	BPF
577	Gluconato de potasio	BPF
578	Gluconato de calcio	BPF
580	Gluconato de magnesio	BPF

Esta norma contiene una referencia general a la NGAA para los agentes endurecedores:

*"Agentes endurecedores incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para 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) cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta Norma".*

La *Norma para los concentrados de tomate elaborados* (CODEX STAN 57-1981) contiene la misma lista de reguladores de la acidez que la *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981, arriba).

El CCPFV pidió al CCFA que preparara recomendaciones para los proyectos de disposiciones de la NGAA para el diacetato de sodio ( SIN 262(ii) y los tartratos (SIN 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337) en la categoría de alimentos 04.2.2.4 que, a juicio del CCPFV, no se justifican tecnológicamente (REP 13/FA, párr. 35).

**Cuadros 1 y 2 de la NGAA**

**Se propone que se modifique el Cuadro 1 de la NGAA como sigue:**

<b>Diacetato de sodio: Clase funcional: regulador de la acidez, conservante, secuestrante SIN 262(ii)</b>				
<b>PROYECTO de disposición</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
04.2.2.4	Ambas normas para productos incluyen productos que corresponden a 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	BPF	<u><b>XS13 y XS57</b></u>	Agregar nuevas notas XS13 y XS57 y mantener en el Trámite 7

<b>Tartratos: Clase funcional : regulador de la acidez, antioxidante, sal emulsionante, acentuador del sabor, secuestrante, estabilizador SIN 334 , 335(ii), 337*</b>				
<b>PROYECTO de disposición</b>				
<b>No. Cat. alim</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
04.2.2.4	Ambas normas para productos incluyen productos que corresponden a 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	10.000 mg/kg	45, <u><b>XS13</b></u> y <u><b>XS57</b></u>	Agregar nuevas notas XS13 y XS57 y mantener en el Trámite 7

\* Los siguientes aditivos específicos que figuran en el grupo de los "tartratos" fueron revocadas de la NGAA debido a la falta de especificaciones del JECFA: Tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)), y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, párr. 129 y Apéndice VIII, Parte B).

**Notas:**

Nota 45: Como ácido tartárico.

**XS13:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981).

**XS57:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los concentrados de tomate elaborados* (CODEX STAN 57-1981).

**Se propone que se modifique el Cuadro 2 de la NGAA como sigue:**

<b>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</b>			
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas</b>
Diacetato de sodio (PROYECTO de disposición)	262(ii)	BPF	<u><b>XS13 y XS57</b></u>
Tartratos (PROYECTO de disposición)	334, 335(ii), 337 *	10.000 mg/kg	45, <u><b>XS13 y XS57</b></u>

\* Los siguientes aditivos específicos que figuran en el grupo de los "tartratos" fueron revocadas de la NGAA debido a la falta de especificaciones del JECFA: Tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)), y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, párr. 129 y Apéndice VIII, Parte B).

**Notas:**

Nota 45: Como ácido tartárico.

**XS13:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981).

**XS57:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los concentrados de tomate elaborados* (CODEX STAN 57-1981).

### **Sección 2 del Cuadro 3**

En el caso de la Norma del Codex *para los tomates en conserva* y la *Norma para los concentrados de tomate elaborados*, está claro que la intención del CCPFV es permitir sólo determinados aditivos del Cuadro 3.

Aunque no queda en el ámbito de acción del GTe, pero por congruencia con el enfoque adoptado en la armonización de otras normas para productos con la NGAA, el GTe tal vez desee considerar la posibilidad de recomendar que:

- La Sección 2 del Cuadro 3 se modifique para incluir la lista de la *norma para los tomates en conserva (CODEX STAN 13-1981)* y la *Norma para los concentrados de tomate elaborados (CODEX STAN 57-1981)*;
- por consiguiente, el Cuadro 3 podría modificarse para reflejar los aditivos alimentarios específicos de estas normas para productos; y
- la lista específica de aditivos utilizados como reguladores de la acidez que aparece actualmente en estas normas para productos podría sustituirse por una referencia general a la NGAA, con el consentimiento del CCPFV.

**Por lo tanto**, observando que la *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981) corresponde a la categoría de alimentos 04.2.2.4, y que la *Norma para los concentrados de tomate elaborados* (CODEX STAN 57-1981) corresponde a las categorías de alimentos 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, **se propone añadir lo siguiente a la Sección 2 del Anexo de al Cuadro 3 de la NGAA:**

<b>04.2.2.4</b>	<b>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</b>
	Todos los agentes endurecedores que figuran en el Cuadro 3 y otros determinados aditivos del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a las normas.
<b>Normas del Codex</b>	<i>Norma para los tomates en conserva</i> ( STAN 13-1981)
	Únicamente determinados aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 (indicados en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a la norma.
<b>Normas del Codex</b>	<i>Norma para los concentrados de tomate elaborados</i> ( STAN 57-1981)

