



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

46ª reunión

Hong Kong, China, 17-21 de marzo de 2014

DISPOSICIONES DE LOS CUADROS 1 Y 2 SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS ENUMERADOS EN EL CUADRO 3 CON FUNCIÓN DE "EMULSIONANTE, ESTABILIZADOR Y ESPESANTE" Y ENFOQUE HORIZONTAL, PENDIENTES DE LA 45ª REUNIÓN DEL CCFA.

Preparado por la Secretaría del Codex

Antecedentes

1. En su 45ª reunión el CCFA consideró que las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) sobre los aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 con función de "reguladores de la acidez" o "emulsionantes, estabilizadores, espesantes", presentadas en el documento CX/FA 13/45/7 con un enfoque horizontal, es decir, señalar las categorías de alimentos del Anexo al Cuadro 3 en las cuales el uso de "reguladores de la acidez" o "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" se justifica tecnológicamente y las categorías de alimentos en las que no se justifica.
2. En la 45ª reunión del CCFA se terminó de examinar los aditivos alimentarios del Cuadro 3 con la función de "reguladores de la acidez", pero debido a limitaciones de tiempo, sólo se pudo examinar los aditivos alimentarios del Cuadro 3 con la función de "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" y elaborar el enfoque horizontal para las categorías de alimentos hasta la número 06.1 "Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz". Por lo tanto, en su 45ª reunión el CCFA acordó pedir al grupo de trabajo presencial (GTp) de 46ª reunión del CCFA sobre la NGAA que examine el resto del documento, es decir, desde la categoría de alimentos 06.2 "Harinas y almidones (incluida la soja en polvo), hasta la categoría de alimentos 14.1.5 "Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao".¹
3. Respecto al enfoque horizontal, la 45ª reunión del CCFA no pudo llegar a un acuerdo sobre si se justificaba el uso de aditivos alimentarios con función de "estabilizador" o "espesante" en hortalizas con tratamiento en la superficie de la categoría de alimentos 04.2.1.2 "Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas", y acordó pedir al GTp sobre la NGAA de la 46ª reunión del CCFA que reconsiderara el enfoque horizontal de esta categoría de alimentos junto con la categoría de alimentos 04.1.1.2 "Frutas frescas tratadas en la superficie", en la que el uso de estos aditivos el Comité había determinado previamente que se justificaba para el uso en glaseados, recubrimientos y decoraciones.²
4. La 45ª reunión del CCFA convino también en que las disposiciones relativas a la categoría de alimentos 14.2.3 "Vinos de uva" y sus subcategorías serían considerados por un grupo de trabajo electrónico (GTe) dirigido por Francia,³ y que las disposiciones relativas a las categorías de alimentos 01.1.1 Leche y suero de mantequilla (naturales)", 01.1.1.1 "Leche (natural)", 01.1.1.2 "Suero de mantequilla (natural)", y 01.1.2 "Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebida a base de suero)", serían examinadas por un GTe dirigido por Nueva Zelanda.⁴ Los informes de los dos GTe se presentan en el documento CX/FA 14/46/10 (Tema 5(c) del programa) y CX/FA 14/46/11 (Tema 5(d) del programa).

Disposiciones para la consideración de la 46ª reunión del CCFA

¹ REP13/FA, párr. 85.

² REP13/FA, párrs. 82-83.

³ REP13/FA, párr. 76.

⁴ REP13/FA, párr. 77.

5. El Apéndice 1 de este documento recoge las disposiciones que figuran en los cuadros 1 y 2 sobre los aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de "emulsionante, estabilizador y espesante" que están pendientes de la 45ª reunión del CCFA (con la excepción de las disposiciones que fueron consideradas por los dos GTe mencionados anteriormente), y describe el enfoque horizontal para justificar la utilización de los aditivos en cada categoría de alimentos.
6. En el Apéndice 2 se presenta la justificación tecnológica del uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes en las categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3 para las categorías de alimentos que fueron objeto de deliberaciones en la 45ª reunión del CCFA.
7. En el Apéndice 3 se presentan los "Principios de trabajo para el examen de los aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de emulsionante, estabilizador y espesante", convenidos en la 45ª reunión del CCFA para facilitar el debate del Comité.

Apéndice 1: Emulsionantes, estabilizadores y espesantes**Categoría de Alimentos núm. 04.1.1.2 (Frutas frescas tratadas en la superficie)**

Normas para productos correspondientes: 143-1985: sólo permite glicerol y sorbitol (SIN 420) a BPF (esta norma no menciona revestimientos)

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Sólo se justifica con la Nota 16 "Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados".					Costa Rica, ICGMA: Se usan emulsionantes en los revestimientos de cera para los cítricos y otras frutas.	
Justificación de la propuesta : Observaciones de los miembros del GTe. Las normas para productos correspondientes no mencionan revestimientos.					Brasil: Caso por caso	
					UE: Debería limitarse el uso de aditivos en la fruta fresca. La UE se pregunta si la justificación es pertinente para todas las disposiciones enumeradas.	
					España: los agentes de glaseado y las sustancias inertes son diferentes clases funcionales que los EEE y no son objeto de debate del GT.	
					Reino Unido: ¿El uso de un emulsionante en la superficie de la fruta fresca es una función de un aditivo del Codex? Puede ser una sustancia inerte, o un aditivo en un aditivo, pero ninguna de estas aparecen sentar un precedente para los emulsionantes en esta CA.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF	16 ⁵	7	Aprobar con la Nota 16	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	16	7		ICGMA: Aprobar con la nota "Para uso como emulsionante".
AGAR	406	BPF		7		
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		7		
ALGINATO DE AMONIO	403	BPF		7		
ALGINATO DE CALCIO	404	BPF		7		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		
CARRAGENINA	407	BPF		7		
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF	16	7		
GOMA GELLAN	417	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF	16	7		AIDGUM: Aprueba la propuesta.
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	16	7		

⁵ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF	16	7	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	16	7	ICGMA: Aprobar con la nota "Para uso como emulsionante".
GOMA KARAYA	416	BPF		7	
HARINA KONJAC	425	BPF		7	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF	16	7	
LECITINA	322(i)	BPF	16	7	Brasil: Aprobar con la Nota "Para uso como emulsionante".
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF	16	7	
MANITOL	421	BPF		4	
METILCELULOSA	461	BPF	16	7	
METILETILCELULOSA	465	BPF	16	7	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF	16	7	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF	16	7	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	16	7	ICGMA: Aprobar con la nota "Para uso como emulsionante".
PECTINAS	440	BPF		7	
ALGINATO DE POTASIO	402	BPF		7	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	16	7	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		7	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	16 y 71 ⁶	7	Brasil: Aprobar con la Nota "Para uso como emulsionante".
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	16	7	Brasil: Aprobar con la Nota "Para uso como emulsionante".
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		7	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF	16	7	
GOMA TARA	417	BPF		7	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF	16	7	AIDGUM: Aprueba la propuesta.
GOMA XANTANA	413	BPF		7	

⁶ **Nota 71:** Sólo sales de calcio, potasio y sodio.

Categoría de alimentos núm. 04.2.1.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Justificada sólo con la Nota 3 "Tratamiento superficial". Justificación de la propuesta : No hay normas para productos correspondientes; Observaciones de CX/FA12/44/9 Add. 2 del ICGMA: Se justifica tecnológicamente el uso de EEE en la CA 04.2.1.2 para espesar y estabilizar la mezcla que forma la película a fin de que ésta se adhiera a la superficie de la fruta fresca y las hortalizas					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Costa Rica, ICGMA: Se justifica tecnológicamente el uso de estabilizadores en hortalizas tratadas en la superficie. Comúnmente se utilizan almidones modificados alimentarios con componentes, tales como los ácidos orgánicos (jugo de limón, ácido cítrico, etc.) y agentes de revestimiento en aplicaciones en aerosol para espesar y estabilizar mezcla que forma la película, a fin de que ésta se adhiera a la superficie de las frutas y hortalizas frescas. Brasil: Caso por caso UE: Caso por caso; la CA 04.2.1.2 limita el uso de agentes de glaseado únicamente a las nueces (Nota 79); esto deberá reflejarse en el examen de las disposiciones que figuran a continuación; las disposiciones que no estén relacionadas con las nueces no deberán tenerse en cuenta Reino Unido: Está de acuerdo con la propuesta	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	16	7		
AGAR	406	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	ICGMA: Acepta la propuesta.
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		7		
ALGINATO DE AMONIO	403	BPF		7		
ALGINATO DE CALCIO	404	BPF		7		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	4 ⁷ y 16	7	Aprobar con las notas 4, 16 y 3	
CLORURO DE CALCIO	509	800	58 ⁸	7	Aprobar con las notas 3 y 58	Brasil: Apoya la propuesta
SULFATO DE CALCIO	516	800	58	7		Brasil: Apoya la propuesta
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	
CARRAGENINA	407	BPF		7		
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL	472c	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3	

⁷ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

⁸ **Nota 58:** Como calcio.

GLICEROL						
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	83.000	79		Aprobar con las notas 79 y 3.	AIDGUM: Apoya la aprobación.
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	16	7		
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3.	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	16	7		ICGMA: Acepta la propuesta.
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3.	
LECITINA	322(i)	BPF	16	7		
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF	16	7		
MANITOL	421	BPF		4	Aprobar con la Nota 3	
METILCELULOSA	461	BPF	16	7		
METILETILCELULOSA	465	BPF	16	7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF	16	7		
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3.	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	16	7		ICGMA: Acepta la propuesta.
PECTINAS	440	BPF		7		
ALGINATO DE POTASIO	402	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	16	7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	16 y 71	7	Aprobar con las notas 16, 71 y 3	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3	
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF			Aprobar con la Nota 3	
GOMA TARA	417	BPF		7	Aprobar con la Nota 3	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3	AIDGUM: Apoya la aprobación.
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	16	7		

GOMA XANTANA	415	BPF		7	Aprobar con la Nota 3
GLUCONATO DE CALCIO	578	800	58	7	Aprobar con las notas 3 y 58
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	800	58	7	
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF	16	7	Aprobar con las notas 16 y 3
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	16	7	
HIDRÓXIDO CARBONATO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	16	7	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	16	7	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	16	7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2.000			Aprobar con la Nota 3

Categoría de alimentos núm. 06.2 (Harinas y almidones (incluida la soja en polvo))

Normas para productos correspondientes: Ninguna; la subcategoría 06.2.1 tiene normas para productos correspondientes

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica. Pasar todas las disposiciones a la CA 06.2.1 con la Nota 186 ⁹ "Sólo para uso en las harinas con aditivos".	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, España: Apoyan la propuesta, pasar a la subcategoría 06.2.1 con la Nota 186. En las harinas en general se necesitan los emulsionantes y estabilizadores. UE, Reino Unido: No se justifica.
Justificación de la propuesta : En la CA 06.2.2 no hay disposiciones para EEE.	

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4	Suspender, mantener la disposición sobre BPF en 06.2.1 Añadir la Nota 186.	
LECITINA	322(i)	5.000		7	Suspender, aprobar en 06.2.1 a 2.000 mg/kg con la nota 186; se permite en harinas de trigo a 2.000 mg/kg en CODEX STAN 152-1985	ICGMA: La harina de soja necesita lecitina como emulsionante.
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		4	Suspender, aprobar en 06.2.1 con la nueva nota 186.	

⁹ **Nota 186:** Sólo para uso en las harinas con aditivos.

