

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705.4593

ALINORM 99/12A

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
23º período de sesiones
Roma, Italia, 28 de junio – 3 de julio de 1999

INFORME DE LA 31ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE
ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS
La Haya, Países Bajos, 22-26 de marzo de 1999

NOTA: Este informe contiene la circular CL 1999/4-FAC.

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705.4593

CX 4/30.2

**CL 1999/4-FAC
Abril 1999**

- A:** - Puntos de contacto del Codex
- Organismos internacionales interesados
- DE:** Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle - Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO:** **Distribución del informe de la 31ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (ALINORM 99/12A)**
- A.** **CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

Anteproyectos de normas y textos afines en el Trámite 8

- 1. Proyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios: Cuadro 1 revisado** (párrs. 46 y 56, Apéndice II)
- 2. Proyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios: Cuadro 3 y Anexo del Cuadro 3** (párrs. 52 y 56, Apéndice III)
- 3. Proyecto de Especificaciones sobre Identidad y Pureza de los Aditivos Alimentarios en el Trámite 8** (párrs. 65 y 68, Apéndice VII)

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o hacer observaciones sobre las cuestiones antedichas deben hacerlo por escrito, de conformidad con la Guía para el Examen de Normas en el Trámite 8 (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) y enviarlas al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 30 de mayo de 1999.**

Proyectos de normas y textos afines en el Trámite 5 del Procedimiento Acelerado

- 4. Anteproyecto de Enmienda de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios: Preámbulo - Nota a pie de página** (párrs. 33,56, Apéndice V) (véase también la sección B.1 de la presente circular)

Por razones técnicas y a efectos de evitar interpretaciones erróneas de la Norma, la Secretaría recomienda que la Comisión considere también la adopción de la Nota al pie de la Sección 1.1 de la Norma misma.

- 5. Proyecto de Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración del Codex para los Aditivos Alimentarios** (párr. 74, Apéndice VIII)

Los gobiernos que deseen presentar observaciones sobre todos los aspectos de estas enmiendas, incluidas las posibles consecuencias para los intereses económicos de sus países, deben hacerlo por escrito y enviarlas al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 30 de mayo de 1999.**

Ratificación de niveles máximos para aditivos y contaminantes

6. **Sección sobre sustancias relacionadas con la salud en la Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales** (párr. 91, Apéndice VI).

Anteproyectos de normas y textos afines en el Trámite 5

7. **Anteproyecto de Anexo A de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (Directrices para el cálculo de niveles apropiados de uso de los aditivos alimentarios)** (párr. 58, Apéndice IV)
8. **Anteproyecto de niveles máximos para el estaño** (párr. 131, Apéndice IX)
9. **Anteproyecto de nivel máximo para la patulina** (párr. 117, Apéndice IX)

Los Gobiernos que deseen presentar observaciones respecto de las consecuencias que los anteproyectos de normas o cualquiera de las disposiciones en ellos contenidos pueden tener para sus intereses económicos deben hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines (en el Trámite 5) y enviarlas al Secretario Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **para el 30 de mayo de 1999**.

B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales interesados que deseen formular observaciones sobre las cuestiones que se exponen a continuación a que lo hagan **para el 1º de octubre de 1999** enviándolas a la dirección siguiente: Mr. E.F.F. Hecker, Chairman of the Committee, Ministry of Agriculture, Nature Management and Fisheries, P.O. Box 20401, 2500 EK, La Haya, Países Bajos (Telefax N° 31.70.378.6141), remitiendo una copia al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

1. **Anteproyecto de enmiendas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios en el Trámite 3 el Procedimiento Acelerado: Preámbulo** (párrs. 33, 39, 56, Apéndice V)
2. **Anteproyecto de enmienda de la Norma General para los Aditivos Alimentarios en el Trámite 3: Cuadro 3** (párrs. 12 y 56, Apéndice XI)

El Comité convino en solicitar observaciones sobre la inclusión de los aditivos con IDA “no especificada” en el Cuadro 3 de la Norma (uso conforme a las BPF).

3. **Anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración del Codex para los Aditivos Alimentarios en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado** (párr. 55, Apéndice VIII)

El Comité convino en hacer circular en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado el número 586 del SIN relativo al 4-hexilresorcinol así como una enmienda de las funciones de las pectinas, a fin de recabar observaciones al respecto, a reserva de su confirmación por la Comisión.

4. **Propuestas de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración del Codex para los Aditivos Alimentarios, incluidas las funciones tecnológicas y las categorías/subcategorías funcionales** (párr. 76)

Se invita a los gobiernos a presentar propuestas de enmiendas al SIN y observaciones sobre la actualización de las funciones tecnológicas y las clases/subclases funcionales.

5. **Anteproyecto de niveles máximos para la ocratoxina A en el Trámite 3** (párr. 109, Apéndice IX)
6. **Anteproyecto de nivel de referencia/ Proyecto de niveles máximos para el cadmio** (párr. 136, Apéndice X)

7. **Aditivos alimentarios y contaminantes propuestos para evaluación por el JECFA** (párr. 143, Apéndice XII)
8. **Métodos de análisis para la determinación de aditivos alimentarios y contaminantes presentes en los alimentos**

Se invita a los gobiernos a presentar propuestas sobre métodos de análisis adicionales.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

A continuación se presenta el resumen y las conclusiones de la 31ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos:

CUESTIONES QUE REQUIEREN LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Comité:

- convino en adelantar al Trámite 8 el Cuadro 1 (sección que incluye 23 aditivos) de la **Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios** (párrs. 46 y 56, Apéndice II);
- convino en adelantar al Trámite 8 el Cuadro 3 revisado (y el Anexo del Cuadro 3) del **Proyecto de Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios** (párrs. 52 y 56, Apéndice III);
- remitió a la Comisión el proyecto de especificaciones sobre identidad y pureza de los aditivos alimentarios, para su aprobación como **Especificaciones Consultivas del Codex** (párrs. 65 y 68, Apéndice VII);
- adelantó los **números de SIN relativos al argón, el helio y el oxígeno** para su aprobación en el Trámite 5 del Procedimiento Acelerado (párr. 74, Apéndice VIII)
- convino en armonizar los **límites relacionados con la salud para determinadas sustancias en la Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales** con las *Directrices sobre el Agua Potable* de la OMS (párr. 91, Apéndice VI);
- acordó adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de **Anexo A de la Norma del Codex para los Aditivos Alimentarios** (Directrices para el cálculo de niveles apropiados de uso de aditivos alimentarios) (párr. 58, Apéndice IV);
- convino en adelantar al Trámite 5 el **Anteproyecto de niveles máximos para el estaño** en los alimentos enlatados (párr. 131, Apéndice IX) y el **Anteproyecto de nivel máximo para la patulina** en el zumo (jugo) de manzana y los ingredientes de zumo de manzana presentes en otras bebidas (párr. 117, Apéndice IX);
- convino en distribuir el número de SIN 586 relativo al **4-hexilresorcinol**, así como una enmienda a las **funciones de las pectinas**, en el Trámite 3 el Procedimiento Acelerado (párr. 55, Apéndice VIII);
- acordó hacer circular el Anteproyecto de enmienda del **Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios** en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado (párr. 55, Apéndice V);
- convino en proponer como nuevos trabajos la **revisión de la Norma General para los Alimentos Irradiados** (párr. 7) y la elaboración de dos **códigos de prácticas para prevenir la contaminación por 1) ocratoxina A y 2) zearalenona** (párrs. 106 y 112);

OTRAS CUESTIONES DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN

- acordó: retener en el Trámite 7 una serie de aditivos que requerían una nueva evaluación del JECFA (párrs. 47 y 56); devolver al Trámite 6 todos los otros aditivos sometidos a consideración para su inclusión en el Cuadro 1 del **Proyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios** (párrs. 48 y 56); distribuir en el Trámite 3 varios aditivos a los que el JECFA había asignado una IDA “no especificada” para su inclusión en el Cuadro 3 (párrs. 12 y 56, Apéndice XI); y volver a considerar el uso de colores en los alimentos y de coadyuvantes de elaboración (párrs. 62 y 145);
- acordó devolver al Trámite 6 el proyecto de niveles máximos para el **plomo**, a fin de que volvieran a redactarse (párr. 126);

- convino en devolver al Trámite 6 el Proyecto de nivel de referencia para el cadmio presente en los cereales, legumbres y leguminosas y hacer circular en el Trámite 3 el Anteproyecto de niveles máximos para el **cadmio** (párr. 136, Apéndice X) así como el Anteproyecto de niveles máximos para la ocratoxina A (párr. 109, Apéndice IX);
- convino en devolver al Trámite 3 el **Anteproyecto de Código de prácticas para medidas aplicables en el origen** (párr. 120);
- decidió que el documento referente a la **Metodología y principios de la evaluación de la exposición** en la **Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas en los Alimentos** debía volver a redactarse para ser examinado en la próxima reunión (párrs. 61-63);
- convino en que el Anteproyecto de directrices para mantener la estabilidad de la sal yodada (enmienda de la **Norma para la Sal de Calidad Alimentaria**) se devolvería al Trámite 3 para ser redactado nuevamente (párr. 150).