<b>04.2.2.5</b>	<b>Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))</b>
	Únicamente determinados aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 (indicados en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a estas normas.
<b>Normas del Codex</b>	<i>Norma para los concentrados de tomate elaborados</i> ( STAN 57-1981)

<b>04.2.2.6</b>	<b>Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5</b>
	Únicamente determinados aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 (indicados en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a estas normas.
<b>Normas del Codex</b>	<i>Norma para los concentrados de tomate elaborados</i> ( STAN 57-1981)

**En consecuencia, se propone que se modifique el Cuadro 3 para reflejar los aditivos alimentarios**

**específicos que figuran en CODEX STAN 13-1981 y CODEX STAN 57-1981: \***

<b>SIN</b>	<b>Aditivo</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Aceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas</b>
300	Ácido ascórbico, L-	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u> , CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
330	Ácido cítrico	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
331(i)	Citrato diácido sódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u> , CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
331(iii)	Citrato trisódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u> , CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
332(i)	Citrato diácido potásico	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
332(iii)	Citrato tripotásico	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
333(iii)	Citrato tricálcico	Regulador de la acidez, sal emulsionante, agente endurecedor, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
380	Citrato triamónico	Regulador de la acidez	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
507	Ácido clorhídrico	Regulador de la acidez	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
514(i)	Sulfato de sodio	Regulador de la acidez	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
515(i)	Sulfato de potasio	Regulador de la acidez	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
575	Glucono delta-lactona	Regulador de la acidez, leudante, secuestrante	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u> , CS89-1981, CS98-1981
577	Gluconato de potasio	Regulador de la acidez, secuestrante	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
578	Gluconato de calcio	Regulador de la acidez, agente endurecedor, secuestrante	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
580	Gluconato de magnesio	Regulador de la acidez, agente endurecedor, acentuador del sabor	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>

\* Las entradas anteriores incluyen revisiones del SIN (REP 15/FA, Apéndice XII) y las correcciones al Cuadro 3 sobre la armonización de las cinco normas para productos cárnicos (REP 15/FA, Apéndice VII, parte G).

**En consecuencia, la lista específica de aditivos con la clase funcional de reguladores de la acidez que aparece en estas dos normas para productos podría sustituirse por una referencia general a la NGAA, con el consentimiento del CCPFV, de la siguiente manera:**

Norma para los tomates en conserva (STAN 13-1981)

"Los reguladores de la acidez y agentes endurecedores que figuran en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para 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) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a esta Norma".

Norma para los concentrados de tomate elaborados (STAN 57-1981)

"Los reguladores de la acidez que figuran en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para las categorías 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), y 04.2.2.6 (Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a esta norma".

C. Norma para las aceitunas de mesa ( STAN 66-1981)

Esta norma contiene una referencia general a la NGAA:

"Los reguladores de acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, agentes endurecedores, acentuadores del sabor, conservantes y espesantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 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".

El CCPFV solicitó al CCFA que preparara recomendaciones para el proyecto de disposiciones de la NGAA para los adipatos (SIN 355-357, 359), el diacetato de sodio (SIN 262(ii)), y el alginato de propilenglicol (SIN 405); y la disposición adoptada para el sulfato de aluminio y amonio (SIN 523) en la categoría de alimentos 04.2.2.3 que, a juicio del CCPFV, no se justifican tecnológicamente (REP 13/FA, párr. 35).

Cuadros 1 y 2 de la NGAA

Se propone que se modifique el Cuadro 1 de la NGAA como sigue:

Adipatos: Clase funcional: regulador de la acidez SIN 355*		PROYECTO de disposición		
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
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	50 000 mg/kg	1y <b>XS66</b>	Agregar nueva Nota XS66 y mantener en el Trámite 7

\* Los siguientes aditivos específicos que figuran en el grupo de los "adipatos" fueron revocadas de la NGAA debido a la falta de especificaciones del JECFA: adipatos de amonio (SIN 359) (REP 14/FA, párr. 56 y Apéndice XII Parte B); y adipatos de sodio (SIN 356) y adipatos de potasio (SIN 357) (REP 15/FA, párr. 129 y Apéndice VIII, Parte B).

Sulfato de aluminio y amonio: Clase funcional: Regulador de la acidez, agente de retención del color, agente endurecedor, leudante, estabilizador SIN 523				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
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	520 mg/kg	6, 245, 296 y <b>XS66</b>	Aprobar

Alginato de propilenglicol: Clase funcional: Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, estabilizador, espesante SIN 405*				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación

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	6000 mg/kg	<b>XS66</b>	Agregar nueva Nota XS66 y mantener en el Trámite 7
----------	--	------------	-------------	--

<b>Diacetato de sodio: Clase funcional: regulador de la acidez, conservante, secuestrante SIN 262(ii)*</b>				
<b>PROYECTO de disposición</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
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	BPF	<b>XS66</b>	Agregar nueva Nota XS66 y mantener en el Trámite 7

**Notas:**

Nota 1: Como ácido adípico.

Nota 6: Como aluminio.