Categoría de alimentos núm. 06.2.1 (Harinas)

Normas para productos correspondientes : 301R-2011: remite a la CA 06.2.1, cuadros 1 y 2; 176-1989, 154-1985, 173-1989, 170-1989, 178-1991, 155-1985: no menciona aditivos alimentarios; 152-1985: sólo enumera enzimas y agentes de tratamiento de las harinas

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Sólo se justifica con la Nota 186 "Sólo para uso en las harinas con aditivos". Justificación de la propuesta : Observaciones del Brasil					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: Apoya la propuesta, las harinas necesitan en general emulsionantes y estabilizadores. UE, Reino Unido: Cuestionan la necesidad tecnológica España: El uso de aditivos como agentes para el tratamiento de las harinas no es una función de los EEE	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	57 ¹⁰	7	Aprobar con las notas 57 y 186	ESTADOS UNIDOS: El sulfato de calcio se permite en harina como decolorante. hasta 60.000 mg/kg UE: agente blanqueador no es una función de los EEE
SULFATO DE CALCIO	516	BPF	57	7		
LECITINA	322(i)	5.000			Aprobar con 2.000 mg/kg con la Nota 186; se permite en la harina de trigo a 2.000 mg/kg en CODEX STAN 152-1985.	ICGMA: La harina de soja necesita lecitina como emulsionante, añadir la Nota "Para uso en harinas de soja".
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF			Aprobar con la Nota 186	

Categoría de alimentos núm. 06.2.2 (Almidones)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica Justificación de la propuesta : En la NGAA no hay disposiciones para los EEE	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, España: Apoyan la propuesta
---	--

Categoría de alimentos núm. 06.4.1 (Pastas y fideos frescos y productos análogos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifica Justificación de la propuesta : Observaciones del GTe y de CX/FA 12/44/9 Add 2. Es común el uso de emulsionantes, espesantes y estabilizadores en la pasta fresca	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, Costa Rica, IFAC, ICGMA: Apoyan la propuesta, se usan emulsionantes y estabilizadores como aglutinantes. UE: Caso por caso; no tiene nada que objetar a la utilización en los fideos, sin embargo, para
--	--

¹⁰ **Nota 57:** Las BPF indican 1 parte de peróxido de benzoilo y no más de 6 partes del aditivo en cuestión, en peso.

para mejorar el aglutinamiento y reducir las pérdidas en la cocción.					las pastas la UE sólo admite los SIN 322 (i) Lecitina y SIN 471 Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos. España: Caso por caso: algunos EEE se justifican en las pastas frescas, tales como los SIN 322 o 471, pero no se debe suponer que se justifique el uso de todos los EEE. Los SIN 415, 466, 472a, 472b, 472c se pidieron únicamente en los fideos, y los SIN 1414, 1420 y 1422 sólo se utilizan como espesantes. Sólo se pidieron algunos usos para algunos productos. En la legislación de la UE sólo se permiten los SIN 322 y 471 en las "pastas frescas". Considerar el uso de la Nota 211 ¹¹ "Para uso únicamente en fideos".	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AGAR	406	BPF		4	Aprobar	UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 12.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 10.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4		UE: Limitar a los fideos
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 10.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.
CARRAGENINA	407	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 30.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.
CURDLAN	424	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en los fideos como estabilizador hasta 10.000 mg/kg para mejorar la elasticidad
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	200		4		UE: Limitar a los fideos
GOMA GELLAN	418	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 16.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.
GOMA GUAR	412	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en los fideos como estabilizador hasta 10.000 mg/kg para mejorar la elasticidad
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		4		UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en los fideos como estabilizador hasta 5.000 mg/kg para mejorar la elasticidad AIDGUM Apoya la aprobación.
GOMA KARAYA	416	BPF		4	UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 20.000 mg/kg	

¹¹ **Nota 211:** Para uso únicamente en fideos.

HARINA KONJAC	425	BPF		4	para mejorar la elasticidad. UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en los fideos como estabilizador hasta 16.000 mg/kg para mejorar la elasticidad
LECITINA	322(i)	BPF		4	UE: Apoya la aprobación. Japón: Se usa en fideos como estabilizador, hasta 8.000 mg/kg para mejorar la elasticidad
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		4	UE: Limitar a los fideos
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF		4	UE, EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta Japón: Se usa en fideos como emulsionante hasta 2.200 mg/kg para evitar retrogradación del almidón.
PECTINAS	440	BPF		4	UE: Limitar a los fideos
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	200		4	UE: Limitar a los fideos
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		4	UE: Limitar a los fideos
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4	UE: Limitar a los fideos
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4	UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 20.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	50.000		4	UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 20.000 mg/kg para mejorar la elasticidad. Biopolymer: Aprobar 10.000 mg/kg.
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		4	UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 5.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.
GOMA XANTANA	415	10.000		4	UE: Limitar a los fideos Japón: Se usa en fideos como estabilizador hasta 10.000 mg/kg para mejorar la elasticidad.

Categoría de alimentos núm. 06.4.2 (Pastas y fideos deshidratados y productos análogos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Se justifica					Brasil, Costa Rica, la IFAC, ICGMA: Apoyan la propuesta, se usan emulsionantes y estabilizadores como aglutinantes.	
Justificación de la propuesta : Observaciones del GTe y en CX/FA 12/44/9 Add 2. del Brasil: los estabilizadores son necesarios para evitar cambios en la estructura de las pastas secas debido al tratamiento térmico.					UE: No se opone a la utilización en fideos, sin embargo, para las pastas, la UE sólo está de acuerdo para pastas sin gluten y pastas destinadas a las dietas hipoproteicas.	
					España : Añádase la Nota 122, "Para uso en fideos únicamente". La industria utiliza los SIN 1414, 1420 y 1422 sólo como espesantes y el SIN 1400 como emulsionante y estabilizador. Nos gustaría saber si en el Brasil estos aditivos se usan en todo tipo de pastas secas ya que en la legislación de la UE los aditivos sólo están permitidos en "pastas sin gluten y pastas destinadas a las dietas hipoproteicas".	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AGAR	406	BPF		7	Aprobar	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		7		
ALGINATO DE AMONIO	403	BPF		7		
ALGINATO DE CALCIO	404	BPF		7		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4		
SULFATO DE CALCIO	516	5.000		7		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		
CARRAGENINA	407	8.330	37 ¹²	7		
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	200		4		
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7		AIDGUM: Apoya la aprobación.
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	10.000		7		
LECITINA	322(i)	5.000		7		
MANITOL	421	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7		
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	30.000		7		EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta
PECTINAS	440	BPF		7		

¹² Nota 37: Como peso del extracto magro de la leche.

FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	200		4
ALGINATO DE POTASIO	402	BPF		7
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2.600		7
CLORURO DE POTASIO	508	BPF		4
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	8.330	37	7
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		7
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	50.000		4
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF		4
GOMA TARA	417	BPF		7
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7
GOMA XANTANA	415	10.000		4

Categoría de alimentos núm. 08.1 (Carne Fresca, incluida la de aves de corral y caza)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica; pasar a la CA 08.1.1 con la Nota 16 y L X 08.1.2 sin añadir la Nota 16.

Justificación de la propuesta : No hubo consenso en las observaciones presentadas al GTe, en CX/FA 12/44/9 Add 2. - Brasil: En la categoría de alimentos 08.1 no deberá permitirse el uso de aditivos alimentarios, con excepción de los colores con las notas 4 y 16.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Costa Rica, ICGMA: Se usan algunos para manipular la retención de agua y el espesor de la textura.

Brasil, UE, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AGAR	406	BPF		7	Suspender, pasar a la CA 08.1.1 con la Nota 16 y a la CA 08.1.2 sin añadir notas.	
CARRAGENINA	407	BPF		7		Costa Rica, ICGMA: Se usa para manipular la retención de agua y el espesor de la textura.
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA KARAYA	416	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
HARINA KONJAC	425	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
MANITOL	421	BPF		4		ICGMA: Apoya la aprobación.
PECTINAS	440	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		ICGMA: Apoya la aprobación.
GOMA TARA	417	BPF		7		
GOMA XANTANA	415	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 08.1.1 (Carne fresca, incluida la de aves y caza, en piezas enteras o en cortes)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Justificada sólo con la Nota 16 "Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados." Justificación de la propuesta: la mayoría de las disposiciones y observaciones del GTe a favor del uso suponen el uso de EEE en glaseados (Nota 16 "Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.")					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: No se justifica el uso. Costa Rica, ICGMA: Se usan algunos para manipular la retención de agua y el espesor de la textura. UE: El uso de aditivos en la carne fresca debe limitarse a los colores del marcado sanitario; la Unión Europea se opone a cualquier otro uso. Deberá debatirse en el Codex cómo proceder con los aditivos alimentarios necesarios en esta categoría de alimentos. España : El uso de aditivos como agentes de glaseado o sustancias inertes no es función de los EEE Reino Unido: Apoya la propuesta.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF	16	7	Aprobar como se indica en la Nota 16	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	16	7		
AGAR	406	BPF				
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	4 ¹³ y 16	7		
CLORURO DE CALCIO	509	15.000		7		
CARRAGENINA	407	BPF				
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF	16	7		
GOMA GELLAN	418	BPF				
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF	16	7		
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	16	7		
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF	16	7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	16	7		
GOMA KARAYA	416	BPF				
HARINA KONJAC	425	BPF				
						Costa Rica, ICGMA: Se usa para manipular la retención de agua y la textura de espesante
						ICGMA: Apoya la aprobación.
						ICGMA, AIDGUM: Apoyan la aprobación.
						ICGMA: Apoya la aprobación.
						ICGMA: Apoya la aprobación.
						AIDGUM: De acuerdo con la aprobación
						ICGMA: Apoya la aprobación

¹³ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto.

ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF	16	7		
LECITINA	322(i)	BPF	16	7		ICGMA: Apoya la aprobación.
CLOURURO DE MAGNESIO	511	2.260		7		
MANITOL	421	BPF				ICGMA: Apoya la aprobación.
METILCELULOSA	461	BPF	16	7		ICGMA: Apoya la aprobación.
METILETILCELULOSA	465	BPF	16	7		ICGMA: Apoya la aprobación.
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF	16	7		ICGMA: Apoya la aprobación.
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF	16	7		ICGMA: Apoya la aprobación.
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	16	7		
PECTINAS	440	BPF				ICGMA: Apoya la aprobación.
CLOURURO DE POTASIO	508	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	16	7		ICGMA: Apoya la aprobación.
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	16	7		ICGMA: Apoya la aprobación.
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF				ICGMA: Apoya la aprobación.
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	16 y 71	7		
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	16	7		
ALGINATO DE SODIO	401	15.000		7		Costa Rica, ICGMA: Se usa para manipular la retención de agua y el espesor de la textura. EE UU: En los EE UU se permite el uso de alginato de sodio como agente formador de película en canales de carne recién preparada para el consumo, a 15.000 mg/kg de peso de la canal (9CFR 9 424,21 (c))
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	15.000		7		EE UU: En los EE UU está permitido el uso de carboximetilcelulosa como agente formador de película en canales de carne recién preparada para el consumo, hasta 15.000 mg/kg del peso de la canal (9CFR 424.21(c)). ICGMA: Apoya la aprobación.
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	16	7	Aprobar con 500 mg/kg con la Nota 16 y una nota nueva "Para uso como agente de retención del color".	EE UU: En los EE UU se permite el uso de citrato de sodio en cortes de carne fresca como agente de retención del color, hasta 500 mg/kg ICGMA: Apoya la aprobación a BPF, con la Nota16 .
GOMA TARA	417	BPF				
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF	16	7	Aprobar como se indica en la Nota 16	AIDGUM: Apoya la aprobación.

CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	16	7		ICGMA: Apoya la aprobación.
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	5.000		7	Aprobar con 500 mg/kg con la Nota 16 y una nota nueva "Para uso como agente de retención del color".	EE UU: En los EE UU se permite el uso de citrato de sodio en cortes de carne fresca como agente de retención del color, hasta 500 mg/kg ICGMA: Apoya la aprobación a BPF, con la Nota16 .
GOMA XANTANA	415	BPF			Aprobar como se indica en la Nota 16	

Categoría de alimentos núm. 08.1.2 (Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifica Justificación de la propuesta: Las observaciones de algunos miembros del GTe indican que se utilizan EEE en esta categoría de alimentos, CX/FA 12/44/9 Add 1 recomienda el uso de EEE justificado en general en la CA 08.1.2 , se cita la justificación técnica</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: No se justifica el uso de EEE en productos frescos. Costa Rica. ICGMA: Se usan algunos EEE para manipular la retención de agua y el espesor de la textura. UE: El uso de aditivos en la carne fresca debe limitarse a los colores de la marca; la Unión Europea se opone a cualquier otro uso; no se presentó justificación para esta categoría. España, Reino Unido: Solicitan más información sobre el uso ELC: Esta categoría, de acuerdo con el descriptor de la CA, puede usar determinados aditivos alimentarios sólo para el marcado/marca (colores) y en glaseados. La capacidad higroscópica, etc., a nuestro parecer, sería otro producto que correspondería a las subcategorías de la CA 8.2. ICGMA: Los almidones modificados se utilizan como espesantes en aves de corral inyectadas y marinadas y en embutidos.</p>
--	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Aprobarlo como está consignado	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
AGAR	406	BPF				
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	1.500	4 y 16	7		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		
CARRAGENINA	407	BPF				Costa Rica, ICGMA: Se usa para manipular la retención de agua y la textura de espesante
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7		ICGMA: Apoya la aprobación.
GOMA GELLAN	418	BPF				

CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	
GOMA XANTANA	415	BPF			

ICGMA: Apoya la aprobación.

ICGMA: Apoya la aprobación.