ÍNDICE

	<u>Párrafos</u>
APERTURA DE LA REUNIÓN	1-3
APROBACIÓN DEL PROGRAMA	4
NOMBRAMIENTO DEL RELATOR	5
ASUNTOS REMITIDOS POR EL COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX	6-8
RESUMEN DEL INFORME DE LA 51ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS	9-11
MEDIDAS NECESARIAS A CONSECUENCIA DE CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA IDA Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS	12-13
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL ANÁLISIS DE RIESGOS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y LOS CONTAMINANTES	14-17
RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS INDICADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX	18-31
EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS:	
INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS	32-34
(A) PROYECTO DE CUADROS 1, 2 Y 3 REVISADOS (INCLUIDO EL ANEXO DEL CUADRO 3).....	35-56
ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA ELABORACIÓN DE DOSIS MÁXIMAS DE USO PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS CON INGESTIÓN DIARIA ADMISIBLE NUMÉRICA (ANEXO A).....	57-58
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE COLORES EN LOS ALIMENTOS	59-64
ESPECIFICACIONES SOBRE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS RESULTANTES DE LA 51ª REUNIÓN DEL JECFA	65-69
ENMIENDAS PROPUESTAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN, INCLUIDAS LAS FUNCIONES TECNOLÓGICAS Y LAS CLASES/SUBCLASES FUNCIONALES	70-76
RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA CONTAMINANTES INDICADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX	77-88
OBSERVACIONES SOBRE LA SECCIÓN 3.2 (LÍMITES RELACIONADOS CON LA SALUD PARA DETERMINADAS SUSTANCIAS) DE LA NORMA DEL CODEX PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES	89-92
NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS EN LOS ALIMENTOS	93-99
METODOLOGÍA Y PRINCIPIOS DE EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN EN LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS EN LOS ALIMENTOS	100-104
MICOTOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS:	
DOCUMENTO DE POSICIÓN SOBRE LA OCRATOXINA A	105-109
DOCUMENTO DE POSICIÓN SOBRE LA ZEAREALENONA	110-112
DOCUMENTO DE POSICIÓN SOBRE LA PATULINA	113

OBSERVACIONES AL ANTEPROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA LA PATULINA EN EL ZUMO (JUGO) DE MANZANAS Y EL ZUMO (JUGO) DE MANZANAS PRESENTE COMO INGREDIENTE EN BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS LISTAS PARA EL CONSUMO	114-117
CONTAMINANTES INDUSTRIALES Y AMBIENTALES EN LOS ALIMENTOS:	
OBSERVACIONES AL ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE MEDIDAS APLICABLES EN EL ORIGEN PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR PRODUCTOS QUÍMICOS	118-120
PROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL PLOMO	121-126
OBSERVACIONES AL ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL ESTAÑO	127-131
DOCUMENTO DE POSICIÓN SOBRE EL CADMIO	132-136
DOCUMENTO DE POSICIÓN SOBRE EL ARSÉNICO	137
DOCUMENTO DE POSICIÓN SOBRE LAS DIOXINAS	138-139
PROPUESTAS PARA LA EVALUACIÓN PRIORITARIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS POR EL JECFA	140-143
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS:	
OBSERVACIONES SOBRE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LA DETERMINACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES PRESENTES EN LOS ALIMENTOS	144
OBSERVACIONES SOBRE EL INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN	145-147
OBSERVACIONES SOBRE LAS DISPOSICIONES DE ENVASADO PARA MANTENER LA ESTABILIDAD DE LA SAL YODADA EN LA NORMA DEL CODEX PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA	148-150
TRABAJOS FUTUROS	151
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN	152

LISTA DE APÉNDICES

Páginas

Apéndice I	Lista de participantes	25
Apéndice II	NGAA Cuadro 1 – Aditivos de uso permitido en condiciones especificadas en ciertos alimentos o categorías de alimentos	46
Apéndice III	NGAA Cuadro 3 – Aditivos de uso permitido en los alimentos en general salvo que se especifique lo contrario, de conformidad con las BPF, incluido el Anexo del Cuadro 3 (Categorías de alimentos y alimentos individuales excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3)	57
Apéndice IV	Anteproyecto de Anexo de la NGAA	62
Apéndice V	Anteproyecto de enmienda del Preámbulo de la NGAA	65
Apéndice VI	Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales Límites relacionados con la salud para ciertas sustancias	66
Apéndice VII	Proyecto de Especificaciones sobre Identidad y Pureza de los Aditivos Alimentarios	67
Apéndice VIII	Proyecto de Enmiendas del Sistema Internacional de Numeración.....	70
Apéndice IX	-Anteproyecto de nivel máximo para la patulina.....	71

- Anteproyecto de nivel máximo para el estaño
- Anteproyecto de nivel máximo para la ocratoxina A

Apéndice X	Proyecto de Nivel Máximo (Cereales) y Anteproyecto de Niveles Máximos para el Cadmio	72
Apéndice XI	Medidas requeridas a causa de cambios en el estado de las IDA u otras recomendaciones toxicológicas	73
Apéndice XII	Aditivos alimentarios y contaminantes propuestos para evaluación por el JECFA	77

APERTURA DE LA REUNIÓN

1. La 31ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) se celebró en La Haya (Países Bajos) del 22 al 26 de marzo de 1999, por amable invitación del Gobierno de los Países Bajos. Presidió la reunión el Sr. Edwin Hecker, del Ministerio de Agricultura, Ordenación de la Naturaleza y Pesca, y asistieron 289 delegados, en representación de 55 países miembros y 46 organizaciones internacionales.

2. La Sra. Faber, oradora principal y Secretaria de Estado del Ministerio de Agricultura, Ordenación de la Naturaleza y Pesca de los Países Bajos, evocó los interesantes retos que se planteaban para este Comité, y en particular la Norma General para los Aditivos Alimentarios, la integración de los principios del análisis de riesgos en las actividades del CCFAC y el avance en la labor en torno a los contaminantes. La Sra. Faber reconoció también la gran importancia de que en los debates del CCFAC se tuviera en cuenta el punto de vista de los consumidores, y manifestó la esperanza de que el Comité lograra progresos considerables en relación con las importantes cuestiones sometidas a debate.

3. En presencia del Comité, las delegaciones de los Estados Unidos de América y Canadá rindieron homenaje, respectivamente, al Sr. John Modderman y el Sr. James Drum recientemente fallecidos. El Comité guardó un momento de silencio en reconocimiento de la labor realizada por ambos para el CCFAC .

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

4. El Comité aprobó el programa provisional propuesto y acordó establecer un grupo de trabajo especial de carácter oficioso que examinara propuestas para la evaluación prioritaria de los aditivos alimentarios y los contaminantes por el JECFA (tema 16 del programa), bajo la presidencia del Sr. Dornseiffen (Países Bajos).

NOMBRAMIENTO DEL RELATOR (Tema 2 del programa)

5. El Comité, de acuerdo con la sugerencia del Presidente, nombró relator de la 31ª reunión del CCFAC al Sr. Simon Brooke-Taylor (Australia).

ASUNTOS REMITIDOS POR EL COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 3 del programa)²

6. El Comité tomó nota de que el Grupo de Estudio Mixto FAO/OMS/IAEA sobre Irradiación de los Alimentos había examinado la salubridad de los alimentos irradiados con niveles superiores a 10 kGy, el límite actual en la Norma del Codex, llegando a la conclusión de que los alimentos irradiados en cualquier nivel apropiado para lograr el objetivo tecnológico resultaban inocuos y adecuados desde el punto de vista nutricional. En vista de esta recomendación, el Comité examinó la necesidad de revisar la Norma General en vigor para los alimentos irradiados.

7. Las delegaciones de Filipinas y la India informaron al Comité de que la normativa para los alimentos irradiados se estaba armonizando con los países del ASEAN, y apoyaron la revisión de la norma. Este punto de vista fue respaldado por varias delegaciones, y el Comité decidió proponer la revisión de la Norma General para Alimentos Irradiados como nueva labor para la 23ª Reunión de la Comisión. El anteproyecto de norma revisada que incluía las enmiendas propuestas por el Grupo de Estudio se distribuiría tras el período de sesiones de la Comisión, para recabar observaciones en el Trámite 3 y evaluarlas en la próxima reunión del CCFAC. El representante de la OMS informó al Comité de que el informe final del Grupo de Estudio se publicaría al cabo de unos meses, probablemente antes de la reunión de la Comisión.

8. El Comité fue informado de que la Tercera Conferencia Mixta FAO/OMS/PNUMA sobre micotoxinas se había celebrado en Túnez, del 3 al 6 de marzo de 1999, con los objetivos siguientes: (i) aumentar la sensibilidad de los formuladores de políticas respecto de la contaminación por

¹ CX/FAC 99/1

² CX/FAC 99/2, CX/FAC 99/2-Addendum

micotoxinas; (ii) proporcionar un foro para el intercambio de información científica actualizada sobre las micotoxinas; (iii) fomentar la armonización de la normativa y los procedimientos de control relacionados con las micotoxinas; y (iv) dar recomendaciones para la evaluación, prevención y control de la contaminación por micotoxinas. El Comité comunicó que el informe de la Conferencia se pondría a disposición en Internet, y que sus recomendaciones serían de utilidad para su labor actual en torno a la contaminación por micotoxinas.

RESUMEN DEL INFORME DE LA 51ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 4a del programa)³

9. La 51ª Reunión del Comité FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) evaluó un gran número de aditivos alimentarios, incluidos siete grupos de aromatizantes que contenían 170 sustancias aproximadamente. Examinó además evaluaciones de la ingestión nacional de cinco aditivos alimentarios. El resumen del informe fue publicado en julio de 1998.

10. A instancias de la 29ª reunión del CCFAC se llevaron a cabo evaluaciones de la ingestión de benzoatos, butil-hidroxianisol (BHA), butil-hidroxitolueno (BHT), sulfitos y terbutilhidroquinona (TBHQ). A pesar de que las estimaciones de la ingestión media basadas en datos nacionales del consumo de alimentos y normas nacionales no excedían la ingestión diaria admisible (IDA) para ninguno de los aditivos alimentarios, todas ellas excedían las IDA respectivas si se consideraban los límites máximos de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA). Esas evaluaciones de la ingestión sobrestimaban en gran medida la ingestión real, porque los niveles de la NGAA se habían compilado adoptando el nivel de uso más elevado en todas las categorías de alimentos y la gama de usos de los alimentos que figuraba en ella era mucho más amplia que las de las normas nacionales. El Comité señaló que el JECFA había identificado las categorías de alimentos que aportaban una contribución apreciable a la ingestión, y recomendó que el CCFAC las revisara.

