



## PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### 50.<sup>a</sup> reunión

### RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX

#### ANTECEDENTES

1. De conformidad con la sección del Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius sobre las relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales, todas *“las disposiciones relativas a aditivos alimentarios (incluidos los coadyuvantes de elaboración) que figuran en las normas para productos deberán remitirse al Comité sobre Aditivos Alimentarios preferentemente antes de que las normas hayan sido adelantadas al Trámite 5 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex o antes de que el Comité del producto en cuestión las examine en el Trámite 7, si bien esta remisión no deberá retrasar el adelantamiento de la norma a los trámites siguientes del Procedimiento”*.

2. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración de normas del Codex que figuran a continuación se presentaron para su aprobación después de la 49.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y se enumeran en el siguiente orden:

- i) función tecnológica, número del SIN y nombre del aditivo alimentario;
- ii) nivel máximo;
- iii) IDA (mg del aditivo/kg de peso corporal al día), y
- iv) notas.

3. Se utilizaron las siguientes abreviaturas en la preparación de este documento:

**SIN Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios.** La finalidad del SIN es constituir un sistema de denominación armonizado para aditivos alimentarios como alternativa al uso del nombre específico, que puede ser largo<sup>1</sup>.

**IDA Ingesta diaria aceptable.** Estimación de la cantidad de una sustancia determinada presente en los alimentos o el agua potable, expresada sobre la base del peso corporal, que se puede ingerir a diario durante toda la vida sin riesgos apreciables (persona común = 60 kg)<sup>2</sup>. La IDA se presenta en mg/kg de peso corporal.

**IDA “no especificada”.** Término aplicable a las sustancias alimentarias de toxicidad muy baja cuya ingesta dietética total, de acuerdo con la información disponible (química, biológica, toxicológica y de otros tipos), en virtud de su uso en las cantidades necesarias para obtener un efecto previsto y a partir de sus antecedentes aceptables en los alimentos, no representa, a juicio del JECFA, un peligro para la salud. Por ese motivo, y por las razones expresadas en las evaluaciones individuales, no se considera necesario establecer una IDA expresada en forma numérica. Los aditivos que cumplan con este criterio se deben utilizar dentro de los límites de las buenas prácticas de fabricación, es decir, deberán ser eficaces tecnológicamente y utilizarse en su nivel más bajo necesario para obtener dicho efecto, no deberán adulterar el alimento, empeorar su calidad, o provocar un desequilibrio nutricional<sup>2</sup>.

**IDA “no limitada”.** El JECFA ya no utiliza este término, que significa lo mismo que la IDA “no especificada”<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).

<sup>2</sup> Glosario de términos del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA): [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44065/13/WHO\\_EHC\\_240\\_13\\_eng\\_Annex1.pdf?ua=1](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44065/13/WHO_EHC_240_13_eng_Annex1.pdf?ua=1)

**IDA temporal.** Término utilizado por el JECFA cuando los datos son suficientes para concluir que el uso de una sustancia es inocuo durante el período de tiempo relativamente corto que es necesario para generar y evaluar más datos sobre la inocuidad, pero son insuficientes para concluir que el uso de esa sustancia es inocuo durante toda la vida. Se utiliza un factor de inocuidad superior a lo normal para establecer una IDA temporal, y se establece una fecha de vencimiento en la cual deberá presentarse al JECFA la información apropiada para resolver la cuestión de la inocuidad. La IDA temporal se expresa en unidades de mg/kg de peso corporal<sup>2</sup>.

**IDA condicional.** El JECFA ya no utiliza este término, que significa una serie de "IDA incondicionales" que pueden representar una ingesta aceptable cuando se tienen en cuenta problemas especiales, pautas diferentes de ingesta alimentaria y grupos especiales de la población que pueden necesitar consideración<sup>2</sup>.

**IDA no asignada.** Existen diversas razones para no asignar una IDA, que van desde la falta de información hasta la disponibilidad de datos sobre los efectos negativos, que indican que un aditivo alimentario o medicamento veterinario no se deberá utilizar en absoluto. Deberá consultarse el informe para conocer las razones por las cuales no se asignó una IDA<sup>2</sup>.

### **Aceptable<sup>2</sup>**

Aromatizantes: Se refiere a los aromatizantes cuyo uso no plantea problemas de inocuidad en los niveles de ingesta actuales y en informes posteriores de reuniones sobre aditivos alimentarios. Si se ha asignado una IDA al aromatizante, se mantiene a menos que se indique otra cosa.

Preparados enzimáticos: Se refiere a las enzimas obtenidas de tejidos comestibles de animales o plantas comúnmente utilizadas como alimentos, o derivados de microorganismos que por costumbre se aceptan como componentes de alimentos o se utilizan de forma habitual en la preparación de alimentos. Estos preparados enzimáticos se consideran aceptables siempre y cuando se puedan establecer especificaciones químicas y microbiológicas satisfactorias.