Categoría de alimentos núm. 09.1 (Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna; 292-2008 corresponde a la subcategoría 09.1.2

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica</p> <p>Justificación de la propuesta: No se proporcionó en el GTe información de apoyo al uso.</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE: No es adecuado en esta categoría de alimentos principal. Además, en general no se permite el uso de aditivos en CODEX STAN 292-2008. El glaseado allí se refiere a la aplicación de un revestimiento protector de hielo (glaseado de hielo) en productos congelados del mar. Si se usaran aditivos en este proceso se hubieran mencionado en la norma. España: Los agentes de glaseado o las sustancias inertes no son funciones de los EEE. Reino Unido: Deberán suspenderse las disposiciones en la categoría principal porque pueden entrar en conflicto con subcategorías. ELC: Los humectantes se justifican tecnológicamente en el pescado congelado y el pescado congelado rápidamente sólo para evitar pérdidas en la descongelación. El etiquetado de alimentos que no estén previamente envasados está sujeto a la legislación nacional. Sin embargo, este documento se limita sólo a los emulsionantes, espesantes y estabilizadores.</p>
--	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF	16	7	Suspender	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	16	7		
CARRAGENINA	407	BPF		4		
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF	16	7		
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF	16	7		AIDGUM: Apoya la aprobación.
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	16	7		
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF	16	7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	16	7		
HARINA KONJAC	425	BPF		4		
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF	16	7		

LECITINA	322(i)	BPF	16	7		
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF	16	7		
MANITOL	421	BPF		4		
METILCELULOSA	461	BPF	16	7		
METILETILCELULOSA	465	BPF	16	7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF	16	7		
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF	16	7		
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	16	7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7		
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	16	7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	16 y 71	7		
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	16	7		
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4		
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF	16	7		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	Véase el debate en el Apéndice 2, posiblemente se use como regulador de la acidez, de otra manera, se deberá suspender.	
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF		4		
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF	16	7	Suspender	AIDGUM: Apoya la aprobación.
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7		
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	Véase el debate en el Apéndice 2, posiblemente se use como regulador de la acidez, de otra manera, se deberá suspender.	

Categoría de alimentos núm. 09.1.1 (Pescado fresco)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica</p> <p>Justificación de la propuesta: No se proporcionó en el GTe información de apoyo al uso.</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE: No está de acuerdo. España: Se cuestiona el uso (agentes de glaseado, sustancias inertes o agentes de retención de agua) no son funciones de EEE, puede desorientar a los consumidores ELC: Los humectantes se justifican tecnológicamente en pescado congelado y pescado congelado rápidamente sólo para evitar pérdidas en la descongelación. El etiquetado de alimentos que no estén previamente envasados está sujeto a la legislación nacional. Sin embargo, este documento se limita a tratar sólo con emulsionantes, espesantes y estabilizadores.</p>
--	--

Categoría de alimentos núm. 09.1.2 (Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos)

Normas para productos correspondientes: 292-2008: no se permite el uso de aditivos alimentarios en los moluscos bivalvos vivos, sólo antioxidantes en moluscos bivalvos crudos (moluscos refrigerados sin cáscara) de conformidad con las disposiciones de la CA 09.1.2

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica</p> <p>Justificación de la propuesta: No se proporcionó en el GTe justificación tecnológica de apoyo al uso.</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE: en general no se permite el uso de aditivos en CODEX STAN 292-2008. El glaseado allí se refiere a la aplicación de un revestimiento protector de hielo (glaseado de hielo) en productos congelados del mar. Si se usaran aditivos en este proceso se hubieran mencionado en la norma. España: Los agentes de glaseado, las sustancias inertes o los agentes de retención de agua no son funciones de EEE, pueden desorientar a los consumidores ELC: Los humectantes se justifican tecnológicamente en pescado congelado y pescado congelado rápidamente sólo para evitar pérdidas en la descongelación. El etiquetado de alimentos que no estén previamente envasados está sujeto a la legislación nacional. Sin embargo, este documento se limita sólo a los emulsionantes, espesantes y estabilizadores.</p>
--	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	4 y 16	7	Suspender	IFAC: Aprobar como está consignado.

Categoría de alimentos núm. 09.2 (Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna; las subcategorías tienen normas para productos correspondientes

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica: suspender las disposiciones y pasar a las subcategorías.</p> <p>Justificación de la propuesta: Varias subcategorías necesitan notas específicas a esas subcategorías o el uso de EEE no se justifica.</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, España: Apoyan la propuesta</p>
--	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		4	Suspender, pasar a las subcategorías apropiadas	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4		
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	58	4		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF		4		
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		4		
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	10.000		7		
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10.000		7		
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		4		
CLORURO DE POTASIO	508	BPF		4		
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF		4		

Categoría de alimentos núm. 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes : Congelados 092-1981, 95-1981, 190-1995: no permiten EEE; 165-1989: permite el SIN 401 como agente de retención de agua en todos los productos pesquero, en pescado picado sólo permite espesantes (SIN 412, 410, 440, 466, 415, 407, 407a, 461 a BPF) y los SIN 331 y 332 como reguladores de la acidez; 36-1981: permite antioxidantes específicos; 191-1995: no permite aditivos alimentarios; 292-2008: en los moluscos bivalvos vivos no se permite el uso de aditivos alimentarios, en moluscos bivalvos crudos (moluscos crudos congelados) sólo se permite el uso de antioxidantes, de conformidad con las disposiciones de la CA 09.2.1. - Ninguna de estas normas menciona ingredientes de glaseado

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Se justifica, cuando se utiliza en carne de pescado requiere la nota "Para uso como agente texturizador".

Justificación de la propuesta : A pesar de que la norma del CODEX que corresponde a esta CA permite el uso de EEE en un número muy limitado de productos (pescado picado), las observaciones del GTe sobre disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios indican que muchos miembros del Codex usan EEE en esta CA.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil: No está de acuerdo con el uso de emulsionantes, espesantes y estabilizadores en esta categoría de alimentos. El uso de estos aditivos alimentarios como agentes para la retención de agua puede dar lugar a engaño y desorientar a los consumidores. La justificación presentada es para productos rebozados, por lo tanto las disposiciones correspondientes deberán discutirse en la subcategoría 09.2.2.

UE: No está de acuerdo. Las propiedades de textura del pescado tienen que ver con su frescura. El uso de "agentes texturizadores" en el pescado entero, por lo tanto, desorienta al consumidor. Además, entra en conflicto con varias normas del Codex.

Reino Unido: Acepta todas las propuestas iniciales

IFAC: En esta CA se usan espesantes y estabilizadores para proteger el producto de cambios en la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y almacenamiento, mediante la disminución de la depresión del punto de congelación

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7		
AGAR	406	20.000	3 ¹⁴ y 53 ¹⁵	7	Aprobarlo como se indica	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	5.000		7	Aprobar con 7.500 mg/kg con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	IFAC: Se necesitan 7.500 mg/kg para proteger de cambios en la estructura durante congelación/descongelación Marinalg : Se necesitan BPF o 7.500 mg/kg; disminuye la depresión del punto de congelación, protege la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y almacenamiento,
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF			Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
ALGINATO DE AMONIO	403	5.000		7	Aprobar con 7.500 mg/kg con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	IFAC: Se necesitan 7.500 mg/kg para proteger de cambios en la estructura durante la congelación/descongelación Marinalg : Se necesitan BPF o 7.500 mg/kg; disminuye la depresión del punto de congelación, protege la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y almacenamiento,
ALGINATO DE CALCIO	404	5.000		7	Aprobar con 7.500 mg/kg con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	IFAC: Se necesitan 7.500 mg/kg para proteger de cambios en la estructura durante la congelación/descongelación Marinalg : Se necesitan BPF o 7.500 mg/kg; disminuye la depresión del punto de congelación, protege la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y almacenamiento,
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	95 ¹⁶	7	Adoptar como están consignados. La Nota 95 excluye el uso de productos contemplados en las normas que no permiten EEE.	

¹⁴ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

¹⁵ **Nota 53:** Sólo para uso en rebozados.

¹⁶ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y huevo de pescado.

CLORURO DE CALCIO	509	10.000	58		Aprobar como está consignado con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF			Aprobar con la Nota 61. Corresponde a CODEX STAN 165-1989.	
CARRAGENINA	407	5.000	61 ¹⁷	7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Para uso como agente texturizador" (no la Nota 61); BPF y Nota 61 corresponden a CODEX STAN 165-1989, pero la Nota 61 limitaría la nota sólo al pescado picado, lo que no contempla el uso de la observación de Marinalg	IFAC: BPF con la Nota 61 corresponden a CODEX STAN 165-1989. Marinalg: Se necesitan BPF o 7.500 mg/kg; disminuye la depresión del punto de congelación, protege la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y almacenamiento,
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7	Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	20.000	3 y 53	7	Aprobarlo como se indica	
GOMA GELLAN	418	BPF			Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
GOMA GUAR	412	BPF	61 y 73 ¹⁸	7	Aprobar con la Nota 61 y una nota nueva "Como espesante para glaseados para cangrejo congelado"; véanse las observaciones de Japón. La Nota 61 corresponde a CODEX STAN 165-1989, la Nota 73 no es necesaria.	Japón: De acuerdo con la propuesta; se añade para mejorar la adherencia del glaseado al cangrejo. CODEX STAN 165-1989 no comprende cangrejos congelados.
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7	Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	AIDGUM: Apoya la aprobación.
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7		
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF		7		

¹⁷ **Nota 61:** Sólo para uso en pescado picado.

¹⁸ **Nota 73:** Excepto en el pescado entero.

ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7		
GOMA KARAYA	416	BPF				AIDGUM: Apoya la aprobación.
HARINA KONJAC	425	BPF				
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7		
LECITINA	322(i)	BPF		7		
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7		
MANITOL	421	BPF		7		
METILCELULOSA	461	BPF	61	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 165-1989.	
METILETILCELULOSA	465	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	10.000				
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10.000			Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7		
PECTINAS	440	20.000	16	7	Aprobar con BPF con la Nota 61; BPF y la Nota 61 corresponden a CODEX STAN 165-1989	IFAC: BPF con la Nota 61 corresponden a CODEX STAN 165-1989.
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7	Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
ALGINATO DE POTASIO	402	5.000		7	Aprobar con 7.500 mg/kg con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	Marinalg, IFAC: Se necesitan BPF o 7.500 mg/kg; disminuye la depresión del punto de congelación, protege la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y almacenamiento,
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF			Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
CLORURO DE POTASIO	508	30.000		7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	61	7	Aprobar con la Nota 61. Corresponde a CODEX STAN 165-1989.	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7	Aprobar con una nota nueva "Para uso como agente texturizador".	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	5.000		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Para uso como agente texturizador". BPF con la Nota 61 corresponden a CODEX STAN 165-1989, pero	IFAC: BPF con la Nota 61 corresponden a CODEX STAN 165-1989. Marinalg: Se necesitan BPF; disminuye la depresión del punto de congelación, protege la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la

					la Nota 61 no responde al uso de Marinalg en todo el pescado.	manipulación y almacenamiento,
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	71	7	Aprobar con la Nota 71 y una nueva nota "Para uso como agente texturizador".	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7	Aprobar con nota nueva "para uso como agente texturizador".	
ALGINATO DE SODIO	401	5.000		7	Aprobar con BPF: corresponde a CODEX STAN 165-1989	IFAC: GMP corresponde al Codex Stan 165-1989 Marinalg : Se necesitan BPF o 7.500 mg/kg; disminuye la depresión del punto de congelación, protege la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y almacenamiento,
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		7	Aprobar con la Nota 61. Corresponde a CODEX STAN 165-1989.	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	Aprobar con la Nota 61. Corresponde a CODEX STAN 165-1989.	
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF			Aprobar con una nota nueva "para uso como agente texturizador".	
GOMA TARA	417	BPF	73	7	Aprobarlo como se indica	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7	Aprobar con una nota nueva "para uso como agente texturizador".	AIDGUM: Apoya la aprobación.
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	Aprobar con la Nota 61. Corresponde a CODEX STAN 165-1989.	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		
GOMA XANTANA	415	160		7	Aprobar con BPF con la Nota 61 y una nota nueva "Como espesante para glaseados para cangrejo congelado"; véanse las observaciones de Japón. La Nota 61 corresponde a CODEX STAN 165-1989 165-1989 165-1989	Japón: De acuerdo con la propuesta; se añade para mejorar la adherencia del glaseado al cangrejo. CODEX STAN 165-1989 165-1989 165-1989 no comprenden cangrejos congelados. Biopolymer, IFAC: Aprobar con BPF con la Nota 61 para ajustarse a CODEX STAN 165-1989

Categoría de alimentos núm. 09.2.2 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: 166-1989: permite determinados aditivos en revestimientos: (Espesantes: SIN 401, 412, 410, 440, 466, 415, 407, 407a, 461, 463, 464, 465 a BPF), SIN 471 y 322 como emulsionantes, SIN 501 como leudante y almidones modificados (SIN 1401, 1402, 1404, 1410, 1412, 1414, 1413, 1420, 1421, 1422, 1440, 1442) 166-1989: permite el SIN 401 como agente de retención de agua en filetes de pescado y pescado picado, en pescado picado sólo permite espesantes (SIN 412, 410, 440, 466, 415, 407, 407a, 461 a BPF) y los SIN 331 y 332 como reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Se justifica con la Nota 41¹⁹ "Sólo en empanizados, albardillas, rebozados"

Justificación de la propuesta : CODEX STAN 166 permite el uso de determinados espesantes específicos en productos para rebozar.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Observaciones que figuran en CX/FA 12/44/9 Add 2 para la CA 09,2: Los espesantes y estabilizantes se utilizan en los rebozados para mejorar la adherencia, reducir la absorción de grasa al freír y mejorar la textura crujiente del rebozado. Además, protegen el producto de cambios en la estructura durante los ciclos de congelación y descongelación durante la manipulación y el almacenamiento, al disminuir la depresión del punto de congelación.