11. El Comité destacó que el JECFA había adoptado unos principios rectores para las evaluaciones toxicológicas y la elaboración de especificaciones, que figuraban en la sección de consideraciones generales de sus informes. Estos principios se utilizarían en las reuniones siguientes para fomentar la coherencia de sus procesos de toma de decisiones. Las consideraciones generales relativas a las especificaciones se publicaron por primera vez junto con éstas⁴, pidiéndose a las delegaciones gubernamentales que los examinaran y enviaran al CCFAC sus observaciones al respecto.

MEDIDAS NECESARIAS A CONSECUENCIA DE CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA IDA Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS (Tema 4b del programa)⁵

12. En la 51ª reunión del JECFA se asignaron nuevas IDA “no especificadas” a las siguientes sustancias: dehidrogenasa alfa-acetolactato, amilasa maltogénica, algas marinas elaboradas *Eucheuma* (IDA temporal de grupo “no especificada” con carragenina), celulosa de sodio carboximetilo, hidrolizada enzimáticamente (IDA de grupo con celulosas modificadas), *gamma*-ciclodextrina (temporal) y jarabe de poliglicitol (IDA de grupo para materiales que cumplen las especificaciones para el jarabe de poliglicitol y el jarabe de maltitol). El Comité convino en pedir observaciones para la inclusión de estos aditivos alimentarios en el Cuadro 3 de la NGAA, en el Trámite 3. No fue necesario adoptar ninguna medida a consecuencia de las evaluaciones toxicológicas llevadas a cabo en la 51ª reunión del JECFA.

13. El cuadro de síntesis de las medidas necesarias a causa de cambios en el estado de la IDA y otras recomendaciones toxicológicas se adjunta a este informe como Apéndice XI.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y LOS CONTAMINANTES (Tema 5 del programa)⁶

³ Resumen y conclusiones de la 51ª reunión del JECFA, Ginebra, 9 a 18 de junio de 1998 (IPCS/98.14).

⁴ *Compendio de especificaciones sobre aditivos alimentarios*. n.º. 52 de la serie Alimentación y Nutrición de la FAO, Add. 6, 1998.

⁵ CX/FAC 99/3

14. El Comité recordó que, en su última reunión, se había convenido en que un grupo de redacción⁷ preparara un documento de debate sobre la integración de los principios de trabajo del análisis de riesgos en la labor relativa a los aditivos y contaminantes. La delegación de Estados Unidos hizo una presentación del documento, que tenía en cuenta las prioridades de trabajo y los principios para la política de evaluación de riesgos y cuya intención era proporcionar un marco para las decisiones de la gestión de riesgos. Se subrayaron los aspectos relativos a la comunicación de riesgos, y se plantearon cuestiones específicas en torno a la relación de trabajo entre el JECFA y el CCFAC, para que se tuvieran en cuenta. La delegación sugirió que el documento también debería ser examinado por el JECFA con miras a que pudiera aplicarse a los aditivos alimentarios y los contaminantes una política general de evaluación y gestión de riesgos.

15. El Comité manifestó su reconocimiento a la delegación de Estados Unidos por elaborar este importante documento. Se observó que sus recomendaciones tendrían que examinarse más a fondo, en vista de que no se habían distribuido para recabar observaciones antes de la reunión. Varias delegaciones subrayaron la necesidad de intensificar la comunicación de riesgos entre el JECFA, responsable de la evaluación de riesgos, y el CCFAC que tenía a su cargo la gestión de riesgos. El Comité estaba de acuerdo en que se precisaría una contribución del JECFA a la elaboración del documento, y también en la definición de los principios del análisis de riesgos.

16. En respuesta a las observaciones de la delegación de Alemania, que intervenía en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea, sobre las prioridades del JECFA, el Comité recordó que el JECFA era un órgano independiente de la FAO y la OMS que fijaba sus propias prioridades de acuerdo con sus procedimientos de trabajo, mientras que el CCFAC hacía propuestas relativas al establecimiento de las prioridades para el JECFA, a la luz de sus propias necesidades en lo que respecta a las decisiones sobre la gestión de riesgos. El Comité mantuvo un intercambio de puntos de vista sobre las cuestiones que era necesario examinar para el desarrollo posterior de los principios de trabajo para el análisis de riesgos, e identificó lo siguiente: tener en cuenta las variaciones regionales en la ingestión; la transparencia en las decisiones de la evaluación de riesgos; el desarrollo de la comunicación de riesgos entre asesores de riesgos y gestores de riesgos, y también entre el CCFAC y otros Comités del Codex. El Comité observó que, con la contribución de la Secretaría del JECFA, debería considerarse la formulación de una declaración de política sobre la evaluación de riesgos.

17. El Comité convino en que el documento debería revisarse a la luz de las observaciones recibidas y los debates anteriores en colaboración con la Secretaría del JECFA, con el fin de examinarlo en su próxima reunión. El Comité decidió informar a la Comisión sobre su continua labor de integración de los principios del análisis de riesgos.

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS INDICADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 6 del programa)⁸

18. De acuerdo con el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, se remitieron al Comité las disposiciones sobre aditivos alimentarios incluidas en varias normas sobre productos, a efectos de su ratificación e incorporación a la Norma General para los Aditivos Alimentarios. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios tal como se proponían en los proyectos y normas, con las excepciones, enmiendas y observaciones que se especifican a continuación.

Proyecto de Norma para las Leches y Natas (Cremas) en Polvo

19. El Comité decidió que, como el polidimetilsiloxano (900) tenía una IDA numérica, era conveniente asignar un límite numérico máximo para su uso en las leches y natas (cremas) en polvo. Asimismo acordó devolver el polidimetilsiloxano (900) al Comité del Codex para la Leche y Productos Lácteos a fin de que lo evaluara más a fondo.

⁶ CX/FAC 99/4, CRD 4 (observaciones de Tailandia, Comunidad Europea)

⁷ Australia, Estados Unidos, Países Bajos, Suecia, Reino Unido y Tailandia.

⁸ CX/FAC 99/5 y observaciones de Tailandia (CRD 5)

20. El Comité decidió retirar los niveles propuestos para el silicato de aluminio y potasio (555) por no haberse asignado IDA alguna a este aditivo.

Proyecto de norma para el queso

21. El Comité tomó nota de que a las antocianinas (163) no se les había asignado ninguna IDA, ni existían especificaciones al respecto. La Secretaría del JECFA indicó que se había asignado una IDA y unas especificaciones al extracto de piel de uva 163. El Comité convino en pedir al CCMMP que clarificara qué sustancia debía utilizarse como colorante para el queso de corteza roja.

22. El Comité decidió retirar los niveles propuestos para el carbón vegetal (153) por no haberse asignado IDA alguna a este aditivo.

23. El Comité observó que el benzoilperóxido (928) solamente había sido evaluado como agente de tratamiento de las harinas, y convino que el uso propuesto como blanqueador para la leche y natas (cremas) en polvo tendría que ser evaluado por el JECFA y, por consiguiente, esta vez no se ratificaría.

24. La delegación de Suiza se opuso a la inclusión del ácido propiónico (280) en las disposiciones sobre aditivos para el queso. Sin embargo, el Comité convino en que esta sustancia podía utilizarse de acuerdo con las BPF puesto que su IDA no estaba limitada.

25. Con relación al uso del pimarcín (235) en el queso a lonchas, cortado, desmenuzado o rallado, el Comité observó que actualmente su uso solamente estaba permitido en la superficie del queso. Algunas delegaciones manifestaron preocupación por el difundido empleo de este compuesto, que en su opinión sólo debía utilizarse en tratamientos superficiales y no estaba destinado al consumo. Se decidió que esta disposición no sería ratificada, en espera de que Canadá proporcionara por escrito una justificación tecnológica de este uso.

Proyecto de Norma para la Compota de Manzana Enlatada

26. El Comité convino en cambiar los niveles máximos para el ácido ascórbico de acuerdo con las BPF, puesto que este aditivo tenía una IDA no especificada.

Proyecto de Norma para las Peras Enlatadas

27. El Comité decidió que debía asignarse un nivel numérico al uso del ácido l-tartárico (334) en las peras enlatadas, debido a su IDA numérica. El Comité decidió devolver esa disposición al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

Proyecto de Norma para Encurtidos

28. El Comité decidió que el uso propuesto de las oleorresinas en los encurtidos sería remitido al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas para obtener aclaraciones al respecto.

Proyecto de Norma para el Kimchi (col en salmuera)

29. El Comité acordó que la carragenina y la goma xantán deberían utilizarse de acuerdo con las BPF puesto que sus IDA no estaban especificadas.

Anteproyecto de Norma revisada para el Cacao en Polvo

30. El Comité decidió retirar el nivel propuesto para el silicato de potasio y aluminio (555) por no haberse asignado IDA alguna a este aditivo.

Estado de ratificación de niveles máximos para aditivos alimentarios indicados en las normas del Codex

31. El Comité ratificó tal como se habían propuesto las disposiciones para aditivos alimentarios no mencionadas más arriba.

PROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS; CUADROS 1, 2 Y 3 REVISADOS, INCLUIDO EL ANEXO DEL CUADRO 3 (Tema 7a del programa)⁹

Informe del Grupo de Trabajo sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios¹⁰

32. El Grupo de Trabajo Especial sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios y los Contaminantes fue presidido por el Dr. Rulis (EE.UU) y copresidido por el Dr. Keefe (EE.UU). La Sra. Bente Fabech (Dinamarca) actuó como relatora. El Presidente del Grupo de Trabajo resumió brevemente los debates del mismo y propuso varias recomendaciones para el Comité.