Aditivos alimentarios: Se utilizan en ocasiones cuando los usos actuales no presentan problemas toxicológicos o cuando la ingesta se autolimita por razones tecnológicas u organolépticas.

**Dosis de tratamiento aceptable.** Las IDA se expresan en mg por kg de peso corporal al día. Sin embargo, en algunos casos los aditivos alimentarios se limitan más adecuadamente por sus dosis de tratamiento. Esta situación se produce con mayor frecuencia con los agentes para el tratamiento de las harinas. Cabe señalar que la dosis de tratamiento aceptable se expresa como mg/kg del producto. Esto no se debe confundir con una IDA<sup>2</sup>.

**Buenas prácticas de fabricación (BPF) en el uso de aditivos alimentarios<sup>3</sup>** quiere decir que:

- la cantidad de aditivo añadida al alimento no excede la cantidad razonablemente necesaria para lograr el efecto físico, nutricional o técnico que se trata de obtener en el alimento;
- la cantidad de aditivo que pasa a formar parte del alimento como consecuencia de su empleo en la fabricación, elaboración o envasado del alimento, y que no tiene por objeto causar ningún efecto físico o tecnológico en el mismo, se reduce al máximo razonablemente posible, y
- el aditivo es de calidad alimentaria apropiada y se prepara y manipula de la misma forma que un ingrediente alimentario. La calidad alimentaria se consigue ajustándose a las especificaciones en su conjunto y no simplemente a criterios individuales sobre inocuidad.

---

<sup>3</sup> *Manual de procedimiento* de la Comisión del Codex Alimentarius (Definiciones).

## RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS

**Se invita** al Comité **a estudiar la posibilidad de ratificar** las disposiciones sobre aditivos alimentarios (véase el Anexo 1) derivadas de:

- I. La 9.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNE) relacionadas con:
  - La Norma regional para el *doogh* (aprobada por la Comisión en su 40.<sup>o</sup> período de sesiones en el trámite 5/8 con sujeción a la ratificación de sus disposiciones sobre etiquetado de los alimentos y aditivos alimentarios<sup>4</sup>).
- II. El Comité de la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) (que trabaja por correspondencia) (Anexo 2 del documento CX/CAC 17/40/3-Add.1) relacionadas con:
  - La Norma para los permeados lácteos en polvo (aprobada por la Comisión en su 40.<sup>o</sup> período de sesiones en el trámite 8 con sujeción a la ratificación de sus disposiciones sobre etiquetado de los alimentos y aditivos alimentarios<sup>5</sup>).