UE: Sólo está de acuerdo con el uso productos para rebozar

Reino Unido: Acepta todas las propuestas iniciales

ICGMA: Se usan almidones modificados en empanizados y rebozados como estabilizadores

IFAC: Acepta la propuesta

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF	16	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	BPF	41	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1989.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	41	7		
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	BPF	41	7	Aprobar como está consignada. Corresponde a CODEX STAN 166-1981 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
AGAR	406	BPF		7	Aprobar con la Nota 53 (en 9.2.1 se limita exclusivamente a revestimientos)	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF			Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
TRATAMIENTO alcalino ALMIDÓN	1402	BPF	41	7	Aprobar como está consignada. Corresponde a CODEX STAN	

¹⁹ **Nota 41:** Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.

					166-1981 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	16	7	Adoptar en la lista (también se encuentra en 09.2.1 con la Nota 95)	
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	58		Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF			Adoptar con las Notas 41 y 61; en CODEX STAN 166-1981 se permite en los productos para rebozar todos los productos pesqueros y en el pescado picado.	
CARRAGENINA	407	BPF	41 y 61	7	Aprobar con BPF con las notas 41 y 61; en CODEX STAN 166-1981 se permite en productos para rebozar para todos los productos pesqueros y en pescado picado (también figura en 09.2.1 para uso en pescado picado).	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF	16	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF	41	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	BPF	41	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
GOMA GELLAN	418	BPF			Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso sólo en revestimientos).	
GOMA GUAR	412	2.000		7	Adoptar con las Notas 41 y 61; en CODEX STAN 166-1981 se permite en los productos para	IFAC: BPF con la Nota 61. Corresponde a CODEX STAN 166-1989.

					rebozar todos los productos pesqueros y en el pescado picado.	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF	16	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	AIDGUM: De acuerdo con la aprobación
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	41	7	Aprobar como está consignada. Corresponde a CODEX STAN 166-1981 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	BPF	41	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF	41	7	Aprobar como está consignada. Corresponde a CODEX STAN 166-1981 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	41	7		
GOMA KARAYA	416	BPF				AIDGUM: De acuerdo con la aprobación
HARINA KONJAC	425	BPF				
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF	16	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
LECITINA	322(i)	BPF	41	7	Aprobar como está consignada. Corresponde a CODEX STAN 166-1981 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF	16	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
MANITOL	421	BPF		4		
METILCELULOSA	461	BPF	41 y 61	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
METILETILCELULOSA	465	BPF	41	7	Aprobar como está consignada. Corresponde a CODEX STAN 166-1981 (también se	

					encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	10.000			Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10.000			Aprobar con BPF con la Nota 41. Corresponde alCODEX STAN 166-1981 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	BPF	41	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1989.	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	41	7	Aprobar como está consignada. Corresponde a CODEX STAN 166-1989 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
PECTINAS	440	BPF	41 y 61	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	BPF	41	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1989.	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF	41	7	Aprobar como está consignada. Corresponde a CODEX STAN 166-1989 (también se encuentra en 09.2.1 para uso en todas las carnes de pescado)	
CLORURO DE POTASIO	508	BPF			Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	61	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1989.	
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	BPF	41	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN	

					166-1989.	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	16	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	5.000		7	Aprobar con BPF con las notas 41 y 61; en CODEX STAN 166-1981 se permite en productos para rebozar para todos los productos pesqueros y en pescado picado (también figura en 09.2.1 para uso en pescado picado).	IFAC: BPF con la Nota 61. Corresponde a CODEX STAN 166-1989.
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	16 y 71	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	16	7		
ALGINATO DE SODIO	401	BPF	41 y 99	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF	41 y 61	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	61	7		
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF			Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	BPF	41	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
GOMA TARA	417	BPF	73	7	Adoptar en la lista (también se encuentra en 09.2.1 con la Nota 73)	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF	16	7	Aprobar como está consignada (también se encuentra en 09.2.1 para uso en toda la carne de pescado)	AIDGUM: De acuerdo con la aprobación
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	61	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	61	7		
GOMA XANTANA	415	BPF	41 y 61	7	Aprobar como está consignada,	

					corresponde a CODEX STAN 166-1981.	
--	--	--	--	--	------------------------------------	--

Categoría de alimentos núm. 09.2.3 (Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifica Justificación de la propuesta : No hay norma para productos correspondiente.	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Reino Unido: No está claro cómo se utilizan los glaseados en productos pesqueros picados (Nota 16). ICGMA: Los almidones modificados alimentarios se usan en productos cremosos como estabilizadores.
--	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF	16	7	Aprobarlo como se indica	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	16	7		
AGAR	406	BPF		7		
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF				
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	16	7	Véase el debate del Apéndice 2, puede usarse como RA.	
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	58		Aprobarlo como se indica	
CARRAGENINA	407	BPF		7		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF				
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF	16	7		
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF				
GOMA GELLAN	418	BPF				
GOMA GUAR	412	BPF		7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF	16	7		
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	16	7		
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF	16	7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	16	7		
GOMA KARAYA	416	BPF				

HARINA KONJAC	425	BPF				
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF	16	7		
LECITINA	322(i)	BPF	16	7		
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF	16	7		
MANITOL	421	BPF		4		
METILCELULOSA	461	BPF	16	7		
METILETILCELULOSA	465	BPF	16	7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	10.000				
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10.000				
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	16	7		
PECTINAS	440	BPF		7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	16	7	Véase el debate del Apéndice 2, posiblemente se use como RA (aprobar con la Nota 16)	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF				
CLORURO DE POTASIO	508	BPF				
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	16	7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		7		
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	16 y 71	7	Aprobarlo como se indica	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	16	7		
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4		
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF	16	7		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	16	7	Véase el debate del Apéndice 2, puede usarse como RA.	
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF				
GOMA TARA	417	BPF		7	Aprobarlo como se indica	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF	16	7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	16	7	Véase el debate del Apéndice 2, puede usarse como RA.	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	16	7		
GOMA XANTANA	415	BPF		7	Aprobarlo como se indica	

Categoría de alimentos núm. 09.2.4 (Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Sólo se justifica con las notas 41 "Sólo en empanizados o albardillas, rebozados" y 16 "Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados". Justificación de la propuesta: No hay norma para productos correspondientes; la justificación tecnológica proporcionada en las observaciones del GTe (general para la CA y para disposiciones específicas) sólo se refiere al uso en revestimientos y glaseados.					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: No se presentó justificación tecnológica. Costa Rica: En los productos para rebozar y empanar se usan almidones modificados como estabilizadores. España: Se usa como agente de glaseado o sustancia inerte, no con función de EEE. No se presentó justificación tecnológica. ICGMA: Los almidones modificados se utilizan como espesantes en esta categoría de alimentos	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Aprobar con BPF con la nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi".	Japón: Agregar una nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi", este aditivo se utiliza para mezclar bien la pasta de pescado con los condimentos y mantener la calidad uniforme. Ni la Nota 16 ni la Nota 41 contemplan el uso en productos de surimi ya que la pasta de pescado se mezcla con los condimentos durante la elaboración de los productos de surimi.
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7	Aprobar con BPF con las notas 16 y 41	Japón: Está de acuerdo con la propuesta, el uso mejora la viscosidad para la adherencia del condimento al pescado
AGAR	406	BPF		7		
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF				
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58		Adoptar como se indica: se utiliza como RA; véase el Apéndice 2	
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	58		Aprobar con BPF con las notas 16 y 41	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF				
CARRAGENINA	407	BPF		7	Aprobar con BPF con la nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi".	Japón: Agregar nueva nota "Sólo para uso en productos de surimii"; este aditivo se usa para mantener la textura mediante la retención de aire en los productos de surimi. Ni la Nota 16 ni la Nota 41 contemplan el uso en productos de surimi ya que la pasta de pescado se mezcla con la carragenina durante la elaboración de los productos de surimi.
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7	Aprobar con BPF con las notas 16 y 41	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF				
GOMA GELLAN	418	BPF				
GOMA GUAR	412	BPF		7	Aprobar con BPF con	Japón: Agregar nueva nota "Sólo para uso en productos de

					una nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi".	surimi", este aditivo se usa para mantener la textura mediante la retención de aire en los productos de surimi. Ni la Nota 16 ni la Nota 41 contemplan el uso en productos de surimi ya que la pasta de pescado se mezcla con goma guar durante la elaboración de los productos de surimi.
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi".	Japón: Agregar nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi", este aditivo se usa para mantener la textura mediante la retención de aire en los productos de surimi. Ni la Nota 16 ni la Nota 41 contemplan el uso en productos de surimi ya que la pasta de pescado se mezcla con goma arábica durante la elaboración de los productos de surimi. AIDGUM apoya la aprobación.
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7		
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF		7	Aprobar con BPF con las notas 16 y 41.	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7		Costa Rica: Se usan almidones modificados como estabilizador en productos para rebozar y para empanar.
GOMA KARAYA	416	BPF				AIDGUM apoya la aprobación
HARINA KONJAC	425	BPF				
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi".	Japón: agregar nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi", este aditivo se utiliza para unir completamente la pasta de pescado con los condimentos a fin de mantener la calidad uniforme. Ni la Nota 16 ni la Nota 41 contemplan el uso de pasta de pescado ya que la pasta de pescado se mezcla con condimentos durante la elaboración de los productos de surimi.
LECITINA	322(i)	BPF		7		
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7		
MANITOL	421	BPF		4		
METILCELULOSA	461	BPF		7		
METILETILCELULOSA	465	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	10.000			Aprobar con BPF con las notas 16 y 41.	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10000				
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7		Costa Rica: Se usan almidones modificados como estabilizador en productos para rebozar y para empanar.
PECTINAS	440	BPF		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi".	Japón: Agregar una nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi", este aditivo se usa para mantener la textura mediante la retención de aire en los productos de surimi. Ni la Nota 16 ni la Nota 41 contemplan el uso en productos de surimi ya que la pasta de pescado se mezcla con pectina durante la elaboración de los productos de surimi.
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7	Aprobar con BPF con	

					las notas 16 y 41.	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	Aprobar como se indica: se utiliza como RA; véase el Apéndice 2	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF				
CLORURO DE POTASIO	508	BPF				
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF				
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7	Aprobar con BPF con las notas 16 y 41.	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7		
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4		
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		7	Aprobar con BPF con una nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi".	Japón: Agregar nueva nota "Sólo para uso en productos de surimi", este aditivo se usa para mantener la suavidad de la textura mediante la retención de la humedad en los productos de surimi. Ni la Nota 16 ni la Nota 41 contemplan el uso en productos de surimi ya que la pasta de pescado se mezcla con el aditivo durante la elaboración de los productos de surimi.
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	Aprobar, se usa como RA, véase el Apéndice 2.	
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF				
GOMA TARA	417	BPF		7	Aprobar con BPF con las notas 16 y 41.	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7		AIDGUM: de acuerdo con la aprobación
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	Aprobar, se usa como RA, véase el Apéndice 2.	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		
GOMA XANTANA	415	BPF		7	Aprobar con BPF con las notas 16 y 41.	Japón: Acepta la propuesta, este aditivo mejora la viscosidad para la adherencia de la salsa de los condimentos al pescado.

Categoría de alimentos núm. 09.2.4.1 (Pescado y productos pesqueros cocidos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Justificada sólo con las notas 41 y 16.

Justificación de la propuesta: No hay norma para productos correspondientes; la justificación tecnológica presentada en las observaciones indica el uso en la categoría principal sólo como revestimiento o glaseado.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil: No se presentó justificación tecnológica.

Costa Rica, ICGMA: El almidón modificado se utiliza como espesante..

España: Se usa como agente de glaseado o sustancia inerte, no con función de EEE. No se presentó justificación técnica.