33. En vista de que la NGAA se elaboraba aditivo por aditivo y no por categorías funcionales, el Comité acordó modificar la nota a pie de página de la Sección 1.1 del Preámbulo de la Norma General, con fines de clarificación. Asimismo convino en enviar la enmienda propuesta para recabar observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado, puesto que no existían controversias al respecto (véase el Apéndice V).

34. Era opinión general del Comité que las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las Normas de Productos del Codex tenían que incluirse en la NGAA. La delegación de Estados Unidos se ofreció para ayudar a la Secretaría del Codex a incorporarlas en las secciones adoptadas de la Norma General que habían de incluirse en el Volumen 1A revisado del Codex Alimentarius.

Grupo 1, Aditivos para los que la selección mediante el método presupuestario no plantea problemas de ingestión.

35. El Comité examinó 26 aditivos que se habían sometido con éxito al método presupuestario. Se señaló que estos aditivos no presentaban problemas de ingestión.

El Comité estuvo de acuerdo con los cambios propuestos por el Grupo de Trabajo en las entradas relativas a varios aditivos.

36. El Comité acordó incluir el óxido nitroso en el Cuadro 3 porque sus usos como gas propulsor se correspondían con las BPF. Los empleos de esta sustancia como gas de envasado se remitieron nuevamente al JECFA para su examen.

37. El Comité decidió trasladar al Cuadro 3 el alfa-amilasa (1100) y la proteasa (*Aspergillus oryzae* var.) (1101) teniendo en cuenta su evaluación por el JECFA, y observó que en consecuencia se incluirían en los cuadros 1 y 2 las disposiciones para su uso en harinas y almidones.

38. Puesto que estas enzimas también podían utilizarse como coadyuvantes de elaboración, el Comité decidió añadir la declaración siguiente a la Sección 6 del Preámbulo de la NGAA: “Los cuadros 1, 2 y 3 no hacen referencia al uso de las sustancias como coadyuvantes de elaboración”.

39. El Comité acordó que en vista de que ambas enmiendas no planteaban controversias, deberían enviarse para recabar observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado (véase el Apéndice V).

40. El Comité acordó que la azodicarbonamida (927a) se incluyera únicamente para el uso en harinas y almidones, puesto que sólo había sido evaluada como agente de tratamiento de las harinas.

41. El Comité decidió que el peróxido de benzoilo (928) tenía que ser evaluado por el JECFA porque para este aditivo se habían determinado nuevos usos.

42. El Comité decidió mantener las disposiciones de BPF para la Clase III y Clase IV de colorantes de caramelo a pesar de que tenían IDA numéricas, porque así era como estos aditivos estaban normalmente regulados en los Estados Miembros. El observador de IFU afirmó que no era

⁹ CX/FAC 99/6 y CX/FAC 99/6 Add. 1 (observaciones de EE.UU, Sudáfrica, España, Canadá, Dinamarca, Japón, Noruega, ESA, ELC, Biopolymer International, ISA/AIE, Marinalg International, CSPI, AMFEP, CEFIC, Unión Europea, ISDC, UEITP, OIV, IPPA; CRD 5 (Suecia, CE, Tailandia, IFU) y CRD 7 (Corea, Italia, IFFJP)

¹⁰ Documento de sala 1

necesario el uso de colorantes de caramelo en los concentrados (líquidos o sólidos) para zumos (jugos) de fruta, aunque dichos colorantes sí podían emplearse en los productos finales.

43. El observador de la CE expresó su preocupación porque el CCFAC remitiera al CAC aditivos alimentarios para su adopción en el Trámite 8, para los que el JECFA había asignado una IDA numérica, sin proponer niveles numéricos máximos para el uso en todas las categorías de alimentos respectivas. Las delegaciones de Suiza y Noruega estaban de acuerdo con ello. Se pidió a los miembros que proporcionaran información sobre los valores numéricos apropiados para examinarlos en la próxima reunión del CCFAC.

44. El Comité acordó suprimir la referencia a los ésteres glicéridos de la colofonia de madera (445) en la goma de mascar porque esta sustancia se utilizaba como ingrediente sólo en la base de goma.

45. De acuerdo con lo recomendado por el Grupo de Trabajo, el Comité convino en que el tartrato de estearilo debía remitirse de nuevo al JECFA y retenerse en el Trámite 7, en espera de que el propio JECFA lo evaluara como emulsionante y agente para el tratamiento de la harina.

46. El Comité convino en remitir a la Comisión, en su 23º período de sesiones, el Cuadro 1 revisado, que contenía las disposiciones restantes para estos aditivos (Grupo 1), a fin de que lo adoptara en el Trámite 8 (véase el Apéndice II).

Grupo II, Aditivos que se remiten al JECFA para esclarecer sus IDA

47. El Comité decidió remitir los aditivos siguientes al JECFA para que esclareciera sus IDA: p-hidroxibenzoato de sodio y etilo (215), p-hidroxibenzoato de sodio y propilo (217), p-hidroxibenzoato de sodio y metilo (219), sulfito de calcio (226), formato de sodio (238), formato de calcio (238), gama-tocoferol sintética (308), delta-tocoferol sintética (309), ortofosfato de monomagnesio (343i), tartrato de calcio (354), difosfato dipotásico (450iv), difosfato de calcio y dihidrógeno (450vii), difosfato de dimagnesio (450viii), polifosfato de sodio y calcio (452iii), difosfato trisódico (450ii), trioleato de sodio (496).

Grupo III, Aditivos examinados por la 51ª reunión del JECFA

48. El Comité, remitiéndose a las conclusiones de la 51ª reunión del JECFA (véase el párrafo 10), acordó devolver las disposiciones para los benzoatos, BHA, BHT, sulfitos y TBHQ al Trámite 6. Estas disposiciones se enviarían para recabar observaciones adicionales, de acuerdo con la recomendación del JECFA de que los niveles de categorías específicas de alimentos deberían examinarse porque tales disposiciones podrían contribuir en medida considerable a una ingestión superior a la IDA.

Anexo del Cuadro 3

49. El Comité decidió enmendar el título del Anexo del Cuadro 3 para aclarar su intención: *“Alimentos o categorías de alimentos excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3”*. Se añadiría también la declaración siguiente: *“El uso de los aditivos que figuran en el Cuadro 3 se regirá, en los alimentos siguientes, por las disposiciones de los Cuadros 1 y 2”*.

50. El Comité decidió incluir el vino y los zumos (jugos) de fruta en el Anexo del Cuadro 3, y convino en que a consecuencia de ello sería necesario incluir específicamente en los cuadros 1 y 2 algunos usos de los aditivos del Cuadro 3. La delegación de Tailandia se reservó su posición sobre la inclusión de los zumos (jugos) de fruta en el Anexo del Cuadro 3.

51. Varias delegaciones consideraban discutible que el vino fuera regulado por la NGAA. Sin embargo el Comité opinó que el vino era un alimento que debía estar representado en la Norma y que la evaluación de la ingestión de aditivos no podía hacerse con precisión si el vino se excluía. El Comité recordó también que la Comisión había aceptado previamente el sistema de clasificación de los alimentos, incluido el vino, que se utilizaba en la NGAA. El Comité observó la necesidad de que la NGAA fuera coherente con las normas de la OIV para el vino.

52. El Comité acordó remitir al Trámite 8 el Cuadro 3 enmendado, así como el Anexo, para su adopción por la Comisión (véase el Apéndice III).

53. El Comité acordó que todas las demás disposiciones sobre aditivos de la NGAA serían devueltas al Trámite 6 para que se redactaran de nuevo en base a las observaciones recibidas y al debate anterior, se hicieran circular y se examinaran en la próxima reunión.

Otros asuntos

54. El Comité tomó nota de la necesidad de que un grupo de trabajo pequeño examinara los cuadros 1 y 2 de la NGAA entre las reuniones, para identificar los errores y confirmar la necesidad tecnológica y los niveles de uso máximo de los restantes aditivos. Las delegaciones de Sudáfrica, Japón, EE.UU, Brasil, Australia y la UE acordaron participar en ese grupo de trabajo como representantes de sus respectivos continentes. Asimismo se proporcionaría información de la industria y las organizaciones de consumidores. Las sugerencias de este grupo de trabajo se presentarían antes de finales de agosto de 1999 a fin de dejar un tiempo suficiente para la presentación de observaciones. El Comité también tomó nota del amable ofrecimiento de Consumers International de preparar un documento sobre el engaño a los consumidores, pero sugirió que la información podía proporcionarse en forma de observaciones escritas.

55. El Comité decidió formar el Grupo de Trabajo Especial sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios antes de su próxima reunión bajo la presidencia de EE.UU., y expresó su reconocimiento a este país y al Grupo por la importante labor desarrollada en relación con estos temas tan complejos.

Situación del Proyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios

56. Tal como se indica en las secciones de la Norma General examinadas anteriormente, el Comité convino en:

- adelantar al Trámite 8 el Cuadro 1 revisado, incluyendo los aditivos del Grupo I, y el Cuadro 3 revisado (con su Anexo) para que la Comisión los aprobara en su 23º período de sesiones (véanse los Apéndices II y III);
- retener en el Trámite 7 el tartrato de estearilo y los aditivos del Grupo II, en espera de su reevaluación por el JECFA;
- devolver al Trámite 6 los aditivos del Grupo II examinados en la 51ª reunión del JECFA, así como todos los demás aditivos en curso de examen, a fin de recabar nuevas observaciones y examinarlos en la próxima reunión;

- hacer circular el Anteproyecto de Enmiendas al Preámbulo en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado, a reserva de su aprobación por la Comisión (véase el Apéndice V);
- hacer circular en el Trámite 3, a fin de recabar observaciones al respecto, la información sobre los aditivos a los que la 51ª reunión del JECFA asignó una IDA “no especificada” (véase el Tema 4b del programa).