---

<sup>4</sup> REP17/CAC párr. 63 y Apéndice III

<sup>5</sup> REP 17/CAC párr. 54 y Apéndice III

## I. CCNE

NORMA REGIONAL PARA EL *DOOGH* (en el trámite 5/8)<sup>6</sup>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS<sup>7</sup>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	IDA	Nota																																																											
4.1	<p>Solamente podrán emplearse las clases de aditivos que se indican en la siguiente tabla para las categorías de productos que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando esté permitido de acuerdo con la tabla, solamente podrán emplearse los aditivos específicos listados y solamente dentro de los límites especificados.</p> <p>De acuerdo con la Sección 4.1 del Preámbulo de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995), podrá haber aditivos adicionales en las leches fermentadas aromatizadas y en las bebidas a base de leche fermentada como</p>																																																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Clase de aditivos</th> <th colspan="2"><i>Doogh</i> sometido a tratamiento térmico</th> <th colspan="2"><i>Doogh</i> no sometido a tratamiento térmico</th> </tr> <tr> <th>Simple</th> <th>Aromatizado</th> <th>Simple</th> <th>Aromatizado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Reguladores de acidez</td> <td>-</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Gasificantes</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Colorantes</td> <td>-</td> <td>X</td> <td>-</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Emulsionantes</td> <td>-</td> <td>X</td> <td>-</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Acentuadores del sabor</td> <td>-</td> <td>X</td> <td>-</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Gases de envasado</td> <td>-</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Sustancias conservadoras</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Estabilizadores</td> <td>X<sup>(a)</sup></td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Edulcorantes</td> <td>-</td> <td>X</td> <td>-</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Espesantes</td> <td>X<sup>(a)</sup></td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>				Clase de aditivos	<i>Doogh</i> sometido a tratamiento térmico		<i>Doogh</i> no sometido a tratamiento térmico		Simple	Aromatizado	Simple	Aromatizado	Reguladores de acidez	-	X	X	X	Gasificantes	X	X	X	X	Colorantes	-	X	-	X	Emulsionantes	-	X	-	X	Acentuadores del sabor	-	X	-	X	Gases de envasado	-	X	X	X	Sustancias conservadoras	-	-	-	X	Estabilizadores	X <sup>(a)</sup>	X	X	X	Edulcorantes	-	X	-	X	Espesantes	X <sup>(a)</sup>	X	X	X
Clase de aditivos	<i>Doogh</i> sometido a tratamiento térmico		<i>Doogh</i> no sometido a tratamiento térmico																																																												
	Simple	Aromatizado	Simple	Aromatizado																																																											
Reguladores de acidez	-	X	X	X																																																											
Gasificantes	X	X	X	X																																																											
Colorantes	-	X	-	X																																																											
Emulsionantes	-	X	-	X																																																											
Acentuadores del sabor	-	X	-	X																																																											
Gases de envasado	-	X	X	X																																																											
Sustancias conservadoras	-	-	-	X																																																											
Estabilizadores	X <sup>(a)</sup>	X	X	X																																																											
Edulcorantes	-	X	-	X																																																											
Espesantes	X <sup>(a)</sup>	X	X	X																																																											
	<p>resultado del acumulado de excedentes de los ingredientes no lácteos.</p>																																																														
				<p>Texto en consonancia con las disposiciones del <i>Manual de procedimiento</i> (Formato de las normas del Codex para productos)</p> <p>El <i>doogh</i> (simple, no sometido a tratamiento térmico) se incluye en la categoría 01.2.1.1 “Leches fermentadas (naturales/simples) sin tratamiento térmico después de la fermentación”; el <i>doogh</i> (simple, sometido a tratamiento térmico) se incluye en la categoría 01.2.1.2 “Leches fermentadas (naturales/simples) tratadas térmicamente después de la fermentación”; y el <i>doogh</i> (aromatizado, sometido y no sometido a tratamiento térmico) se incluye en la categoría 01.1.4. “Bebidas lácteas líquidas aromatizadas”.</p> <p>Todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 (con una IDA no especificada o no limitada) pueden utilizarse en los productos comprendidos en la categoría 01.1.4 conforme a las condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF). Las categorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2 están incluidas en el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA, y las disposiciones de los Cuadros 1 y 2 rigen el uso de los aditivos del Cuadro 3 en estas categorías.</p>																																																											

<sup>6</sup> REP17/NE, Apéndice III

<sup>7</sup> Los aditivos alimentarios con clases funcionales como gasificantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, sustancias conservadoras, estabilizadores y espesantes y edulcorantes y sus límites máximos (LM) incluidos en la Norma son idénticos a los incluidos en la *Norma para leches fermentadas* (CXS 243-2003), excepto nisina (SIN 234) y difosfato diácido de magnesio (SIN 450(ix)).

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	IDA	Nota
<p>X = El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado. En el caso de los productos aromatizados, está justificado el uso de los aditivos en la parte láctea.</p> <p>- = El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está tecnológicamente justificado.</p> <p>(a) El uso está restringido a la reconstitución y recombinación si así lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final.</p>				
<b>Reguladores de acidez (para todos los tipos de <i>doogh</i>, excepto <i>doogh</i> simple sometido a tratamiento térmico)</b>				
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	BPF	“No limitada” para el ácido acético y sus sales (23. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1979)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA. En la NGAA no hay una disposición para la categoría 01.2.1.1.
<b>Gasificantes (para todos los tipos de <i>doogh</i>)</b>				
290	Dióxido de carbono	BPF	“No especificada” (49. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1985)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA. En la NGAA no hay una disposición para las categorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2.
<b>Colorantes (para todos los tipos de <i>doogh</i>, excepto <i>doogh</i> simple sometido a tratamiento térmico y <i>doogh</i> simple no sometido a tratamiento térmico)</b>				
100(i)	Curcumina	100 mg/kg	0-3 mg/kg de peso corporal (61. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 2003)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 150 mg/kg, con Nota 402 “Para uso en los productos que cumplen con la <i>Norma para leches fermentadas</i> (CXS 243-2003) en 100 mg/kg”.
101(i)	Riboflavin, sintéticas	300 mg/kg	IDA de grupo de 0-0,5 mg/kg de peso corporal para riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> , Riboflavin, sintéticas y Riboflavina 5'-fosfato de sodio (51. <sup>a</sup> reunión del JECFA 1998)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 300 mg/kg.
101(ii)	Riboflavina 5'- fosfato de sodio			
102	Tartracina			
104	Amarillo de quinoleina	150 mg/kg	ADI temporal de 0-3 mg/kg de peso corporal (82. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 2016)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 10 mg/kg.
110	Amarillo ocazo FCF	300 mg/kg	0-4 mg/kg de peso corporal (74. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 2011)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 300 mg/kg.
120	Carmines	150 mg/kg	IDA de grupo de 0-5 mg/kg	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 150 mg/kg.