Reino Unido: Acepta la propuesta

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
---------	-----	-----------------------	-------	-----------------------	-------------------	--

CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		7	Suspender, aprobar en la CA superior 09.2.4 a BPF con las notas 41, y16: disposición similar en todas las subcategorías.
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	5000		7	

Categoría de alimentos núm. 09.2.4.2 (Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Sólo se justifica con las notas 41 y 16. Justificación de la propuesta: no hay norma correspondiente; la justificación tecnológica proporcionada en las observaciones en la categoría principal se refiere sólo al uso en revestimientos y glaseados.					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: No se presentó justificación tecnológica. Costa Rica, ICGMA: El almidón modificado se utiliza como espesante. España: uso como agente de glaseado o sustancia inerte, no con función de EEE. No se presentó justificación técnica. Reino Unido: Acepta la propuesta.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		7	Suspender, aprobar en la CA superior 09.2.4 a BPF con las notas 41 y16: disposición similar en todas las subcategorías.	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		

Categoría de alimentos núm. 09.2.4.3 (Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Sólo se justifica con las notas 41 y 16. Justificación de la propuesta : no hay norma correspondiente; la justificación tecnológica proporcionada en las observaciones en la categoría principal se refiere sólo al uso en revestimientos y glaseados.					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: No se presentó justificación tecnológica. España: uso como agente de glaseado o sustancia inerte, no con función de EEE. No se presentó justificación técnica. Reino Unido: Acepta la propuesta.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF	16	7	Suspender, aprobar en la categoría superior 09.2.4 a BPF con las notas 41 y 16; disposición similar en todas las subcategorías.	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		

Categoría de alimentos núm. 09.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)**Normas para productos correspondientes:** 244-2004, 167-1989, 222-2001: no mencionan EEE; 189-1993, 236-2003: no permiten el uso de aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica, suspender todas las disposiciones sobre EEE en esta categoría de alimentos Justificación de la propuesta : No se proporcionó información de apoyo al uso, con excepción de la observación del Japón sobre la goma xantana: la- retención de agua no parece necesaria en esta categoría de alimento					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil: No se presentó justificación tecnológica para el uso de EEE en esta categoría de alimentos. España: Apoya la propuesta	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÁCIDO ACÉTICO Y ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Suspender	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7		
AGAR	406	BPF		7		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		7	Se usa como RA, consultar el debate que figura en el Apéndice 2; aprobar con una nota nueva "Excepto para uso en los alimentos comprendidos en las normas siguientes: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001" y "No para uso en arenque del Atlántico y espadín salados".	
CARRAGENINA	407	BPF		7		
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7	Suspender	
GOMA GUAR	412	BPF		7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7		
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7		
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF		7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7		
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE	472b	BPF		7		

					Se usa como RA: Véase el debate que figura en el Apéndice 2; aprobar con una nota nueva "Excepto para uso en los alimentos regulados por las normas siguientes: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001" y "No para uso en arenque del Atlántico y espadín salados".	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		
GOMA TARA	417	BPF		7		
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7	Suspender	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7		
					Se usa como RA, véase el debate del Apéndice 2: aprobar con una nota nueva "Excepto para uso en los alimentos comprendidos en las normas siguientes: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001" y "No para uso en arenque del Atlántico y espadín salados".	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7		
					Suspender	Japón: Agregar la nueva nota "Para uso como agente estabilizador o texturizador". La goma xantana se usa para prevenir la separación de las salsas de condimento y los alimentos aumentando la adhesividad de la salsa, o para mantener la textura manteniendo el agua del pescado. Por lo tanto, deberá añadirse el término "estabilizador" a la nueva nota.
GOMA XANTANA	415	BPF		7		

Categoría de alimentos núm. 10.1 (Huevos frescos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos:

No se justifica

Justificación de la propuesta : No se proporcionó información de apoyo al uso de EEE en esta categoría.**Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:****Brasil, UE, España:** Apoyan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 10.2.1 (Productos líquidos a base de huevo)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos: Se justifica					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, Reino Unido, ICGMA, IFAC: Apoyan la propuesta	
Justificación de la propuesta : Observaciones del GTe y de CX/FA 12/44/9 Add 2: Se usan espesantes y estabilizadores para restablecer la viscosidad que normalmente se pierde a través de la pasteurización de los productos líquidos a base de huevo.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AGAR	406	BPF		7	Aprobar con BPF	
ALGINATO DE CALCIO	404	6.000		7		EE UU: Se permite el uso de alginato de calcio en los productos de huevo como estabilizador/espesante hasta 6.000 mg/kg. Marlinga, IFAC: BPF para armonización con la UE
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		
CARRAGENINA	407	BPF		7		ICGMA: Se usa para controlar la viscosidad.
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		7		Japón: Está de acuerdo, evita la coagulación de las proteínas durante la pasteurización. ICGMA : Se usa para controlar la viscosidad .
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7		AIDGUM: Apoya la aprobación
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
LECITINA	322(i)	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7		ELC: Acepta la propuesta Japón: Está de acuerdo, evita la coagulación de las proteínas durante la pasteurización.
PECTINAS	440	BPF		7		
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7		
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4		
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		4		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7		
GOMA TARA	417	BPF		7		

CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	
GOMA XANTANA	415	BPF		7	Japón: Está de acuerdo, evita la coagulación de las proteínas durante la pasteurización. ICGMA: Se utiliza para controlar la viscosidad.

Categoría de alimentos núm. 10.2.2 (Productos congelados a base de huevo)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Se justifica					UE, Reino Unido, ICGMA, IFAC: Apoyan la propuesta	
Justificación de la propuesta: Observaciones del GTe y en CX/FA 12/44/9 Add 2: Se necesitan espesantes y estabilizadores para proporcionar estabilidad en la congelación y descongelación y restablecer la viscosidad que normalmente se pierde a través la pasteurización.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
AGAR	406	BPF		7	Aprobar con BPF	
ALGINATO DE CALCIO	404	6.000		7		EE UU: Se permite el uso de alginato de calcio en los productos de huevo como estabilizador/espesante, hasta 6.000 mg/kg. IFAC , Marlinga: BPF para armonización con la UE
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		
CARRAGENINA	407	BPF		7		
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		7		Japón: Está de acuerdo, evita la desnaturalización de las proteínas a causa de la congelación ICGMA: Para control de la viscosidad
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7		AIDGUM: Apoya la aprobación
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
LECITINA	322(i)	BPF		7		
MANITOL	421	BPF		4		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7		
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF		7		EFEMA: Aprobar con BPF
PECTINAS	440	BPF		7		Japón: Está de acuerdo, evita la desnaturalización de las proteínas debido a la congelación.
POLIDEXTROSAS	1.200	BPF		7		
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		

SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7	
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		4	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	
GOMA TARA	417	BPF		7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	
GOMA XANTANA	415	BPF		7	Japón: Está de acuerdo, evita la desnaturalización de las proteínas debido a la congelación ICGMA: Para control de la viscosidad

Categoría de alimentos núm. 11.1 (Azúcares refinados y en bruto)

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores; las normas de productos para las subcategorías no permiten EEE

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, Irán, España, CEFA: Apoyan la propuesta
---	--

Categoría de alimentos núm. 11.1.1 (Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa)

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, Irán, España, CEFA: Apoyan la propuesta
---	--

Categoría de alimentos núm. 11.1.2 (Azúcar en polvo, dextrosa en polvo)

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, Irán, España, CEFA: Apoyan la propuesta ICGMA: En esta categoría se usan almidones modificados.
---	--

Categoría de alimentos núm. 11.1.3 (Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, azúcar de caña sin refinar))

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, Irán, España, CEFA: Apoya la propuesta
Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.	

Categoría de alimentos núm. 11.1.3.1 (Jarabe de glucosa deshidratado utilizado para la elaboración de golosinas)

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, Irán, España, CEFA: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.	

Categoría de alimentos núm. 11.1.3.2 (Jarabe de glucosa utilizado para la elaboración de golosinas)

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, Irán, España, CEFA: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.	

Categoría de alimentos núm. 11.1.4 (Lactosa)

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, Irán, España, CEFA: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.	

Categoría de alimentos núm. 11.1.5 (Azúcar blanco de plantación o refinería)

Normas para productos correspondientes: 212-1999: no permite emulsionantes, espesantes o estabilizadores

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, Irán, España, CEFA: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : CODEX STAN 212-1999 no permite emulsionantes, espesantes ni estabilizadores.	

Categoría de alimentos núm. 11.2 (Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 (Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar))

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, España, Reino Unido, CEFA: Apoyan la propuesta	
Justificación de la propuesta: Observaciones presentadas al GTe de que en esta categoría de alimentos no son necesarios los EEE.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		4	Suspender	Reino Unido, CEFA: Suspender, se cuestiona la necesidad tecnológica
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7		Reino Unido, CEFA: Suspender, se cuestiona la necesidad tecnológica

Categoría de alimentos núm. 11.3 (Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 (Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, azúcar de caña sin refinar))

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, España, Reino Unido, CEFA: Apoyan la propuesta	
Justificación de la propuesta: Observaciones presentadas al GTe de que en esta categoría de alimentos no son necesarios los EEE.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GOMA GELLAN	418	500		7	Suspender	Reino Unido, CEFA: Suspender, se cuestiona la necesidad tecnológica
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		4		Reino Unido, CEFA: Suspender, se cuestiona la necesidad tecnológica
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7		Reino Unido, CEFA: Suspender, se cuestiona la necesidad tecnológica

Categoría de alimentos núm. 11.4 (Otros azúcares y jarabes (p. ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar))

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifica					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, Reino Unido: Apoyo a la propuesta	
Justificación de la propuesta : Observaciones de los miembros del GTe y recomendación en CX/FA 12/44/9 Add 1.						
Aditivo	SIN	Nivel máx.	Notas	Trámite /	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta

		(mg/kg)		aprobada		
ÁCIDO ACÉTICO Y ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	EFEMA, ELC: Acepta la propuesta	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	10.000		7		
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	10.000		7		
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	10.000		7		
AGAR	406	BPF		7		
ÁCIDO ALGÍNICO	400	10.000		7		
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	10.000		7		
ALGINATO DE AMONIO	403	10.000		7		
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	10.000		7		
ACETATO DE CALCIO	263	1.500		7		EE UU: En los EE UU se permite el uso de acetato de calcio en revestimientos y jarabes como espesante en dosis de hasta el 0,15 % (1.500 mg/kg).
ALGINATO DE CALCIO	404	10.000		7		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	5.000		7		
CARRAGENINA	407	5.000		7		
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7		
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	10.000		7		
GOMA GELLAN	418	500		7		
GOMA GUAR	412	10.000		7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7		
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7		
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	10.000		7		
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF		7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	10.000		7		
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7	EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta	

Aprobar como figura.

LECITINA	322(i)	BPF		7	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7	
MANITOL	421	BPF		4	
METILCELULOSA	461	BPF		7	
METILETILCELULOSA	465	BPF		7	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	6.000		7	EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	10.000		7	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	10.000		7	
PECTINAS	440	BPF		7	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	10.000		7	
POLIDEXTROSAS	1200	BPF		7	
ALGINATO DE POTASIO	402	10.000		7	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	71	7	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7	
ALGINATO DE SODIO	401	10.000		7	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	5.000		7	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	10.000		7	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7	AIDGUM: Apoya la aprobación.
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	
GOMA XANTANA	415	5.000		7	

Categoría de alimentos núm. 11.5 (Miel)

Normas para productos correspondientes: 012-1981: no menciona aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

No se justifica

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

Brasil, UE, España: Apoyan la propuesta

Justificación de la propuesta : Observaciones presentadas al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. 2, respecto a que no se justifica el uso de emulsionantes, espesantes ni estabilizantes en la CA 11.5.

Categoría de alimentos núm. 12.1 (Sal y sucedáneos de la sal)

Normas para productos correspondientes: Ninguna; las subcategorías tienen normas para productos correspondientes que no excluyen los EEE.

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica
Justificación de la propuesta : Se presentaron observaciones al GTe de que la función técnica de EEE no es necesaria en la sal; las disposiciones sobre aditivos alimentarios con función de EEE aprobadas en la subcategoría 12.1.1 (Sal) son para su uso como aglutinantes, no como EEE.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:
UE, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 12.1.1 (Sal)

Normas para productos correspondientes: 150-1985: permite aditivos alimentarios de conformidad con la CA 12.1.1, cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica
Justificación de la propuesta : Observaciones al GTe de que la función técnica de EEE no es necesaria en la sal; las disposiciones aprobadas sobre aditivos alimentarios con función de EEE en este alimento son para su uso como agentes antiaglutinantes, no como EEE.

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:
UE, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		Aprobada	Mantener aprobada	Reino Unido: Mantener la aprobación: se usan como agentes antiaglutinantes y no como EEE.
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	71	Aprobada		Reino Unido: Mantener la aprobación: se usan como agentes antiaglutinantes y no como EEE.

Categoría de alimentos núm. 12.1.2 (Sucedáneos de la sal)

Normas para productos correspondientes: 053-1981: No menciona aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifica
Justificación de la propuesta : Observaciones de los miembros del GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. 2. - Se usan estabilizadores para que diferentes ingredientes sucedáneos de la sal se adhieran entre si de manera que cuando lleguen a la

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:
Reino Unido: Acepta la propuesta
ICGMA - Los almidones alimentarios modificados se usarían como estabilizadores para lograr que diversos ingredientes sucedáneos de la sal se adhieran entre si de manera que cuando lleguen a la lengua se mantenga intacto el efecto sinérgico de los compuestos de crear un

lengua se mantenga intacto el efecto sinérgico de los compuestos de crear un gusto salado.					gusto salado. Sin algo que mantenga unidos los ingredientes se separarían y se perdería la percepción del gusto salado.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	5.000		7	Aprobar como está consignado.	EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7		
AGAR	406	BPF		7		
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		4		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58	4		
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	58	4		
CARRAGENINA	407	BPF		7		
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7		EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta
GOMA GELLAN	418	BPF		7		
GOMA GUAR	412	BPF		7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7		EE UU: Aceptan la propuesta AIDGUM: Apoya la aprobación CCC, Tate & Lyle: Aprobar con BPF, se usa para estabilizar los cristales más pequeños de la sal para impartir el mismo gusto a sal en la lengua en los productos con contenido reducido de sodio.
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7		
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF		7		
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7		
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	5.000		7		EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta
LECITINA	322(i)	BPF		7		
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7		
MANITOL	421	60.000		4		
METILCELULOSA	461	BPF		7		
METILETILCELULOSA	465	BPF		7		
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	22.000		7		
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5.000		7	EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta	

ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7	
PECTINAS	440	BPF		7	
CLORURO DE POTASIO	508	BPF		4	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (CELULOSA ENCÍA)	466	BPF		7	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF		7	
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF		4	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF		7	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	
GOMA XANTANA	415	BPF		7	

Categoría de alimentos núm. 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, España, Reino Unido, ICGMA: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : Observaciones los miembros del GTE y en CX/FA 12/44/9 Add 2: en esta CA no son necesarios EEE.	