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA ELABORACIÓN DE DOSIS MÁXIMAS DE USO PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS CON INGESTIÓN DIARIA ADMISIBLE NUMÉRICA (Anexo A) (Tema 7b del programa)¹¹

57. El Comité examinó el documento preparado por la delegación de Dinamarca, en el que se exponía el uso del método presupuestario para analizar los niveles de uso de aditivos alimentarios. El Comité acordó que el método presupuestario presentado era una útil herramienta de supervisión y debería incorporarse a la Norma General.

Situación del Anteproyecto de Directrices para la Elaboración de Dosis Máximas de Uso para Aditivos Alimentarios con Ingestión Diaria Admisible Numérica (Anexo A de la NGAA)

58. El Comité decidió que el Anteproyecto de Anexo A (sin los apéndices incluidos en el documento de trabajo) se remitiría a la Comisión, en su 23º período de sesiones, a fin de que lo adoptara en el Trámite 5 (véase el Apéndice IV).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE COLORES EN LOS ALIMENTOS (Tema 8 del programa)¹²

59. La delegación de Dinamarca hizo una breve introducción del documento, prestando una atención especial a las opciones que se proponía examinar.

60. Algunas delegaciones y el observador de Consumers International expresaron el punto de vista de que debía prestarse particular atención al uso de colores en los alimentos, en vista de las preocupaciones de los consumidores, de la posibilidad de reacciones de hipersensibilidad y de las dudas sobre la justificación tecnológica para su uso en determinados casos. Ciertas delegaciones expresaron, además, su preocupación por el uso de colores en las leches en polvo para lactantes, mientras que otras señalaron que los principios que figuraban en el Preámbulo de la NGAA eran aplicables a los colorantes al igual que a todos los demás aditivos, y que no había ninguna justificación para establecer para ellos criterios especiales o más estrictos. El Comité subrayó que los aditivos en general no debían utilizarse para engañar a los consumidores. Algunas delegaciones propusieron definir a los alimentos básicos como alimentos crudos sin elaborar.

61. Tras un extenso intercambio de opiniones sobre las recomendaciones en cuestión hubo apoyo general para las opciones siguientes, como base para un debate posterior:

- (1) El CCFAC podía elaborar una lista de alimentos básicos para los que no ratificaría los colorantes añadidos. Los alimentos que deberían considerarse como alimentos básicos deberían figurar en la lista con la correspondiente referencia al Sistema de Clasificación de Alimentos;
- (2) El CCFAC podía seguir aplicando, para la ratificación de los niveles de uso máximo de los colorantes, los mismos criterios que para los demás aditivos alimentarios.

62. Muchas delegaciones expresaron su aprecio por la labor realizada por la delegación de Dinamarca. Se animó a todas las delegaciones y organizaciones internacionales a que enviaran sus observaciones a la delegación de Dinamarca, para revisar el documento incluyendo las referidas recomendaciones a fin de hacerlo circular, recabar observaciones y someterlo a examen en la siguiente reunión del CCFAC.

63. El Comité observó que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos estaba examinando el etiquetado relacionado con la hipersensibilidad para todos los alimentos y aditivos, y que las

¹¹ CX/FAC 99/7; (CRD 5)

¹² CX/FAC 99/8 con observaciones de CE, Tailandia y Japón (CRD 5)

recomendaciones sobre este tema se remitirían a la Comisión a fin de ser adoptadas en el Trámite 8. El CCFL también estaba examinando la “norma del 25%” para los aditivos desde un punto de vista general.

64. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que, en su 53ª reunión, el JECFA examinaría la lista de sustancias que podían producir hipersensibilidad y se debían mencionar en el etiquetado, así como los criterios para la inclusión de tales sustancias en la lista.

EXAMEN DE LAS ESPECIFICACIONES SOBRE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 9 del programa)¹³

65. El Comité tomó nota de que las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios que derivaban de la 51ª Reunión del JECFA (FAO FNP 52, Add. 6) habían sido enviadas para recabar observaciones mediante la CL 1998/11-FAC. En base a las recomendaciones formuladas por el Grupo de Trabajo Especial sobre Especificaciones, el Comité remitió a la Comisión las sustancias de la Categoría I (véase el Apéndice VII) para su adopción como Especificaciones Consultivas del Codex y remitió al JECFA las sustancias de la Categoría III (véase CRD 2) para que volviera a dar su opinión al respecto.

66. La delegación de Filipinas manifestó su disconformidad con el examen de los sinónimos de “alga marina *Euchema* elaborada”, y convino en remitir sus objeciones al JECFA para un examen posterior.

67. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo Especial había debatido la especificación para la goma arábica pero no le había asignado una categoría. La delegación del Sudán propuso que se establecieran especificaciones diferentes solamente para la goma arábica obtenida de *Acacia senegal* y la que se extraía de *Acacia seyal* a fin de reconocer las grandes diferencias en sus características. Varias delegaciones respaldaron una especificación para la goma arábica de *Acacia senegal*, *Acacia seyal* y otras especies afines, puesto que esto reflejaba las prácticas corrientes en la producción y el comercio.

68. Después del debate plenario, el Comité convino en remitir a la Comisión, para que la adoptara como Especificación Consultiva del Codex, la que figuraba en FNP 52-Add.6, que sólo mencionaba *Acacia Senegal* y *Acacia seyal* como fuentes de la goma arábica. La delegación del Sudán expresó que se necesitaba más información para la especificación y se ofreció a proporcionar tales datos. Se recordó al Comité que todas las especificaciones adoptadas por la Comisión estaban sujetas a posibles cambios futuros en caso de que se elaboraran nuevos datos que justificaran su reevaluación por el JECFA. El Comité colocó la monografía en la Categoría II a fin de incluir las cuatro enmiendas examinadas por el Grupo de Trabajo (véase el Apéndice VII).

69. El Comité expresó su aprecio al Grupo de Trabajo Especial, presidido por el Dr. P.M. Kuznesof (EE.UU), en el que la Sra. H. Wallin (Finlandia) y la Sra. I Meyland (Dinamarca) habían actuado como relatora y supervisora de categoría, respectivamente. El Comité estuvo de acuerdo en que el Grupo de Trabajo Especial sobre Especificaciones era un foro importante en el que los países miembros y organizaciones internacionales debatían las cuestiones técnicas relativas a las especificaciones, de manera transparente. Por consiguiente, el Comité estableció de nuevo el Grupo de Trabajo Especial sobre Especificaciones bajo la presidencia de los Estados Unidos de América, con la tarea de examinar las especificaciones que se plantearan en la 53ª reunión del JECFA antes de la 32ª reunión del CCFAC.

¹³ CX/FAC 99/9-Add.1 (Pedido de observaciones y programa provisional para el Grupo de Trabajo Especial sobre Especificaciones (CX/FAC 99/9, Anexo 1); CX/FAC 99/9-Add.1 (observaciones de Nigeria, AIPG, IFCGA, Marinalg International); CRD 2 (Informe del Grupo de Trabajo Especial sobre Especificaciones)

ENMIENDAS PROPUESTAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN, INCLUIDAS LAS FUNCIONES TECNOLÓGICAS Y LAS CLASES/SUBCLASES FUNCIONALES (Tema 10 del programa)¹⁴

70. El Comité recordó que en la última reunión había convenido en pedir información sobre las clases funcionales asignadas a aditivos individuales y las propuestas de enmiendas del SIN, y examinó las observaciones presentadas en respuesta a la CL 1998/11-FAC.

71. La delegación de Tailandia manifestó su objeción a que se adjudicara un número del SIN a la harina konjac, porque en su país no estaba clasificada como aditivo. El Comité recordó, sin embargo, que en su última reunión había acordado remitir el número para la harina konjac a la Comisión para su adopción en el Trámite 8, puesto que cumplía los criterios para ser incluida como compuesto en el SIN.

72. La delegación de Australia, remitiéndose a sus observaciones escritas, propuso que se asignara el número 586 al 4-hexilresorcinol, un inhibidor de la oxidasa de polifenol utilizado como alternativa a los sulfitos para prevenir el desarrollo de la melanosis en los camarones. La delegación propuso clasificarlo como agente de retención del color y observó que en la clasificación actual también podía utilizarse en otras funciones. La delegación de Finlandia recordó que la especificación para ese aditivo, que se había remitido para su adopción por la Comisión, hacía referencia a sus funciones como antioxidante y agente de retención del color (véase el Apéndice VII).

73. En vista de la naturaleza no controvertida de esta enmienda, el Comité acordó hacer circular el número de SIN 586 para el 4-hexilresorcinol como antioxidante y agente de retención del color en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado, a reserva de su aprobación por la Comisión. El Comité también convino en añadir “emulsionante” a la función de las pectinas (440), como había propuesto el IPPA en sus observaciones escritas (véase el Apéndice VIII).

74. El Comité recordó que los números del SIN 938 (argón), 939 (helio) y 948 (oxígeno) se habían hecho circular en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado. En vista de que había un consenso en torno a estas propuestas, el Comité acordó adelantarlas al Trámite 5 del Procedimiento Acelerado para su adopción por la Comisión. El Anteproyecto de Enmiendas al SIN se adjunta al presente informe como Apéndice VIII.

75. El observador de IPPA señaló que los secuestrantes habían sido identificados como un subgrupo de los antioxidantes a pesar de que tenían otras funciones, tales como controlar la disponibilidad de calcio para los agentes gelificantes aniónicos; el Comité acordó que los “secuestrantes” deberían reconocerse como una clase funcional separada por motivos de claridad. Por consiguiente, el Comité recomendó que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos considerara la posible enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados con el fin de incluir los secuestrantes en la lista de clases de aditivos (Sección 4.2, Lista de Ingredientes).

76. El Comité recordó sus debates anteriores sobre las funciones de los aditivos, sobre todo la necesidad de mayor claridad en la definición de las clases funcionales, y reconoció que el limitado número de clases podía producir alguna confusión. Aunque no era posible llegar a una conclusión en este estadio, el Comité acordó que deberían examinarse más a fondo las cuestiones generales relacionadas con las clases y subclases funcionales en el marco de la elaboración de la NGAA.