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	IDA	Nota
			de peso corporal para carmines, como el carmín de amonio o las sales equivalentes de calcio, potasio y sodio (55. <sup>a</sup> reunión del JECFA JECFA, 2000)	
122	Azorrubina (Carmoisina)		0-4 mg/kg de peso corporal (27. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1983)	
124	Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A)		0-4 mg/kg de peso corporal (74. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 2011)	
129	Rojo allura AC	300 mg/kg	0-7 mg/kg de peso corporal (82. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 2016)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 300 mg/kg.
132	Indigotina (Carmín de índigo)	100 mg/kg	0-5 mg/kg de peso corporal (18. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1974)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 300 mg/kg, con Nota 402 "Para uso en los productos que cumplen con la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) a 100 mg/kg".
133	Azul brillante FCF	150 mg/kg	0-12,5 mg/kg de peso corporal (13. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1969)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 150 mg/kg.
141(i)	Clorofilas, complejos cúpricos	500 mg/kg	0-15 mg/kg de peso corporal (13. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1969)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 50 mg/kg, con Nota 190 "Excepto para el uso en bebidas a base de leche fermentada a 500 mg/kg".
141(ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio		0-15 mg/kg de peso corporal (22. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1978)	
143	Verde sólido FCF	100 mg/kg	0-25 mg/kg de peso corporal (30. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1986)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 100 mg/kg.
150b	Caramelo II - caramelo al sulfito	150 mg/kg	0-160 mg/kg de peso corporal (55. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 2000)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 2 000 mg/kg con Nota 400 "Para uso en los productos que cumplen con la Norma para leches fermentadas (CXS 243- 2003) a 150 mg/kg".
150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	2 000 mg/kg	0-200 mg/kg de peso corporal (0-150 mg/kg de peso corporal en base	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 2 000 mg/kg.

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	IDA	Nota
			sólida) (29.ª reunión del JECFA, 1985)	
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	2 000 mg/kg	0-200 mg/kg de peso corporal (0-150 mg/kg de peso corporal en base sólida) (29.ª reunión del JECFA, 1985)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 2 000 mg/kg.
151	Negro brillante (Negro PN)	150 mg/kg	0-1 mg/kg de peso corporal (25.ª reunión del JECFA, 1981)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 150 mg/kg.
155	Marrón HT	150 mg/kg	0-1,5 mg/kg de peso corporal (28.ª reunión del JECFA, 1984)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 150 mg/kg.
160a(i)	Carotenos, beta-, sintéticos	100 mg/kg	IDA de grupo de 0-5 mg/kg de peso corporal para beta-carotenos, sintéticos y de <i>Blakeslea trispora</i> (18.ª reunión del JECFA, 1974)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 150 mg/kg, con Nota 402 "Para uso en los productos que cumplen con la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) a 100 mg/kg".
160e	Carotenal, beta-apo-8'-		IDA de grupo de 0-5 mg/kg de peso corporal expresada como la suma de carotenoides, incluidos beta-carotenos, beta-apo-8'- carotenal y los ésteres metílico o etílico del ácido beta-apo-8'carotenoico (18.ª reunión del JECFA, 1974)	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'carotenoico		IDA de grupo con beta-carotenos, (sintéticos) de 0-5 mg/kg de peso corporal (57.ª reunión del JECFA, 2001)	
160a(iii)	Carotenos, beta-, Blakeslea trispora			
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	600 mg/kg	IDA "aceptable", siempre que el nivel de uso no supere el nivel que se encuentra normalmente en hortalizas (41.ª reunión del	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 1 000 mg/kg, con Nota 401 "Para uso en los productos que cumplen con la Norma para leches fermentadas (CXS 243- 2003) a 600 mg/kg".

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	IDA	Nota
			JECFA, 1993)	
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	20 mg/kg como bixina	0–12 mg/kg de peso corporal para bixina y 0–0,6 mg/kg para norbixina y sus sales de sodio y potasio (67.ª reunión del JECFA, 2006)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 20 mg/kg.
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	20 mg/kg como norbixina	0–12 mg/kg de peso corporal para bixina y 0 – 0,6 mg/kg para norbixina y sus sales de sodio y potasio (67.ª reunión del JECFA, 2006)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 10 mg/kg.
160d	Licopenos	30 mg/kg como licopeno puro	“No especificada” para licopeno de todas las fuentes (71.ª reunión del JECFA, 2009)	En la NGAA licopeno, sintético (SIN 160d(i)), licopeno, tomate (SIN 160d(ii)) y licopeno, <i>blakeslea trispora</i> (SIN 160d(iii)) están incluidos en el Cuadro 3.
161b(i)	Luteínas de <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg	IDA de grupo de 0-2 mg/kg de peso corporal para luteína de <i>T. erecta</i> y zeaxantina sintética (63.ª reunión del JECFA, 2004)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 100 mg/kg, con Nota 400 “Para uso en los productos que cumplen con la Norma para leches fermentadas (CXS 243- 2003) a 150 mg/kg”.
161h(i)	Zeaxantina, sintética	150 mg/kg		En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 100 mg/kg, con Nota 400 “Para uso en los productos que cumplen con la Norma para leches fermentadas (CXS 243- 2003) a 150 mg/kg”.
163(ii)	Extracto de piel de uva	100 mg/kg	0-2,5 mg/kg de peso corporal (26.ª reunión del JECFA, 1982)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 100 mg/kg, con Nota 402 “Para uso en los productos que cumplen con la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) a 100 mg/kg”.
172(i)	Óxido de hierro, negro		0-0,5 mg/kg de peso corporal (53.ª reunión del JECFA, 1999)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 20 mg/kg con Nota 402 “Para uso en los productos que cumplen con la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) a 100 mg/kg”.
172(ii)	Óxido de hierro, rojo			
172(iii)	Óxido de hierro, amarillo			
<b>Emulsionantes (para todos los tipos de <i>doogh</i>, excepto <i>doogh</i> simple sometido a tratamiento térmico y <i>doogh</i> simple no sometido a tratamiento térmico)</b>				
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	3 000 mg/kg	0-25 mg/kg de peso corporal (17.ª reunión del JECFA, 1973)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 3 000 mg/kg.
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán		0-25 mg/kg de peso	