Nota 245: Para uso en hortalizas encurtidas en salmuera solamente.

Nota 296: Excepto para el uso en perilla en salmuera a 780 mg/kg.

**XS66:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para las azeitunas de mesa* (CODEX STAN 66-1981).

**Se propone que se modifique el Cuadro 2 de la NGAA como sigue:**

<b>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</b>			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Adipatos (PROYECTO de disposición)	355*	50 000 mg/kg	1y <b>XS66</b>
Sulfato de aluminio y amonio	523	520 mg/kg	6, 245, 296 y <b>XS66</b>

<b>Categoría de alimentos 04.2.2.3 Hortalizas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas o salsa de soja</b>			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Alginato de propilenglicol (PROYECTO de disposición)	405	6000 mg/kg	<b>XS66</b>
Diacetato de sodio ( PROYECTO de disposición)	262(ii)	BPF	<b>XS66</b>

\* Los siguientes aditivos específicos que figuran en el grupo de los "adipatos" fueron revocadas de la NGAA debido a la falta de especificaciones del JECFA: adipatos de amonio (SIN 359) (REP 14/FA, párr. 56 y Apéndice XII Parte B); y adipatos de sodio (SIN 356) y adipatos de potasio (SIN 357) (REP 15/FA, párr. 129 y Apéndice VIII, Parte B).

**Notas:**

Nota 1: Como ácido adípico.

Nota 6: Como aluminio.

Nota 245: Para uso en hortalizas encurtidas en salmuera solamente.

Nota 296: Excepto para el uso en perilla en salmuera a 780 mg/kg.

**XS66:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para las azeitunas de mesa* (CODEX STAN 66-1981).

**Sección 2 del Cuadro 3**

En el caso de la *Norma para las aceitunas de mesa*, es evidente que la intención del CCPFV es permitir todos los aditivos del Cuadro 3 con las clases funcionales enumeradas.

Aunque no queda dentro del ámbito de acción del GTe, pero por congruencia con el enfoque adoptado en la armonización de otras normas para productos con la NGAA, el GTe tal vez desee considerar la posibilidad de recomendar que la Sección 2 del Cuadro 3 se modifique para incluir el listado de la *Norma para las aceitunas de mesa* (CODEX STAN 66-1981).

Por lo tanto, se propone agregar lo siguiente a la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3 de la NGAA:

<b>04.2.2.3</b>	<b>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</b>
	Los reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención de color (aceitunas de mesa ennegrecidas por oxidación únicamente), agentes endurecedores, acentuadores del sabor, conservantes y espesantes (sólo en aceitunas de mesa con relleno) que figuran en el Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que correspondan a la norma.
<b>Norma del Codex</b>	<i>Norma para las aceitunas de mesa</i> ( STAN 66-1981)



## Apéndice 5

## ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES DE LA NGAA DEBIDO A LA ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE LOS EDTA DE LA NORMA PARA LOS CAMARONES CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 37-1991)

La CCFA48 (2016) tomó nota de la petición de la CCFFP34 para pedir el GTe sobre la armonización que armonizara la disposición sobre los etilendiaminotetracetatos (SIN 385, 386) en la categoría de alimentos 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados) con la de la *Norma para los camarones en conserva* (CODEX STAN 37-1981) (REP 16/FFP, párr. 56(b)(i)). La CCFA48 aceptó incluir estas petición en el mandato del GTe actual sobre la armonización (REP 15/FA, párr. 52(ii)(c), segunda viñeta).

La *Norma para los camarones en conserva* (CODEX STAN 37-1981) presenta el uso de etilendiaminotetracetato de calcio disódico (SIN 385) y etilendiaminotetracetato disódico (SIN 386) como secuestrantes en dosis de 250 mg/kg.

El nuevo texto se indica en **negritas y subrayado**. El texto que se retira se indica en ~~tachado~~.

### ENMIENDAS PROPUESTAS A LOS CUADROS 1 Y 2 DE LA NGAA

Se propone que se modifique el Cuadro 1 de la NGAA como sigue:

<b>Etilendiaminotetracetatos: Clase funcional: Antioxidantes, agentes de retención del color, conservantes, secuestrantes, estabilizadores</b>				
<b>SIN 385, 386</b>				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	340 mg/kg	21, <b>GG</b>	Aprobar

Nota 21: Como etilendiaminotetracetato de calcio disódico.

**GG:** Excepto para uso en productos correspondientes a la *Norma para los camarones en conserva* (CODEX STAN 37-1981) a 250 mg/kg.

Se propone que se modifique el Cuadro 2 de la NGAA como sigue:

<b>Categoría de alimentos 09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados</b>			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Etilendiaminotetracetatos	385, 386	340 mg/kg	21, <b>GG</b>

Nota 21: Como etilendiaminotetracetato de calcio disódico.

**GG:** Excepto para uso en productos correspondientes a la *Norma para los camarones en conserva* (CODEX STAN 37-1981) a 250 mg/kg.