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA CONTAMINANTES INDICADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 11a del programa)¹⁵

77. El Comité observó que de acuerdo con el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius se le debían remitir todas las disposiciones relativas a los contaminantes de los alimentos para su ratificación, y que el documento no incluía disposiciones sobre contaminantes ratificadas previamente.

¹⁴ CX/FAC 99/10 (observaciones de Australia, República Eslovaca, Sudáfrica, Canadá, IPPA), CRD 5 (Tailandia)

¹⁵ CX/FAC 99/11

78. El Comité opinaba que los niveles propuestos para arsénico, plomo y estaño eran elevados, siendo además todavía objeto de debate en el CCFAC. Decidió informar a los correspondientes comités sobre productos de su decisión de eliminar los niveles máximos para el arsénico y devolver las normas para un nuevo examen, en espera de novedades futuras relacionadas con los niveles máximos para el plomo y el estaño en la Norma General para los Contaminantes y Toxinas presentes en los Alimentos (NGCT).

Proyecto de Norma Revisada para la Mantequilla

79. Comité ratificó el nivel máximo propuesto para el plomo.

Proyecto de Norma Revisada para los Azúcares

80. La delegación de Estados Unidos, respaldada por Dinamarca, expresó su preocupación de que el nivel de 1mg/kg de arsénico en el azúcar sería bastante elevado, independientemente de otros coadyuvantes de elaboración empleados. El Comité decidió no ratificar el nivel máximo para el arsénico del Proyecto de Norma Revisada para los Azúcares, teniendo en cuenta el hecho de que todavía se estaban debatiendo los niveles máximos para esta sustancia (véase el tema 15e del programa).

Proyecto de Norma para la Compota de Manzana Enlatada

81. Varias delegaciones expresaron su opinión de que los niveles de plomo y estaño en la compota de manzana enlatada eran excesivos, y propusieron rebajarlos a 0,1 mg/kg y 100 ó 200 mg/kg respectivamente. La delegación de Australia observó que el nivel propuesto para el estaño, de 250 mg/kg, era igual al adoptado por la 30ª reunión, en el Trámite 3, para los alimentos sólidos enlatados.

82. El Comité decidió devolver el Proyecto de Norma Revisada para la Compota de Manzana Enlatada al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas para un examen posterior, en espera de la elaboración en curso de niveles máximos para el plomo y el estaño en el ámbito de la NGCT.

Proyecto de Norma para Encurtidos

83. El Comité decidió no ratificar los límites máximos para el arsénico y devolver el Proyecto de Norma para Encurtidos al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas para un examen posterior, en espera de la elaboración en curso de niveles máximos para el plomo y el estaño en el ámbito de la NGCT.

Anteproyecto de Norma Revisada Para Mantequillas de Cacao; Anteproyecto de Norma Revisada Para Masa de Cacaco (licor de Cacao/Chocolate) y Torta de Cacao para Uso en la Elaboración de Productos del Cacao y el Chocolate; Anteproyecto de Norma Revisada para el Cacao en Polvo

84. Varias delegaciones opinaron que los niveles propuestos para el plomo en la mantequilla de cacao y el cacao en polvo eran excesivamente elevados, y que no se había proporcionado ninguna información al Comité que justificara los niveles máximos propuestos actualmente para el plomo.

85. Se recordó al Comité que recientemente, en la 17ª reunión del Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate (CCCPC), se había debatido este asunto, por lo que no era necesario remitirlo de nuevo al CCCPC. El Comité también tomó nota de que los niveles de plomo propuestos por el CCCPC reflejaban los que podía alcanzar la industria.

86. La delegación de Dinamarca señaló la necesidad de revisar todas las normas sobre productos en relación con los niveles para el plomo antes de finalizar el Proyecto de Niveles Máximos para el Plomo.

87. Varias delegaciones manifestaron también que debería facilitarse más información a este Comité a fin de justificar los niveles de plomo propuestos en los productos para los que se solicitaba

ratificación, y que los datos deberían basarse en criterios científicos sólidos y reflejar lo que era tecnológicamente factible.

88. El Comité decidió devolver al CCCPC, para un nuevo examen, el Anteproyecto de Norma Revisada para las Mantequillas de Cacao, el Anteproyecto de Norma Revisada para la Masa de Cacao (Licor de Cacao/Chocolate) y Torta de Cacao para uso en la fabricación de productos del cacao y el chocolate, y el Anteproyecto de Norma Revisado para el Cacao en Polvo.

OBSERVACIONES SOBRE LA SECCIÓN 3.2 (Límites relacionados con la salud para determinadas sustancias) DE LA NORMA DEL CODEX PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES (Tema 11b del programa)¹⁶

89. El Comité recordó que en su última reunión había examinado este tema, tras haberse adoptado la Norma para las Aguas Minerales Naturales en el 22º período de sesiones de la Comisión, y había hecho circular los Límites para determinadas sustancias a fin de recabar nuevas observaciones al respecto. Se examinaron los niveles de varios contaminantes en las aguas minerales naturales. Muchas delegaciones expresaron el punto de vista de que los niveles propuestos para los contaminantes en las aguas minerales naturales eran demasiado elevados y que las aguas minerales naturales deberían cumplir las *Directrices sobre la calidad del agua potable* de la OMS (Volumen I, Recomendaciones, OMS, Ginebra, 1993). Sin embargo, otras delegaciones consideraban que la composición de las aguas minerales naturales variaba en función de la hidrología de la fuente, y por consiguiente podrían estar justificados niveles distintos de contaminantes.

90. La delegación de Alemania pidió que se establecieran límites específicos relacionados con la salud para determinadas sustancias presentes en las aguas minerales que se declaraba idónea para preparar alimentos para lactantes.

91. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente de que los niveles de los contaminantes en las aguas minerales naturales se ajustaran a las *Directrices sobre la calidad del agua potable* de la OMS. La versión enmendada de los Límites relacionados con la salud para determinadas sustancias figura en el Apéndice VI.

92. Varias delegaciones, a saber, Portugal, Francia, Italia, Alemania, Túnez y Suiza no estaban de acuerdo con esta decisión por los motivos mencionados en el párrafo 89 *supra*.

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS (Tema 12 del programa)
INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS EN LOS ALIMENTOS¹⁷**

93. El informe del Grupo de Trabajo especial establecido en la última reunión bajo la presidencia de Dinamarca, copresidido por Brasil, y con Australia y los Países Bajos como relatores, fue presentado por su Presidente, el Dr. Torsten Berg. Éste indicó que el objetivo esencial del Grupo consistía en lograr avances en la elaboración de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos, haciendo recomendaciones al Comité respecto de los niveles máximos de los distintos contaminantes contenidos en distintos productos alimenticios.

94. El Comité convino en los siguientes objetivos y mandato para el Grupo de Trabajo especial, destacando que la responsabilidad de aplicar las Normas Generales incumbía a los países miembros:

¹⁶ CX/FAC 99/12 (Observaciones de la República Eslovaca, Dinamarca, Sudáfrica, EE.UU, Canadá), CRD 7 (España)

¹⁷ CRD 3 (informe del Grupo de Trabajo sobre la NGTC)

Objetivos:

- lograr avances en el desarrollo de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas en los Alimentos;
- aportar información sobre contaminantes para la toma de decisiones en la sesión plenaria del CCFAC.

Mandato:

- debatir y, si es necesario, plantear propuestas relativas a la mejora de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas en los Alimentos,
- debatir y hacer recomendaciones a la sesión plenaria del CCFAC con respecto a los documentos de posición y de debate, los niveles máximos y códigos de prácticas actuales, así como a los proyectos de normas para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos,
- examinar las propuestas de inclusión de contaminantes y toxinas en la Lista de Prioridades del JECFA, y hacer recomendaciones a la sesión plenaria del CCFAC con respecto al orden de prioridades, a través del Grupo de Trabajo Especial sobre Prioridades del JECFA, y
- debatir, y hacer recomendaciones a la sesión plenaria del CCFAC, sobre otros asuntos relacionados con los contaminantes y las toxinas en los alimentos, a pedido de la sesión plenaria.

95. El Comité acordó que la NGCT seguiría siendo examinada y se incluiría en el programa de la 32ª reunión del CCFAC. Tomó nota, además, de que la Secretaría del Codex publicaría las secciones finales de la NGCT en el Volumen 1A revisado en un futuro próximo, y por tanto no era necesario actualizar el documento elaborado por la delegación de los Países Bajos que incluía dichas secciones.

96. De acuerdo con lo propuesto por el Grupo de Trabajo Especial, el Comité recomendó que los comités sobre productos interesados adoptaran las medidas convenientes para suprimir las disposiciones relativas al zinc, el cobre y el hierro de la sección de contaminantes de todas las normas sobre productos, puesto que tales disposiciones debían considerarse más bien como parámetros de calidad y, de ser necesario, podían incluirse como tales en las normas.

97. El Comité acordó abordar las fumonisinas como labor futura y aceptó el ofrecimiento de la delegación de EE.UU de elaborar un documento de posición sobre las mismas.

98. El Comité decidió establecer de nuevo el Grupo de Trabajo Especial para su próxima reunión, manifestando al Grupo y a su Presidente su aprecio por la labor desarrollada. Algunas delegaciones hicieron observaciones sobre la estructura del Grupo de Trabajo y propusieron que adoptara un enfoque más formal, similar al aplicado por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos. El Presidente del CCFAC señaló la naturaleza especial del Grupo de Trabajo, pero convino en tener en cuenta las observaciones en el futuro.