N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	IDA	Nota
			corporal (17.ª reunión del JECFA, 1973)	
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán		0-25 mg/kg de peso corporal (17.ª reunión del JECFA, 1973)	
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán		0-25 mg/kg de peso corporal (17.ª reunión del JECFA, 1973)	
436	Polioxietileno (20), triestearato de sorbitán		0-25 mg/kg de peso corporal (17.ª reunión del JECFA, 1973)	
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	10 000 mg/kg	0-50 mg/kg de peso corporal (61.ª reunión del JECFA, 2003)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 5 000 mg/kg, con Nota 399 "Para uso en los productos que cumplen con la Norma para leches fermentadas (CXS 243-2003) a 10 000 mg/kg".
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	5 000 mg/kg	0-30 mg/kg de peso corporal (73.ª reunión del JECFA, 2010)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 5 000 mg/kg.
474	Sucroglicéridos	5 000 mg/kg	0-30 mg/kg de peso corporal, IDA de grupo para ésteres de ácidos grasos y sacarosa y sucroglicéridos (49.ª reunión del JECFA, 1997)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 5 000 mg/kg.
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	2 000 mg/kg	0-25 mg/kg de peso corporal (35.ª reunión del JECFA, 1989)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 2 000 mg/kg.
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	5 000 mg/kg	0-25 mg/kg de peso corporal (17.ª reunión del JECFA, 1973)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 5 000 mg/kg
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	10 000 mg/kg	0-20 mg/kg de peso corporal (17.ª reunión del JECFA, 1973)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 1 000 mg/kg para estearoil lactilatos.
482(i)	Estearoil lactilato de calcio	10 000 mg/kg	0-20 mg/kg de peso corporal (17.ª reunión del JECFA, 1973)	
491	Monoestearato de sorbitán	5 000 mg/kg	IDA de grupo de 0-25 mg/kg de peso corporal	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 5 000 mg/kg, para ésteres de sorbitán de ácidos grasos
492	Triestearato de sorbitán			

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	IDA	Nota
493	Monolaurato de sorbitán		como la suma de ésteres de sorbitán del ácido láurico, oleico, palmítico y esteárico (26.ª reunión del JECFA, 1982)	
494	Monooleate de sorbitán			
495	Monopalmitato de sorbitán			
900a	Polidimetilsiloxano	50 mg/kg	0–1,5 mg/kg de peso corporal (80.ª reunión del JECFA, 2011)	En la NGAA no hay una disposición para la categoría 01.1.4.
<b>Acentuadores del sabor (para todos los tipos de <i>doogh</i>, excepto <i>doogh simple</i> sometido a tratamiento térmico y <i>doogh simple</i> no sometido a tratamiento térmico)</b>				
580	Gluconato de magnesio	BPF	IDA de grupo "No especificada" para la glucono-delta-lactona y gluconatos (51.ª reunión del JECFA, 1998)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA.
620	Ácido glutámico, L(+)-		IDA de grupo "No especificada" para el ácido glutámico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio (31.ª reunión del JECFA, 1987)	
621	Glutamato monosódico, L-			
622	Glutamato monopotásico, L-			
623	Glutamato de calcio, di-L-			
624	Glutamato monoamónico, L-			
625	Glutamato de magnesio, di-L-			
626	Ácido guanílico, 5'-			
627	Guanilato disódico, 5'-	IDA de grupo "No especificada" para el ácido guanílico y sus sales de calcio, potasio y sodio (29.ª reunión del JECFA, 1985)		
628	Guanilato dipotásico, 5'-	IDA de grupo "No especificada" para el ácido guanílico-5'- y sus sales		
629	Guanilato de calcio, 5'-			