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	5.000	51 ²⁰	7	Suspenden	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF	51	7		
AGAR	406	BPF	51	7		
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF	51	4		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	51 y 58	4		
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	51 y 58	4		
GOMA DE SEMILLAS DE	410	BPF	51	7		

²⁰ Nota 51: Sólo para uso en hierbas .

ALGARROBO					
CARRAGENINA	407	BPF	51	7	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF	51	7	
GOMA GELLAN	418	BPF	51	7	
GOMA GUAR	412	BPF	51	7	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF	51	7	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF	51	7	
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF	51	7	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF	51	7	
GOMA KARAYA	416	BPF	51	7	
HARINA KONJAC	425	BPF	51	7	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	5.000	51	7	
LECITINA	322(i)	BPF	51	7	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF	51	7	
MANITOL	421	60.000	51	4	
METILCELULOSA	461	BPF	51	7	
METILETILCELULOSA	465	BPF	51	7	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF	51	7	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5.000	51	7	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF	51	7	
PECTINAS	440	BPF	51	7	
POLIDEXTROSAS	1200	BPF	51	7	
CLORURO DE POTASIO	508	BPF	51	4	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	51	7	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF	51	7	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF	51	7	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF	51	7	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF	51	7	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF	51	7	

CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	51	7	
GLUCONATO DE SODIO	576	BPF	51	4	
GOMA TARA	417	BPF	51	7	
GOMA DE TRAGACANTO	413	BPF	51	7	
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF	51	7	

Categoría de alimentos núm. 13.1 (Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes)

Normas para productos correspondientes: 150-1985: permite aditivos alimentarios como en la CA 12.1.1, cuadros 1 y 2

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Caso por caso Justificación de la propuesta : Se formularon observaciones al GTe de que el uso de aditivos en esta CA debería evaluarse específicamente para su uso en esa categoría de alimentos.</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Brasil, UE, España, Reino Unido: Apoya la propuesta ICGMA: Los espesantes contribuyen a la suspensión de los nutrientes, en particular los minerales insolubles, conservan la calidad nutritiva de los alimentos (específicamente el suministro de nutrientes a los lactantes).. Los emulsionantes ayudan en la elaboración de preparados para prevenir la separación de los macronutrientes, lo que ayuda a mantener la calidad o la estabilidad en el preparado y ayuda a asegurar una distribución uniforme de los nutrientes.</p>
--	---

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		4	Suspender y pasar a las CA 13.1.1 y 13.1.3: Aunque no figura en la norma aprobada 072-1981, el CCNFSDU lo propuso para aprobación en esa norma (véase ALINORM 30/07/26 Apéndice III). No se ha propuesto su incorporación en 156-1987.	Reino Unido: Acepta la propuesta de aprobación en la CA 13.1.

Categoría de alimentos núm. 13.1.1 (Preparados para lactantes)

Normas para productos correspondientes: 072-1981: permite el uso de espesantes (SIN 412, 410, 1412, 1414, 1413, 1440, 407) y emulsionantes (AIN 322, 471); también permite los SIN 501, 332 y 331 como reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:	
Caso por caso					España: Apoya la propuesta	
Justificación de la propuesta: Se formularon observaciones al GTe de que el uso de aditivos en esta CA debería evaluarse específicamente para su uso en esa categoría de alimentos					Reino Unido: Acepta las propuestas sólo de conformidad con las normas del Codex en esta delicada categoría de alimentos.	
					ICGMA : Los espesantes contribuyen a la suspensión de los nutrientes, en particular los minerales insolubles, conservan la calidad nutritiva de los alimentos (específicamente el suministro de nutrientes a los lactantes). Los emulsionantes ayudan en la elaboración de preparados para prevenir la separación de los macronutrientes, lo que ayuda a mantener la calidad o la estabilidad en el preparado y ayuda a asegurar una distribución uniforme de los nutrientes.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	5.000	72 ²¹ y 150 ²²	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 072-1981.	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	1.000	72	7		
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	5.000	72 y 150	7		
GOMA GUAR	412	1.000	14 ²³ y 72	7		
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF			Aprobar: Corresponde a la propuesta del CCNFSDU (véase ALINORM 30/07/26 Apéndice III)	AIDGUM apoya la aprobación
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	5.000	72 y 150	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 072-1981.	
LECITINA	322(i)	5.000	72	7		Japón: De acuerdo, se usa para dar uniformidad a las emulsiones
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS	471	4.000	72	7		EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta

²¹ **Nota 72:** Tomando como base el producto listo para el consumo.

²² **Nota 150:** Nivel de utilización para los preparados a base de soja; 25 000 mg/kg para los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos.

²³ **Nota 14:** Solamente para su uso en preparados líquidos a base de proteína hidrolizada.

GRASOS					
FOSFATO DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	5.000	72 y 150	7	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2.000	55 ²⁴ y 72	7	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	72	7	
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2.000	55 y 72	7	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	72	4	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	72	7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	72	7	
					Japón: El efecto quelante del citrato impide la sedimentación de minerales como el calcio

Categoría de alimentos núm. 13.1.2 (Preparados de continuación)

Normas para productos correspondientes: 156-1987: permite el uso de espesantes (SIN 412, 410, 1412, 1414, 1413, 1422, 407, 440) y emulsionantes (SIN 322i, 471), y SIN 332i-ii, 501i-ii, 331 iii, y 331i como reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Caso por caso

Justificación de la propuesta: Las observaciones formuladas al GTe indican que el uso de aditivos en esta CA deberá evaluarse específicamente para su uso en esa categoría de alimentos

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

España: Apoya la propuesta

Reino Unido: Acepta las propuestas sólo de conformidad con las normas del Codex en esta delicada categoría de alimentos.

ICGMA : Los espesantes contribuyen a la suspensión de los nutrientes, en particular los minerales insolubles, lo que conserva la calidad nutritiva de los alimentos (específicamente el suministro de nutrientes a los lactantes) Los emulsionantes ayudan en la elaboración de preparados para prevenir la separación de los macronutrientes, lo que ayuda a mantener la calidad o la estabilidad en el preparado y ayuda a asegurar una distribución uniforme de los nutrientes.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	5.000	72 y 150	7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 072-1981.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	5.000	72 y 150	7		
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	1.000	72	7		
CARRAGENINA	407	300	72 y 151 ²⁵	7		

²⁴ **Nota 55:** Individualmente o en combinación y dentro de los límites para el sodio, calcio y potasio especificados en la norma para producto.

²⁵ **Nota 151:** Nivel de utilización para los preparados a base de soja; 1 000 mg/kg para los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos

FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	5.000	72 y 150	7	
GOMA GUAR	412	1.000	72	7	
LECITINA	322(i)	5.000	72	7	Japón: De acuerdo, se usa para dar uniformidad a las emulsiones
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	4.000	72	7	EFEMA, ELC: Acepta la propuesta
PECTINAS	440	10.000	72	7	
FOSFATADO DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	5.000	72 y 150	7	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF	72	7	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	72	4	
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	BPF	72	7	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	72	4	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	72	7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	72	7	

Categoría de alimentos núm. 13.1.3 (Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes)

Normas para productos correspondientes: 072-1981: permite el uso de espesantes (SIN 412, 410, 1412, 1414, 1413, 1440, 407) y emulsionantes (SIN 322, 471); también permite los SIN 501, 332 y 331 como reguladores de la acidez

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Caso por caso

Justificación de la propuesta: Las observaciones presentadas al GTe indican que la utilización de aditivos en esta CA debería evaluarse específicamente para uso en esa categoría de alimentos

Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:

España: Apoya la propuesta

Reino Unido : Acepta las propuestas sólo de conformidad con las normas del Codex en esta delicada categoría de alimentos.

ICGMA : Los espesantes contribuyen a la suspensión de los nutrientes, en particular los minerales insolubles, lo que conserva la calidad nutritiva de los alimentos (específicamente el suministro de nutrientes a los lactantes). Los emulsionantes ayudan en la elaboración de preparados para prevenir la separación de los macronutrientes, lo que ayuda a mantener la calidad o la estabilidad en el preparado y ayuda a asegurar una distribución uniforme de los nutrientes.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	5000	72 y 150	7	Aprobar como figura en la lista: corresponde a CODEX STAN 072-1981	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	1000	72	7		
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	5.000	72 y 150	7		
GOMA GUAR	412	1.000	14 y 72	7		

GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF			Aprobar: Corresponde a la propuesta del CCNFSDU (véase ALINORM 30/07/26 Apéndice III)	AIDGUM apoya la aprobación
HIDROXIPROPIL ALMIDÓN	1440	5000	72 y 150	7	Aprobar como figura en la lista: corresponde a CODEX STAN 072-1981	
LECITINA	322(i)	5000	72	7		Japón: Aprueba, evita la separación de la grasa
MONO-Y DI-LICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	4000	72	7		Japón: Aprueba, evita la separación de la grasa EFEMA, ELC: Acepta la propuesta
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	5.000	72 y 150	7		
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2.000	55 y 72	7		
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	72	7		
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2.000	55 y 72	7		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	72	4		
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	72	7		Japón: el efecto quelante del citrato impide la sedimentación de minerales como el calcio
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	72	7		

Categoría de alimentos núm. 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños)

Normas para productos correspondientes: 073-1981: permite espesantes (SIN 412, 410, 1412, 1422, 1413, 1440, 1414, 440) y emulsionantes (SIN 322, 471), también permite los SIN 501i-ii, 333 iii, 331i y 170i como reguladores de la acidez; 074-1981: permite espesantes (SIN 410, 412.414 , 415, 440, 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1450, 1451) y emulsionantes (SIN 322, 471, 472a, 472b, 472c), también permite los SIN 501i-ii, 263, 331i-ii, 332i, iii, 333 (sólo 333iii en la NGAA) como reguladores de la acidez

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Caso por caso Justificación de la propuesta: Se presentaron observaciones al GTe sobre la necesidad de evaluar específicamente el uso de aditivos en esta categoría de alimentos</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: España: Apoya la propuesta Reino Unido: Apoya las propuestas sólo de conformidad con las normas del Codex en esta categoría de alimentos delicados. ELC: 074-1981 (CODEX STAN Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños) contiene varias disposiciones sobre los fosfatos (a 440 mg/kg de P, sólo para ajustar el pH). Estas disposiciones deberían adoptarse. ICGMA : En esta categoría se usan almidones modificados como espesantes en general y estabilizadores.</p>
--	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	5.000		7	Aprobar como figuran en la lista con una nueva nota "Solos o en combinación con los SIN	Reino Unido: Acepta la propuesta

					471, 472a, 472b, & 472c": Corresponde a CODEX STAN 74-1981.	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	60.000		7	Aprobar con 50.000 mg/kg, con una nueva nota: "Sólo o en mezcla con otros almidones espesantes" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981) y "Con 60.000 mg/kg sólo en alimentos envasados para lactantes" (de conformidad con CODEX STAN 73-1981).	Reino Unido: Acepta la propuesta
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	60.000		7		Reino Unido: Acepta la propuesta
ALMIDÓN OXIDADO DE ACETILATO	1451	5.000	72	4		Reino Unido: Acepta la propuesta
AGAR	406	BPF		7	Aprobar: las correspondientes normas para productos permiten algunos EEE	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	5.000		7		
ALGINATO DE AMONIO	403	5.000		7		
ACETATO DE CALCIO	263	BPF		7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 74-1981.	Reino Unido: Acepta la propuesta
ALGINATO DE CALCIO	404	5.000		7	Aprobar: las correspondientes normas para productos permiten el uso de EEE.	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	BPF		7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 74-1981; 73-1981	Reino Unido: Acepta la propuesta
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	20.000		7	Aprobar con 10.000 mg/kg, con las notas "Solo o en combinación con los SIN 410, 412, 414, 415 y 440" y "Con 20.000 mg/kg sólo en alimentos sin gluten a base de cereales" (ambas notas de conformidad con CODEX	Reino Unido: Acepta la propuesta