99. El representante de la OMS informó al Comité de que del 26 de julio al 6 de agosto de 1999 se celebraría en Kansas City (EE.UU) un Taller sobre la Dieta Total, copatrocinado por la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos y la OMS en colaboración con la Organización Panamericana de la Salud. El taller examinaría las experiencias nacionales en materia de estudios sobre la dieta total, con vistas a elaborar enfoques armonizados y fomentar la coherencia y comparabilidad de los resultados de los estudios. El representante indicó que los resultados del taller serían de utilidad con relación a la ingestión dietética de contaminantes y plaguicidas pero también de nutrientes y aditivos, e invitó a los países interesados a participar en este importante acontecimiento.

METODOLOGÍA Y PRINCIPIOS DE EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN EN LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS EN LOS ALIMENTOS (Tema 13 del programa)¹⁸

100. El Comité recordó que en 30ª reunión del CCFAC había aceptado el ofrecimiento del Reino Unido de seguir elaborando el documento, y observó que debido a la tardía circulación del mismo sólo se habían recibido algunas observaciones. La delegación del Reino Unido presentó el documento revisado, señalando que su finalidad principal era brindar orientación sobre la metodología y los principios de evaluación de la exposición, como anexo de la Norma General.

101. Algunas delegaciones opinaron que la metodología utilizada en el documento debería simplificarse y ser más transparente. La delegación de Francia ofreció preparar un documento de debate, en colaboración con la OMS, sobre la curva de distribución de los contaminantes en los alimentos. Se observó que, puesto que la delegación de Francia formaba parte del grupo de redacción que preparaba el documento, podría proporcionar su contribución al Reino Unido para que la incluyera en el documento revisado.

102. En respuesta a las observaciones de varias delegaciones sobre el uso de las hojas de balance de alimentos basadas en las dietas regionales, propuesto por el Reino Unido, el representante de la OMS destacó que la nueva revisión se presentaría al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en abril de 1999 (CX/PR 99/3).

103. Algunas delegaciones y el observador de Consumers International expresaron su preocupación respecto de si los datos sobre ingestión de alimentos también representaban a los lactantes y niños. El representante de la OMS indicó que en realidad los datos de la ingestión de alimentos sobrestimaban la exposición real, e invitó a los países a que aportaran datos pertinentes para incluirlos en la base de datos GEMS/Foods.

104. El Comité decidió que la delegación del Reino Unido, con la ayuda del Grupo de Redacción¹⁹, revisara el documento a la luz de las observaciones recibidas y del debate anterior; era necesario que el Grupo de Redacción considerara atentamente la intención y los objetivos del documento. El Comité acordó que el documento nuevamente redactado se presentaría como anexo a la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas en los Alimentos.

MICOTOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS DOCUMENTO DE POSICIÓN SOBRE LA OCRATOXINA A (Tema 14a del programa)²⁰

105. El Comité examinó una versión actualizada del documento de posición CX/FAC 98/16 presentado en su 30ª reunión, que había preparado Suecia. Asimismo examinó las tres recomendaciones del Grupo de Trabajo sobre la manera de proceder en la labor relativa a la ocratoxina A.

106. Muchos países apoyaron la propuesta de elaborar un código de prácticas para la ocratoxina A presente en los cereales. El Comité estaba de acuerdo con la sugerencia de la Secretaría del Codex de adoptar el título de trabajo “Código de prácticas para prevenir la contaminación por ocratoxina A en los cereales”. El Comité pidió a la delegación de Suecia que se encargara de elaborar el código, asistida por Estados Unidos, Canadá, el Reino Unido, los Países Bajos y Argentina. Acordó, además, proponer a la Comisión la elaboración del código como trabajo futuro.

107. El Comité debatió también la propuesta de establecer el nivel máximo de 5 µg/kg para la ocratoxina A en los cereales y productos a base de cereales, a fin de hacerlo circular en el Trámite 3. Muchas delegaciones apoyaron la propuesta. El observador de Consumers International respaldó su aplicación junto con un plan de muestreo, subrayando además que los consumidores se hallaban expuestos a la ocratoxina A y se necesitaban medidas urgentes para protegerlos.

¹⁸ CX/FAC 99/13, CRD 6 (observaciones de Tailandia, Noruega y Francia)

¹⁹ Australia, Dinamarca, Estados Unidos de América, Francia, India, Italia, Noruega, Países Bajos, Tailandia, OMS.

²⁰ CX/FAC 99/14, CX/FAC/14-Add. (observaciones del Reino Unido, Dinamarca, Polonia, Sudáfrica, Costa Rica, CECA/EUCA).

108. Sin embargo, algunos países estaban a favor de recabar más información sobre los niveles de contaminación y distribución, los problemas en el comercio y la evaluación del riesgo efectuada por el JECFA, antes de hacer circular un nivel máximo en el Procedimiento de trámites. La delegación de Brasil subrayó la importancia de contar con un plan de muestreo y un método analítico a la hora de proponer un límite máximo. La delegación de Estados Unidos declaró que se necesitaba la evaluación de riesgos del JECFA para dar fundamento científico a un nivel máximo apropiado, antes de hacerlo circular en el Procedimiento de trámites. Por su parte, la delegación del Reino Unido sugirió la posibilidad de adoptar dos niveles; un nivel para el comercio y otro más bajo para productos de consumo (comparable a los niveles de aflatoxina).

Situación del Proyecto de Nivel Máximo para la Ocratoxina A

109. El Comité acordó enviar el nivel máximo de 5 µg/kg para la ocratoxina A en los cereales y productos a base de cereales, en el Trámite 3, para recabar observaciones y en particular sugerencias respecto a los planes de muestreo. El Comité también acordó pedir al JECFA que hiciera una evaluación del riesgo para los niveles de 5 y 20 µg/kg de ocratoxina A en los cereales y productos a base de cereales.

DOCUMENTO DE POSICIÓN SOBRE LA ZEARALENONA (Tema 14b del programa)²¹

110. El Comité recordó que en la última reunión se había pedido a la delegación de Noruega que preparara un documento de posición sobre la zearalenona y examinó las recomendaciones propuestas en el mismo, especialmente la necesidad de un código de prácticas para reducir la contaminación, más que de un límite máximo en el producto final. El Comité observó que estaba previsto que la zearalenona fuera evaluada por la 53ª reunión del JECFA en 1999.

111. El Comité, teniendo en cuenta que no se habían identificado problemas comerciales vinculados con la zearalenona, acordó que de momento no era necesario establecer un nivel máximo. Haciendo referencia a su decisión anterior de elaborar un código de prácticas para el control de la ocratoxina, el Comité examinó la oportunidad de establecer un código único que abordara la contaminación de los cereales por micotoxinas en general, como había propuesto la delegación de Francia. Haciendo referencia a su labor sobre la ocratoxina, la delegación de Suecia señaló que las medidas para prevenir la contaminación por esta sustancia eran diferentes que para la zearalenona. EL Comité acordó proseguir con la elaboración de códigos separados en este estadio, teniendo en cuenta el marco que ya existía en el *Código para la Reducción de la Aflatoxina B₁ en las Materias Primas y Piensos Complementarios*.

112. El Comité acordó que la delegación de Noruega finalizaría el documento de posición para que se examinara en la próxima reunión, y prepararía un Anteproyecto de Código de Prácticas para Prevenir la Contaminación de los Cereales por Zearalenona. A reserva de su aprobación por la Comisión como nuevo trabajo, el Anteproyecto de Código se remitiría al Trámite 3 a efectos de recabar observaciones y examinarlo en la reunión siguiente. El Comité manifestó su aprecio a la delegación de Noruega por su labor relacionada con la zearalenona.

DOCUMENTO DE POSICIÓN SOBRE LA PATULINA (Tema 14c del programa)²²

113. El Comité recordó que en su 30ª reunión había aceptado el ofrecimiento de la delegación de Francia de actualizar el documento a la luz de las observaciones recibidas, con vistas a un nuevo debate. Agradeció el trabajo de la delegación de Francia y acordó que ésta terminara el documento a fin de que sirviera de base para el trabajo futuro.

ANTEPROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA LA PATULINA²³

114. El Comité debatió una propuesta del observador del Consejo Internacional de Bebidas No Alcohólicas (ISDC) de ampliar el ámbito de aplicación para que no se limitara a las bebidas no

²¹ CX/FAC 99/15, CX/FAC 99/15-Add.1 (observaciones de Dinamarca, Australia, Reino Unido, Sudáfrica, Costa Rica), CRD 6 (Estados Unidos)

²² CX/FAC 99/16

²³ CX/FAC 99/17; CRD 6 (Tailandia); CRD 7 (España)

alcohólicas listas para el consumo. Se acordó que los niveles máximos propuestos para la patulina se aplicaran al zumo (jugo) de manzana y al zumo (jugo) de manzana presente como ingrediente en otras bebidas.

115. Algunas delegaciones respaldaron el nivel máximo propuesto de 50 µg/kg por ser apropiado para la protección de los consumidores, incluidos los niños, y también tecnológicamente viable. Se afirmó que 50µg/kg era un nivel viable, mientras que la industria tenía dificultades para respetar el nivel de 25µg/kg debido a los límites de los métodos de análisis. Además, los defectos pequeños y la podredumbre interna no podían detectarse en la selección cualitativa.

116. Otras delegaciones, y en particular Francia, opinaron que un nivel de 25µg/kg era necesario para garantizar de manera adecuada la protección de la salud, y observaron que se debía prestar atención especial a los niños que consumían grandes cantidades de zumo (jugo) de manzana. La delegación de Tailandia sugirió que el nivel de 25µg/kg garantizaría una protección adecuada de la salud de los consumidores, y podía elaborarse un código de prácticas si el nivel no era viable tecnológicamente. La delegación de los Países Bajos, respaldada por otras delegaciones, sugirió que el Comité pidiera más observaciones sobre la justificación de los niveles máximos propuestos para la patulina.