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	IDA	Nota
			de calcio y sodio (18. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1974)	
630	Ácido inosínico, 5'-		IDA de grupo "no especificada" para el ácido ionisínico y sus sales de calcio, potasio y sodio (29. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1985)	
631	Inosinato disódico, 5'-			
632	Inosinato de potasio, 5'-			
633	Inosinato de calcio, 5'-			
634	Ribonucleótidos de calcio, 5'-			
635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-			
636	Maltol		0-1 mg/kg de peso corporal (25. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1981)	En la NGAA no hay una disposición para la categoría 01.1.4.
637	Etilmaltol		0-2 mg/kg de peso corporal (18. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1974)	En la NGAA no hay una disposición para la categoría 01.1.4.
<b>Gases de envasado (para todos los tipos de <i>doogh</i>, excepto <i>doogh</i> simple sometido a tratamiento térmico)</b>				En la Norma no figura ningún aditivo alimentario para esta clase funcional.
<b>Sustancias conservadoras (solo en <i>doogh</i> aromatizado no sometido a tratamiento térmico)</b>				
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg como ácido sórbico	IDA de grupo de 0-25 mg/kg de peso corporal para el ácido sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio (17. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1973)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 1 000 mg/kg, con Nota 220 "Para uso en productos aromatizados tratados térmicamente después de fermentación solamente".
201	Sorbato de sodio			
202	Sorbato de potasio			
203	Sorbato de calcio			
210	Ácido benzoico	300 mg/kg como ácido benzoico	IDA de grupo de 0-5 mg/kg de peso corporal para el ácido benzoico y sus sales (27. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1983)	En la NGAA no hay una disposición para la categoría 01.1.4
211	Benzoato de sodio			
212	Benzoato de potasio			
213	Benzoato de calcio			
234	Nisina	12 mg/kg	0-2 mg/kg de peso corporal (77. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 2013)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 12 mg/kg, con <b>Nota 403</b> "Excluidas las leches fermentadas y bebidas no tratadas térmicamente después de la fermentación".
<b>Estabilizadores y espesantes (para todos los tipos de <i>doogh</i>)</b>				

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	IDA	Nota
170(i)	Carbonato de calcio	BPF	“No limitada” (9.ª reunión del JECFA, 1965)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA. In GSFA FC 01.2.1.2: GMP.
331(iii)	Citrato trisódico		“No limitada” (17.ª reunión del JECFA, 1973)	En la NGAA no hay una disposición para la categoría 01.2.1.1.
338	Ácido fosfórico	1 000 mg/kg, solo o en combinación como fósforo	IDTM de grupo de 70 mg/kg de peso corporal, como fósforo de todas las fuentes (29.ª reunión del JECFA, 1985)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 1 500 mg/kg, con Nota 398 “Para uso en los productos que cumplen con la <i>Norma para leches fermentadas</i> (CXS 243-2003) a 1 000 mg/kg”. En las categorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2 de la NGAA: 1 000 mg/kg
339(i)	Fosfato diácido de sodio			
339(ii)	Hidrogenofosfato disódico			
339(iii)	Fosfato trisódico			
340(i)	Fosfato diácido de potasio			
340(ii)	Hidrogenofosfato dipotásico			
340(iii)	Fosfato tripotásico			
341(i)	Fosfato diácido de calcio			
341(ii)	Hidrógeno fosfato de calcio			
341(iii)	Fosfato tricálcico			
342(i)	Fosfato diácido de amonio			
342(ii)	Hidrógeno fosfato diamónico			
343(i)	Fosfato diácido de magnesio			
343(ii)	Hidrógeno fosfato de magnesio			
343(iii)	Fosfato trimagnésico			
450(i)	Difosfato disódico			
450(ii)	Difosfato trisódico			
450(iii)	Difosfato tetrasódico			
450(v)	Difosfato tetrapotásico			
450(vi)	Difosfato dicálcico			
450(vii)	Difosfato diácido de calcio			
450(ix)	Difosfato diácido de magnesio			
451(i)	Trifosfato pentasódico			
451(ii)	Trifosfato pentapotásico			
452(i)	Polifosfato de sodio			
452(ii)	Polifosfato de potasio			