					STAN 74-1981)	
CARRAGENINA	407	BPF		7	Aprobar: las correspondientes normas para productos permiten algunos EEE	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	5.000		7	Aprobar con 5.000 mg/kg, con una nueva nota "Solo o en mezcla con los SIN 471, 472a, 472b y 472c" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981).	Reino Unido, EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	60.000		7	Aprobar con 50.000 mg/kg, con un nueva nota "Solo o en mezcla con otros almidones espesantes" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981), "Con 60.000 mg/kg sólo en alimentos envasados para lactantes" (de conformidad con CODEX STAN 73-1981).	Reino Unido: Acepta la propuesta
GOMA GELLAN	418	BPF		7	Aprobar: las normas para productos correspondientes permiten algunos EEE	

GOMA GUAR	412	20.000		7	Aprobar con 10.000 mg/kg, con las notas "Sólo o en combinación con los SIN 410, 412, 414, 415 y 440" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981), "Con 20.000 mg/kg sólo en alimentos sin gluten a base de cereales " & "Con 2.000 mg/kg sólo en alimentos envasados para lactantes" (de conformidad con CODEX STAN 73-1981)	Reino Unido: Acepta la propuesta
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	20.000		7	Aprobar con 10.000 mg/kg, con las notas "Sólo o en combinación con los SIN 410, 412, 414, 415 y 440" y "Con 20.000 mg/kg sólo en alimentos sin gluten a base de cereales" (ambas notas de conformidad con CODEX STAN 74-1981)	Reino Unido: Acepta la propuesta AIDGUM: Apoya la aprobación
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		4	Suspender	Reino Unido: Acepta la propuesta
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	60.000		7	Aprobar: las normas para productos correspondientes permiten algunos EEE	
GOMA KARAYA	416	BPF		7		
HARINA KONJAC	425	BPF		7		
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	5.000		7	Aprobar con nota nueva "Solo o en combinación con los SIN 471, 472a, 472b y 472c" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981)	Reino Unido: Acepta la propuesta
LECITINA	322(i)	15.000		7	Aprobar con 5.000 mg/kg (de conformidad con CODEX STAN 73-	Reino Unido: Acepta la propuesta

					1981) con la nota "A 15.000 mg/kg en los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981)	
MANITOL	421	BPF		7	Aprobar: las normas para productos correspondientes	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7	permiten algunos EEE	
MONO- Y DI- GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	5.000		7	Aprobar con nota nueva "Solo o en combinación con los SIN 471, 472a, 472b y 472c" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981) y "Con 1 500 mg/kg para uso en alimentos envasados para lactantes" (de conformidad con 73-1981).	Reino Unido, EFEMA, ELC: Aceptan la propuesta
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	50.000		7	Aprobar con la nota nueva "Solo o en combinación con otros almidones espesantes" (de conformidad con 74-1981).	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	50.000		7		Reino Unido: Acepta la propuesta
PECTINAS	440	20.000		7	Aprobar con 10.000 mg/kg, con las notas "Solo o en combinación con los SIN 410, 412, 414, 415 y 440" y "Con 20 000 mg/kg sólo en alimentos sin gluten a base de cereales " (de conformidad con 74-1981) y "Sólo en alimentos a base de conservas de fruta para lactantes" (de conformidad con 73-	Reino Unido: Acepta la propuesta

					1981).	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	60.000		7	Aprobar con 50.000 mg/kg, con una nueva nota "Solo o en combinación con otros almidones espesantes" (de conformidad con 74-1981) y "Con 60 000 mg/kg sólo en alimentos en conserva para lactantes" (de conformidad con 73-1981).	Reino Unido: Acepta la propuesta
ALGINATO DE POTASIO	402	5.000		7	Suspender: No se permite en las correspondientes normas para productos.	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	BPF		7	Aprobar: en ambas normas para productos correspondientes se permiten el carbonato ácido de potasio y reguladores de la acidez.	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF		7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 74-1981.	Reino Unido: Acepta la propuesta
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	BPF		7		Reino Unido: Acepta la propuesta
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7	Aprobar: las normas para productos correspondientes permiten algunos EEE	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4		
ALGINATO DE SODIO	401	5.000		7		
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		4		
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	5.000		4	Aprobar con BPF con una nueva nota "Con 5 000 mg/kg en alimentos envasados para lactantes".	5.000 mg/kg corresponde a CODEX STAN 073-1981, BPF a 74-1981
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	50.000		7	Aprobar con 50.000 mg/kg con nueva nota	Reino Unido: Acepta la propuesta

					"Solo o en mezcla con otros almidones espesantes" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981).	
ALMIDÓN OCTENILSUCCINATO DE SODIO	1450	50.000		7	Aprobar con 50.000 mg/kg con nueva nota "Solo o en mezcla con otros almidones espesantes" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981).	Reino Unido: Acepta la propuesta
GOMA TARA	417	BPF		7	Aprobar: las correspondientes normas para productos permiten algunos EEE	
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	BPF		7	Aprobar como está consignada, corresponde a CODEX STAN 74-1981.	Reino Unido: Acepta la propuesta
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF		7		Reino Unido: Acepta la propuesta
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	5.000		7		Reino Unido: Acepta la propuesta
GOMA XANTANA	415	20.000		7	Aprobar con 10.000 mg/kg, con las notas "Solo o en combinación con los SIN 410, 412, 414, 415 y 440" y "Con 20 000 mg/kg sólo en alimentos sin gluten a base de cereales" (de conformidad con CODEX STAN 74-1981).	Reino Unido: Acepta la propuesta

Categoría de alimentos núm. 14.1.1 (Aguas)

Normas para productos correspondientes: Ninguno, 108-1981 corresponde a la subcategoría 14.1.1.1 y 227-2001 corresponde a 14.1.1.2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, Irán, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : Observaciones formuladas al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. indican que no se justifica el uso de aditivos en esta categoría de alimentos.	

Categoría de alimentos núm. 14.1.1.1 (Aguas minerales naturales y aguas de manantial)

Normas para productos correspondientes: 108-1981: no menciona aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, Irán, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : Observaciones formuladas al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. indican que no se justifica el uso de aditivos en esta categoría de alimentos.	

Categoría de alimentos núm. 14.1.1.2 (Aguas de mesa y gaseosas)

Normas para productos correspondientes: 227-2001: no menciona aditivos alimentarios

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : No se justifica	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE, España, Reino Unido: Apoyan la propuesta
Justificación de la propuesta : Observaciones formuladas al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. indican que no se justifica el uso de aditivos en esta categoría de alimentos.	

Categoría de alimentos No. 14.1.2 (Zumos (jugos) de frutas y hortalizas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna, 247-2005 corresponde a la mayoría de las subcategorías y permite el uso de aditivos alimentarios de conformidad con los cuadros 1 y 2

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifican sólo con la Nota 35 "Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios".	Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Costa Rica, ICGMA: Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina, otros los hidrocoloides.
Justificación de la propuesta : Observaciones formuladas al GTe y que figuran en CX/FA 12/44/9 Add. indican que es necesario el uso de estabilizadores en zumos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa puedan presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. Se justifica el uso de estabilizadores para mantener uniformes los productos	UE: El uso deberá limitarse de conformidad con las disposiciones de CODEX STAN 247-2005 Reino Unido: No se acepta porque CODEX STAN 247-2005 limita el uso de EEE sólo a aquellos que son componentes de alimentos, por ejemplo las pectinas.

Categoría de alimentos núm. 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de fruta)

Normas para productos correspondientes: 247-2005: permite los aditivos alimentarios que se indican en los cuadros 1 y 2 en las CA 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifica sólo con Nota 35 ²⁶ "Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios". Justificación de la propuesta : Se formularon observaciones al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. sobre la necesidad del uso de estabilizadores en zumos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa puedan presentar decantación de sólidos insolubles durante su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener la uniformidad de los productos.					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Costa Rica, ICGMA: Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina, otros hidrocoloides. UE: El uso se debería limitar como se indica en CODEX STAN 247-2005 Irán: Apoya la propuesta, pero CODEX STAN 247-2005 deberá modificarse de conformidad. Reino Unido: No está de acuerdo porque CODEX STAN 247-2005 limita el uso de EEE exclusivamente a aquellos que son componentes de los alimentos, p. ej. las pectinas. FIJUG: La pectina se usa en zumos turbios.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PECTINAS	440	BPF	35	Aprobada	Mantener aprobada como se indica en la lista	Japón, FIJUG: Aprueban, evita las precipitación en néctares.

²⁶ **Nota 35:** Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios

Categoría de alimentos núm. 14.1.2.2 (Zumos (jugos) de hortalizas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Justificada sólo con la nota 35 "Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios".

Justificación de la propuesta : Se presentaron observaciones al GTe GTE y en CX/FA 12/44/9 Add. sobre la necesidad del uso de estabilizadores en los jugos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener los productos uniformes**Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:****Costa Rica, ICGMA:** Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina y otros hidrocoloides.**UE:** El uso deberá limitarse de conformidad con lo indicado en CODEX STAN 247-2005**Irán:** Acepta la propuesta, pero CODEX STAN 247-2005 estándar debe ser modificado para que coincida con deberá modificarse de conformidad.**Reino Unido:** No está de acuerdo porque CODEX STAN 247-2005 limita el uso de EEE sólo a aquellos que son componentes de los alimentos, p. ej. las pectinas .**FIJUG:** Se usa pectina en zumos turbios.**Categoría de alimentos núm. 14.1.2.3 (Concentrados para zumos (jugos) de frutas)**

Normas para productos correspondientes: 247-2005: permite los aditivos alimentarios indicados en los cuadros 1 y 2 en las CA 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Justificada sólo con la nota 35 "Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios".

Justificación de la propuesta : Se presentaron observaciones al GTe GTE y en CX/FA 12/44/9 Add. sobre la necesidad del uso de estabilizadores en los jugos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener la uniformidad de los productos.**Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:****Costa Rica, ICGMA:** Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina y otros hidrocoloides.**UE:** El uso deberá limitarse como se indica en CODEX STAN 247-2005**Irán:** Acepta la propuesta, pero CODEX STAN 247-2005 deberá modificarse de conformidad.**Reino Unido:** No está de acuerdo porque CODEX STAN 247-2005 limita el uso de EEE exclusivamente a aquellos que son componentes de los alimentos, p. ej. las pectinas.

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PECTINAS	440	BPF	35 y 127 ²⁷	Aprobada	Mantenerla aprobada como figura en la lista	FIGUJ: De acuerdo

Categoría de alimentos núm. 14.1.2.4 (Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :

Se justifica sólo con la Nota 35 "Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios".

Justificación de la propuesta : Se presentaron observaciones al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. sobre la necesidad del uso de estabilizadores en jugos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para**Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:****Costa Rica, ICGMA:** Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina y otros los hidrocoloides.**Irán:** Acepta la propuesta, pero CODEX STAN 247-2005 deberá modificarse de conformidad.**Reino Unido:** No está de acuerdo porque CODEX STAN 247-2005 limita el uso de EEE exclusivamente a los que son componentes de los alimentos, p. ej. las pectinas .²⁷ Nota 127: Según se sirve al consumidor.

mantener la uniformidad de los productos	FIJUG: Uso de pectina en jugos turbios
--	---

Categoría de alimentos núm. 14.1.3 (Néctares de frutas y hortalizas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna, 247-2005: permite los aditivos alimentarios indicados en los cuadros 1 y 2 en las subcategorías 14.1.3.1 y 14.1.3.3

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Justificada sólo con la nota "Sólo para uso en néctares turbios". Justificación de la propuesta : Se presentaron observaciones al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. sobre la necesidad del uso de estabilizadores en jugos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener la uniformidad de los productos</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Costa Rica, ICGMA: Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina y otros los hidrocoloides. UE: El uso deberá limitarse, de conformidad con CODEX STAN 247-2005 Irán: Acepta la propuesta, pero CODEX STAN 247-2005 deberá modificarse de conformidad. Reino Unido: No está de acuerdo porque CODEX STAN 247-2005 limita el uso de EEE exclusivamente a los que son componentes de los alimentos, p. ej. las pectinas . FIJUG: Uso de pectina en jugos turbios</p>
--	--

Categoría de alimentos núm. 14.1.3.1 (Néctares de frutas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna, 247-2005: permite los aditivos alimentarios indicados en los cuadros 1 y 2 en 14.1.3.1 y 14.1.3.3

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Justificada sólo con la nota "Sólo para uso en néctares turbios". Justificación de la propuesta : Se presentaron observaciones al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. sobre la necesidad del uso de estabilizadores en jugos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener la uniformidad de los productos</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Costa Rica, ICGMA: Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina y otros los hidrocoloides. UE: El uso deberá limitarse, de conformidad con CODEX STAN 247-2005</p>
--	--

Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PECTINAS	440	BPF		Aprobada	Mantener aprobada a BPF pero con la nueva nota "Sólo para uso en néctares turbios".	Japón: Está de acuerdo, evita la separación en néctares Reino Unido, FIJUG: Acepta la propuesta

Categoría de alimentos núm. 14.1.3.2 (Néctares de hortalizas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