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	IDA	Nota
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio			
452(iv)	Polifosfato de calcio			
452(v)	Polifosfato de amonio			
542	Fosfato de huesos			
400	Ácido algínico		"No especificada"(39. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1992)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA. En la categoría 01.2.1.2 de la NGAA: BPF. En la NGAA no hay una disposición para la categoría 01.2.1.1.
401	Alginato de sodio		"No especificada"(39. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1992)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA. En las categorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2 de la NGAA: BPF.
402	Alginato de potasio		"No especificada"(39. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1992)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA.
403	Alginato de amonio		"No especificada"(39. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1992)	En la categoría 01.2.1.2 de la NGAA: BPF. En la NGAA no hay una disposición para la categoría 01.2.1.1.
404	Alginato de calcio		"No especificada"(39. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1992)	En la categoría 01.2.1.2 de la NGAA: BPF. En la NGAA no hay una disposición para la categoría 01.2.1.1.
405	Alginato de propilenglicol	BPF	0-70 mg/kg de peso corporal (41. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1993)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 1 300 mg/kg, con Nota XS243 "Excluidos los productos naturales que correspondan a la <i>Norma para leches fermentadas</i> (CXS 243-2003)". En las categorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2 de la NGAA: 5 000 mg/kg.
406	Agar		"No limitada" (17. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1973)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA. En las categorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2 de la NGAA: BPF.
407	Carragenina		IDA de grupo "no especificada" para carragenina y alga eucheama elaborada (57. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 2001)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA.
407a	Alga eucheama elaborada		" No especificada" (25. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1981)	En las categorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2 de la NGAA: BPF.
410	Goma de semillas de algarrobo		" No especificada" (25. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1981)	En las categorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2 de la NGAA: BPF.
412	Goma guar		" No especificada" (19. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1975)	En las categorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2 de la NGAA: BPF.

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	IDA	Nota
413	Goma de tragacanto		"No especificada"(29. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1985)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA. En la categoría 01.2.1.2 de la NGAA: BPF. En la NGAA no hay una disposición para la categoría 01.2.1.1.
414	Goma arábica (Goma de acacia)		" No especificada" (35. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1989)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA.
415	Goma xantán		" No especificada" (30. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1986)	En las categorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2 de la NGAA: BPF.
416	Goma karaya		"No especificada"(33. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1988)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA. En la categoría 01.2.1.1 de la NGAA: 200 mg/kg. En la categoría 01.2.1.2 de la NGAA: BPF.
417	Goma tara		"No especificada"(30. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1986)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA. En las categorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2 de la NGAA: BPF.
418	Goma gelán		" No especificada" (37. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1990)	
425	Harina konjac		"No especificada"(46. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1996)	
440	Pectinas		"No especificada"(25. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1981)	
459	Ciclodextrina, beta-	5 mg/kg	0-5 mg/kg de peso corporal (44. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1995)	En la NGAA hay una disposición para las categorías 01.2.1.1, 01.2.1.2, y 01.1.4.
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	BPF	IDA de grupo 'no especificada' para celulosas modificadas (35. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1989)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA.
460(ii)	Celulosa en polvo			En las categorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2 de la NGAA: BPF.
461	Metilcelulosa			Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA.
463	Hidroxilpropilcelulosa			En la categoría 01.2.1.2 de la NGAA: BPF.
464	Hidroxipropilmetilcelulosa			En la NGAA no hay una disposición para la categoría 01.2.1.1.
465	Metiletilcelulosa			Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA.
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)			En las categorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2 de la NGAA: BPF.
467	Etilhidroxietilcelulosa			Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA.
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (Goma de celulosa reticulada)			En la NGAA hay una disposición para las categorías 01.2.1.1, 01.2.1.2.

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	IDA	Nota
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (Goma de celulosa, hidrolizada mediante enzimas)			
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio		"No especificada" (33. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1988)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA. En la categoría 01.2.1.2 de la NGAA: BPF.
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio		"No especificada" (33. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1988)	En la NGAA no hay una disposición para la categoría 01.2.1.1.
471	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos		"No limitada" (17. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1973)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA. En las categorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2 de la NGAA: BPF.
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol		"No limitada" (17. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1973)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA.
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol		"No limitada" (17. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1973)	En la categoría 01.2.1.2 de la NGAA: BPF. En la NGAA no hay una disposición para la categoría 01.2.1.1.
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol		"No limitada" (17. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1973)	
508	Cloruro de potasio		IDA de grupo 'no limitada' para ácido clorhídrico y sus sales de amonio, magnesio y potasio (23. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1979)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA. En la NGAA hay una disposición para las categorías 01.2.1.1, 01.2.1.2.
509	Cloruro de calcio		"No limitada" (17. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1973)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA. En la NGAA hay una disposición para las categorías 01.2.1.1, 01.2.1.2.
511	Cloruro de magnesio		"No limitada" (23. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1979)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA. En la categoría 01.2.1.2 de la NGAA: BPF. En la NGAA no hay una disposición para la categoría 01.2.1.1.
1200	Polidextrosas		"No especificada" (31. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1987)	
1400	Dextrinas, almidón tostado			Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA.
1401	Almidón tratado con ácido			
1402	Almidón tratado con alcalis			
1403	Almidón blanqueado		"No especificada" (26. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1982)	En las categorías 01.2.1.1 y 01.2.1.2 de la NGAA: BPF.