<p>Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Justificada sólo con la nota "Sólo para uso en néctares turbios". Justificación de la propuesta : Se presentaron observaciones al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add. sobre la necesidad del uso de estabilizadores en jugos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para</p>	<p>Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: Costa Rica, ICGMA: Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina y otros los hidrocoloides. Irán: Está de acuerdo con la propuesta, pero la norma CODEX STAN 247-2005 deberá modificarse de conformidad.</p>
---	---

mantener la uniformidad de los productos						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PECTINAS	440	3.000		4	Aprobar como está consignado, con la nota "Sólo para uso en néctares turbios".	Reino Unido, FIJUG: Aceptan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna. 247-2005: permite los aditivos alimentarios que se indican en los cuadros 1 y 2 en las CA 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :				Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:		
Justificada sólo con nota "Sólo para uso en néctares turbios".				Costa Rica, ICGMA: Se usan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y para estabilizar, p.ej.: pectina, goma xantana, maltodextrina u otros los hidrocoloides.		
Justificación de la propuesta : Según observaciones presentadas al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add., el uso de estabilizadores es necesario en los zumos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener la uniformidad de los productos.				UE: El uso deberá limitarse de conformidad con CTS 247-2005		
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PECTINAS	440	BPF	127	Aprobada	Mantener aprobada pero con la nueva nota "Sólo para uso en néctares turbios".	Irán, Reino Unido, FIL: Aceptan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos :				Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal:		
Justificada sólo con la nota "Sólo para uso en néctares turbios".				Costa Rica, ICGMA: Se utilizan gomas y espesantes para espesar y ajustar la sensación en la boca y para estabilizar, p.ej., pectina, goma xantana, maltodextrina y otros hidrocoloides.		
Justificación de la propuesta : Según observaciones presentadas al GTe y en CX/FA 12/44/9 Add., el uso de estabilizadores es necesario en los zumos y néctares con pulpa. Los productos con mucha pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante toda su vigencia. El uso de estabilizadores se justifica para mantener la uniformidad de los productos.						
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
PECTINAS	440	3000		4	Aprobar con la nota "Sólo para uso en néctares turbios".	Reino Unido, FIJUG: Aceptan la propuesta

Categoría de alimentos núm. 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Propuesta del GTe de clasificación horizontal de la categoría de alimentos : Se justifica Justificación de la propuesta : No hay norma para productos correspondiente. Según las observaciones de los miembros del Codex a la primera circular, se utilizan EEE en todos los productos de esta categoría.					Observaciones del GTe sobre la propuesta de clasificación horizontal: UE: No se justifica en el té y el café sin aromas Reino Unido: Añadir la Nota 142 "Excepto el café y el té" a todas las disposiciones propuestas ICGMA: En esta categoría se utilizan numerosos emulsionantes y espesantes.	
Aditivo	SIN	Nivel máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / aprobada	Propuesta del GTe	Observaciones de los miembros del GTe sobre la propuesta
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	BPF		7	Aprobar como figura en la lista	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	10.000		7		
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	10.000		7		
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	10.000		7		
AGAR	406	BPF		7		
ÁCIDO ALGÍNICO	400	BPF		4		
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	10.000		7		
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	10.000		7		
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	10.000	58 y 160 ²⁸	4		
CLORURO DE CALCIO	509	10.000	58	4		EE UU: En los EE UU se permite el uso de carbonato de calcio en el café y el té como estabilizador / espesante, hasta 3200 mg/kg
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7		
CARRAGENINA	407	BPF		7		Japón: apoya la propuesta. La carragenina se usa para prevenir la separación del aceite que contienen los granos de café. La carragenina se usa para prevenir la separación de las materias grasas de la leche en las conservas té con leche y café enlatado con leche. Según un comunicado de la industria, este tipo de bebidas se produce en Japón y en otros países de Asia. De acuerdo con los descriptores de las categorías de alimentos de la NGAA, los productos listos para beber (incluidos los productos enlatados) forman parte de esta categoría de alimentos.

²⁸ **Nota 160:** Sólo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar.

ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPF		7	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPF	90 ²⁹	7	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	10.000		7	
GOMA GELLAN	418	BPF		7	
GOMA GUAR	412	BPF		7	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7	
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	10.000		7	
HIDROXIPROPILMETILCELULO SA	464	BPF		7	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	10.000		7	
GOMA KARAYA	416	BPF		7	
HARINA KONJAC	425	BPF		7	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	BPF		7	
LECITINA	322(i)	BPF		7	Japón: Apoya la propuesta. Se usa lecitina para evitar la separación de las materias grasas de la leche en las conservas de té con leche y café con leche. Según un comunicado de la industria, este tipo de bebidas se produce en Japón y en otros países de Asia. De acuerdo con los descriptores de las categorías de alimentos de la NGAA, los productos listos para beber (incluidos los productos enlatados) están comprendidos en esta categoría de alimentos EE UU: En los EE UU se permite el uso de lecitina en las bebidas en polvo, en dosis de hasta 20 mg/"porción"
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7	
METILCELULOSA	461	BPF		7	
METILETILCELULOSA	465	BPF		7	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	BPF		7	
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	BPF		7	Japón: Apoya la propuesta. Este aditivo se usa para prevenir la separación de las materias grasas de la leche en el té con leche en conserva y el café con leche en conserva. Según un comunicado de la industria, este tipo de bebidas se produce en Japón y en

²⁹ **Nota 90:** Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado.

Apéndice 2:

DETERMINACIÓN DE LA JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA DEL USO DE EMULSIONANTES, ESTABILIZADORES Y ESPESANTES EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS QUE FIGURAN EN EL ANEXO DE LOS CUADROS 1 y 2

Núm. cat. de alimentos	Descripción de la categoría de alimentos³⁰	Recomendación del grupo de trabajo presencial
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales)	No se tomó decisión alguna
01.1.1.1	Leche (natural)	No se tomó decisión alguna
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	No se tomó decisión alguna
01,2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de alimentos de manera general.
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de alimentos de manera general.
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes se justifica en esta categoría de alimentos de manera general, con las notas "Para uso sólo como estabilizador o espesante" y "Uso limitado sólo para reconstitución y recombinación".
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes se justifica en esta categoría de alimentos en general.
01.2.2	Cuajada (natural)	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes se justifica en esta categoría de alimentos en general.
01.4.1	Nata (crema) pasterizada (natural)	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes se justifica en esta categoría de alimentos en general, con la nota "Con exclusión de los productos correspondientes a la Norma para las natas (cremas) y natas (cremas) preparadas (natas (cremas) reconstituidas, natas (cremas) líquidas preenvasadas) (CODEX STAN 288-1976)".
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas, y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes se justifica en esta categoría de alimentos en general.
01.6.3	Queso de suero	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de

³⁰ Las categorías de alimentos que aparecen sombreadas en gris figuran en el Anexo al Cuadro 3 en CODEX STAN 192-1995. Las categorías de alimentos que no aparecen sombreadas están comprendidas en el Anexo al Cuadro 3 por medio de la organización jerárquica del sistema de categorías de alimentos de la NGAA.

Núm. cat. de alimentos	Descripción de la categoría de alimentos ³⁰	Recomendación del grupo de trabajo presencial
		alimentos de manera general.
01.6.6	Queso de proteínas del suero	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de alimentos de manera general.
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	Caso por caso
02,1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de alimentos de manera general.
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, <i>ghee</i>	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de alimentos de manera general.
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de alimentos de manera general.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de alimentos de manera general.
02.2.1	Mantequilla (manteca)	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de alimentos de manera general.
04.1.1	Frutas frescas	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de alimentos de manera general.
04.1.1.1	Frutas frescas no tratadas	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de alimentos de manera general.
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	La 45ª reunión del CCFA acordó solicitar al GTp sobre la NGAA de la 46ª reunión del CCFA que examinara de nuevo el enfoque horizontal de esta categoría de alimentos
04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de alimentos de manera general.
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y <i>áloe vera</i>), algas marinas y nueces y semillas frescas	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de alimentos de manera general.
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y <i>áloe vera</i>), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de alimentos de manera general.
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y <i>áloe vera</i>), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	La 45ª reunión del CCFA no pudo llegar a un acuerdo (se debatirá en el GTp sobre la NGAA en la 46ª reunión del CCFA)
4.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y <i>áloe vera</i>),	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se

Núm. cat. de alimentos	Descripción de la categoría de alimentos ³⁰	Recomendación del grupo de trabajo presencial
	algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	justifica en esta categoría de alimentos de manera general.
4.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes no se justifica en esta categoría de alimentos de manera general.
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	El uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes se justifica en esta categoría de alimentos en general.

Apéndice 3:**PRINCIPIOS DE TRABAJO PARA EL EXAMEN DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS DEL CUADRO 3 CON FUNCIÓN DE EMULSIONANTE, ESTABILIZADOR Y ESPESANTE**

Estos principios se aplican sólo para el trabajo del GTp sobre la NGAA de la 45ª reunión del CCFA en sus deliberaciones sobre los aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de emulsionante, estabilizador o espesante, de conformidad con el documento CX/FA 13/45/7, Apéndice 3.

Caso 1: Cuando se justifica horizontalmente la función de emulsionante, estabilizador o espesante en una categoría de alimentos

La recomendación del GT se basará en la recomendación del GTe, como se propone en el Apéndice 3 del documento CX/FA 13/45/7. Todas las disposiciones cuya aprobación recomienda el GTe se aprobarán como BPF, salvo las que señale específicamente el GTp.

Caso 2: Cuando no se justifica horizontalmente la función de emulsionante, estabilizador o espesante en una categoría de alimentos

La recomendación del GT será suspender las disposiciones sobre aditivos alimentarios que sólo tengan la función de emulsionante, estabilizador o espesante (como figuran en el Cuadro 1 en el documento de trabajo con la adición de la goma gelán (SIN 418) y mantener las demás disposiciones de todos los otros aditivos en su trámite actual en la NGAA para futuro examen y sin considerar para adición en las subcategorías.

Consecuencias para la subcategorías:

Caso a: cuando la función de emulsionante, estabilizador o espesante no se justifica en la categoría principal pero se justifica en las subcategorías, las disposiciones sobre emulsionante, estabilizador y espesante de la categoría principal se aprobarán en las subcategorías.

Caso b: cuando la función de emulsionante, estabilizador o espesante no se justifica en la categoría principal y no se justifica en las subcategorías, las disposiciones sobre emulsionante, estabilizador y espesante se suspenderán en la categoría principal y se eliminarán/suspenderán en las subcategorías.

Caso 3: cuando la función de emulsionante, estabilizador o espesante no se justifica horizontalmente en una categoría de alimentos respecto a los aditivos alimentarios con clase funcional de regulador de la acidez y emulsionante, y/o estabilizador y/o espesante (como se muestra en el Cuadro 2 del documento de trabajo), el GT comunicará su decisión respecto a la disposición sobre el uso de este aditivo como regulador de la acidez en esta categoría de alimentos.

Cuadro 1: Aditivos alimentarios del Cuadro 3 con clase funcional de emulsionante, estabilizador o espesante únicamente

Aditivo alimentario	SIN	Clase funcional
Adipato de dialmidón acetilado	1422	Emulsionante, estabilizador, espesante
Fosfato de dialmidón acetilado	1414	
Almidón acetilado oxidado	1451	
Almidón tratado con ácido	1401	
Almidón tratado con álcalis	1402	
Almidón blanqueado	1403	
Goma de semillas de algarrobo	410	
Dextrinas, almidón tostado	1400	
Fosfato de dialmidón	1412	
Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	1442	
Almidón hidroxipropilado	1440	
Goma karaya	416	

Aditivo alimentario	SIN	Clase funcional
Fosfato de monoalmidón	1410	
Almidón oxidado	1404	
Fosfato de dialmidón fosfatado	1413	
Acetato de almidón	1420	
Almidón octenil succinato sódico	1450	
Almidones tratados con enzimas	1405	
Goma de tragacanto	413	
Goma gelán	418	Estabilizador, espesante

Cuadro 2: Aditivos alimentarios del Cuadro 3 con clase funcional: regulador de la acidez y emulsionante, y/o estabilizador y/o espesante

Aditivo alimentario	SIN	Clase funcional
Acetato de calcio	263	Regulador de la acidez, conservante, estabilizador
Glucono delta-lactona	575	Regulador de la acidez, leudante, estabilizador
Acetatos de potasio	261	Regulador de la acidez, leudante, estabilizador
Carbonato de potasio	501(i)	Regulador de la acidez, estabilizador
Citrato diácido de potasio	332(ii)	Regulador de la acidez, secuestrante, estabilizador
Gluconato de potasio	577	Regulador de la acidez, estabilizador
Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	501(i)	Regulador de la acidez, leudante, estabilizador
Citrato diácido sódico	331 (i)	Regulador de la acidez, emulsionante, secuestrante, espesante
Lactato de sodio	325	Regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, humectante espesante
Citrato tricálcico	333(iii)	Regulador de la acidez, endurecedor, secuestrante, estabilizador
Citrato tripotásico	332(ii)	Regulador de la acidez, secuestrante, estabilizador
Citrato trisódico	331(iii)	Regulador de la acidez, emulsionante, secuestrante, estabilizador