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	IDA	Nota
1404	Almidón oxidado			
1405	Almidones tratados con enzimas			
1410	Fosfato de monoalmidón			
1412	Fosfato de dialmidón			
1413	Fosfato de almidón fosfatado			
1414	Fosfato de dialmidón acetilado			
1420	Acetato de almidón			
1422	Adipato de dialmidón acetilado			
1440	Almidón hidroxipropilado			
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado			
1450	Almidón octenil succionato sódico			
1451	Almidón oxidado de acetilato		"No especificada"(57. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 2001)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA. En la NGAA hay una disposición para las categorías 01.2.1.1, 01.2.1.2.
<b>Edulcorantes<sup>(a)</sup>( para todos los tipos de <i>doogh</i>, excepto <i>doogh</i> simple sometido a tratamiento térmico y <i>doogh</i> simple no sometido a tratamiento térmico)</b>				
420	Sorbitol	BPF	"No especificada"(26. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1982)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA.
421	Manitol		"No especificada"(30. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1986)	
950	Acesulfame potásico	350 mg/kg	0-15 mg/kg de peso corporal (37. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1990)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 350 mg/kg.
951	Aspartamo	1 000 mg/kg	0-40 mg/kg de peso corporal (25. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1981)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 600 mg/kg, con Nota 405 "Para uso en productos de energía reducida o sin el agregado de azúcar que cumplen con la <i>Norma para leches fermentadas</i> (CXS 243-2003) a 1 000 mg/kg".
952	Ciclamatos	250 mg/kg	IDA de grupo de 0-11 mg/kg de peso corporal para ácido ciclámico y sus	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 250 mg/kg.



N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	IDA	Nota
			sales de calcio y sodio (como ácido ciclámico) (26.ª reunión del JECFA, 1982)	
953	Isomaltol (Isomaltulosa hidrogenada)	BPF	"No especificada"(29.ª reunión del JECFA, 1985)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA.
954	Sacarina	100 mg/kg	0-5 mg/kg de peso corporal para la sacarina y sus sales de calcio, potasio y sodio (41.ª reunión del JECFA, 1993)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 80 mg/kg, con Nota 406 "Para uso en productos de energía reducida o sin el agregado de azúcar que cumplen con la <i>Norma para leches fermentadas</i> (CXS 243-2003) a 100 mg/kg".
955	Sucralosa (Triclorogalactosacarosa)	400 mg/kg	0-15 mg/kg de peso corporal (37.ª reunión del JECFA, 1990)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 300 mg/kg, con Nota 404 "Para uso en productos de energía reducida o sin el agregado de azúcar que cumplen con la <i>Norma para leches fermentadas</i> (CXS 243-2003) a 400 mg/kg".
956	Alitame	100 mg/kg	0-1 mg/kg de peso corporal (46.ª reunión del JECFA, 1996)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 100 mg/kg.
961	Neotamo	100 mg/kg	0-2 mg/kg de peso corporal (61.ª reunión del JECFA, 2003)	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 20 mg/kg.
962	Acesulfamo aspartame, sal de	350 mg/kg en base al equivalente de acesulfame de potasio	Las IDA para aspartame de 0-40 mg/kg de peso corporal (25.ª reunión del JECFA, 1981) y de 0-15 mg/kg de peso corporal para acesulfame potásico (37.ª reunión del JECFA, 1990) abarca las mitades de aspartame y acesulfamo de la sal.	En la categoría 01.1.4 de la NGAA: 350 mg/kg.
964	Jarabe de poliglicitol	BPF	IDA de grupo "no especificada" para poliglicitol y jarabes de maltitol (51.ª reunión del JECFA, 1998)	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA.
965	Maltitoles		"No especificada" (41.ª reunión del JECFA, 1993)	
966	Lactitol		"No especificada"(27.ª	

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo	IDA	Nota
			reunión del JECFA, 1983)	
967	Xilitol		“No especificada”(27. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1983)	
968	Eritritol		“No especificada”(53. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1999)	
(a) El uso de edulcorantes se limita a la leche y los productos derivados de la leche de energía reducida o sin el agregado de azúcar.				
<b>4.2 AROMATIZANTES</b>	Los aromatizantes usados en el <i>doogh</i> regulados por esta Norma cumplirán con las <i>Directrices para el uso de aromatizantes</i> (CXG 66-2008).			Texto en consonancia con las disposiciones del <i>Manual de procedimiento</i> (Formato de las normas del Codex para productos)

## II. CCMMP

### NORMA PARA LOS PERMEADOS LÁCTEOS EN POLVO (en el trámite 8)<sup>8</sup>

#### Aditivos alimentarios

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4.2 Coadyuvantes de elaboración

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

#### Nota

Solo a título informativo.

Solo a título informativo.

<sup>8</sup> CX/CAC 17/40/3 Add. 1 y REP17/CAC párr. 54