Situación del Anteproyecto de Nivel Máximo para la Patulina

117. El Comité acordó remitir los niveles máximos propuestos de 50µg/kg para la patulina en el zumo (jugo) de manzana e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas a la Comisión, en el Trámite 5, y decidió pedir más observaciones en el Trámite 6 sobre la justificación de los niveles máximos propuestos para la patulina.

CONTAMINANTES INDUSTRIALES Y AMBIENTALES EN LOS ALIMENTOS

OBSERVACIONES AL ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE MEDIDAS APLICABLES EN EL ORIGEN PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR PRODUCTOS QUÍMICOS (Tema 15a del programa)²⁴

118. El Comité recordó que en su última reunión había convenido en hacer circular el Anteproyecto de Código de Prácticas preparado por Suecia para recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión. Se mantuvo un intercambio de puntos de vista sobre si convenía adelantar el texto al Trámite 5 en su estado actual o devolverlo al Trámite 3 para seguirlo elaborando.

119. Algunas delegaciones manifestaron que las medidas aplicables en el origen eran las más importantes para reducir los contaminantes en los alimentos. Otras opinaron que los objetivos y el ámbito de aplicación del documento deberían aclararse. En respuesta a ello, Suecia ofreció que el documento se concentrara en los contaminantes ambientales e incluyera otras enmiendas que contemplaran las observaciones recibidas. Por otra parte el Comité acordó omitir del documento las referencias a sustancias que estaban fuera de su mandato, como por ejemplo los residuos de plaguicidas.

Situación del Anteproyecto de Código de Prácticas sobre Medidas Aplicables en el Origen para Reducir la Contaminación de los Alimentos por Productos Químicos

120. El Comité acordó devolver el Anteproyecto de Código al Trámite 3 para que la delegación de Suecia lo redactara nuevamente con el fin de incorporar las observaciones recibidas, antes de examinarlo en su próxima reunión.

PROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL PLOMO (Tema 15b del programa)²⁵

²⁴ CX/FAC 99/18 (observaciones de la República Eslovaca, Dinamarca, Estados Unidos, Canadá, Países Bajos) CRD 7 (observaciones de España)

²⁵ CX/FAC 99/19, CX/FAC 99/19-Add. 1 (observaciones del Reino Unido, Alemania, UEITP, UFE), CRD 6 (Francia, Estados Unidos de América)

121. El Comité recordó que en su reunión anterior había aceptado el ofrecimiento de la delegación de Dinamarca de repasar el Proyecto de Niveles Máximos para el Plomo a la luz de una evaluación apropiada de los riesgos para los niños. La delegación de Dinamarca destacó los cambios propuestos para determinados niveles máximos en vista de los datos obtenidos. El Comité manifestó su aprecio a la delegación de Dinamarca por su importante labor sobre el plomo.

122. Varias delegaciones opinaron que el contexto de cada nivel propuesto debería aclararse más, mediante la inclusión de las referencias adecuadas, y que también deberían examinarse otros niveles específicos. Además, algunas delegaciones señalaron que debería garantizarse la calidad de los datos utilizados y que las cifras de la ingestión deberían cubrir en la mayor medida posible las dietas regionales.

123. Algunas delegaciones manifestaron que para lograr un avance se debían adelantar aún más los niveles máximos propuestos en el procedimiento de trámites, y finalizar aquéllos sobre los que había un consenso general. Otras opinaron que el documento todavía no estaba listo para remitirlo al Trámite 8 porque el JECFA evaluaría nuevamente el plomo en junio de 1999 y se necesitaban más datos de calidad garantizada.

124. La delegación de Turquía señaló que se debería reconsiderar el nivel único para todas las frutas a fin de reconocer la diferente contribución de los distintos tipos de fruta a la ingestión total, y que en particular el nivel propuesto para las uvas pasas era demasiado bajo. La delegación de Estados Unidos expresó su preocupación por la exposición de los niños y subrayó la necesidad de datos de buena calidad sobre los alimentos producidos de acuerdo con las BPA y BPF. Este punto de vista fue respaldado por la delegación de Filipinas, que también subrayó la necesidad de examinar los niveles de plomo en los productos pesqueros de acuicultura y de otras regiones como Asia, y ofreció proporcionar datos.

125. La Secretaría sugirió que el Comité pidiera observaciones sobre los métodos de análisis apropiados, puesto que había una referencia a los métodos en relación con determinados niveles, y que en el documento revisado se incluyeran los niveles de plomo indicados en las normas sobre productos del Codex existentes. La delegación de Dinamarca indicó que tendría en cuenta este pedido en su examen. El Comité instó a Dinamarca, y a los demás países encargados de volver a redactar documentos, a que finalizaran su revisión antes del 1° de octubre de 1999 para hacer circular los documentos revisados con suficiente antelación respecto a la próxima reunión, y facilitar así nuevos avances.

Situación del Proyecto de Niveles Máximos para el Plomo

126. El Comité convino en devolver al Trámite 6 el Proyecto de Niveles Máximos a fin de que la delegación de Dinamarca volviera a redactarlo con la ayuda de Estados Unidos a la luz del debate anterior y de las observaciones recibidas, en la inteligencia de que el documento revisado incluiría las correspondientes referencias a los niveles propuestos.

OBSERVACIONES AL ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL ESTAÑO (Tema 15c del programa)²⁶

127. El Comité recordó que en su 30ª reunión había acordado hacer circular en el Trámite 3 las recomendaciones de un documento sobre el estaño preparado por Australia, Indonesia y Tailandia y revisado por Australia, que proponía límites de 200 mg/kg en los alimentos líquidos enlatados y de 250 mg/kg en los alimentos sólidos enlatados.

128. Algunas delegaciones y el observador de Consumers International señalaron que los límites propuestos eran demasiado elevados, especialmente en vista de la toxicidad aguda (irritación gástrica) a niveles de 150 mg/kg notificada en la evaluación del JECFA. Ciertas delegaciones opinaron que podría considerarse que la aceptación de los niveles propuestos autorizaba prácticas de fabricación deficientes. Algunas delegaciones propusieron reducir los niveles para todos los

²⁶ CX/FAC 99/20 (observaciones de la República Eslovaca, Dinamarca, Estados Unidos de América, Sudáfrica, Suecia, Canadá, Países Bajos y Finlandia)

alimentos enlatados haciendo algunas excepciones, si era necesario, para ciertos alimentos como los de acidez elevada.

129. Otras delegaciones señalaron que la referida toxicidad aguda era cuestionable y que no se habían constatado efectos a largo plazo. Explicaron también que no era viable reducir los niveles para algunos alimentos de acidez elevada tales como la piña, y que los niveles propuestos se basaban en la necesidad tecnológica y en la seguridad. El Comité acordó mantener estas cuestiones bajo examen y pedir al JECFA que analizara con carácter prioritario la toxicidad aguda del estaño.

130. La delegación de Australia recordó que, como ya había explicado en la reunión anterior, que el estaño “sacrificable” era necesario en estos productos para proteger la integridad de la lata, una importante función para la seguridad del alimento. Asimismo señaló que como el estaño no era necesario para los alimentos enlatados de baja acidez, el debate en torno a un límite para estos productos no era de interés para la seguridad de los alimentos.

Situación del Anteproyecto de Niveles Máximos para el Estaño

131. El Comité acordó remitir a la Comisión los niveles propuestos de 200 mg/kg en los alimentos líquidos enlatados y 250 mg/kg en los alimentos sólidos enlatados para su adopción en el Trámite 5 (véase el Apéndice IX).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL CADMIO (Tema 15d del programa)²⁷

132. El Comité recordó que en su 30ª reunión había aceptado el ofrecimiento de Dinamarca de revisar el documento de debate para luego hacerlo circular y someterlo a un nuevo examen. La delegación de Dinamarca presentó una lista de niveles máximos propuestos que había sido revisada teniendo en cuenta las observaciones recibidas, y el Comité debatió si la lista debería hacerse circular en el Trámite 3. El Comité recordó que el Proyecto de Nivel de Referencia para el Cadmio en los Cereales, Legumbres y Leguminosas estaba en el Trámite 7 puesto que inicialmente había sido examinado por el Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL) y remitido al CCFAC para su finalización tras el aplazamiento de la reunión del CCCPL. También observó que el JECFA tenía programado evaluar el cadmio en su 55ª reunión, en el año 2000.

133. Varias delegaciones opinaron que sería conveniente adelantar al Trámite 3 los niveles indicados en el documento de debate a fin de recabar observaciones y lograr un avance en relación con el cadmio, en vista de las importantes preocupaciones sobre la salud pública que se asociaban a este contaminante. Algunas delegaciones se remitieron a sus observaciones escritas sobre los niveles específicos propuestos (por ejemplo, para las patatas, la carne de caballo y la soja), y el Comité observó que sería necesario debatir más a fondo los niveles y los productos respectivos. La delegación de Francia propuso incluir las setas en la misma categoría que las hortalizas de hoja (en lugar de hortalizas).

134. La delegación de Estados Unidos subrayó la importancia de realizar una evaluación profunda del riesgo para establecer los niveles máximos; sobre todo debía examinarse con detenimiento la biodisponibilidad del cadmio y su acumulación en distintas clases de hortalizas debido al suelo o a otros factores, y para tal fin se necesitaban datos de calidad garantizada. Por consiguiente la delegación propuso esperar la evaluación del cadmio del JECFA antes de hacer circular los niveles en el procedimiento de trámites. La delegación del Japón apoyó este punto de vista y señaló que los cambios propuestos en los niveles y productos de la lista no se habían debatido a fondo, y que debería prestarse más atención a todo el tema una vez que se dispusiera de la evaluación del JECFA. La delegación ofreció proporcionar al JECFA los resultados de varios estudios de toxicidad sobre la contaminación por cadmio que se estaban llevando a cabo. Otras delegaciones propusieron aplazar la decisión en espera de la evaluación del cadmio a cargo del JECFA.

135. Varias delegaciones mencionaron la posibilidad de continuar estableciendo los niveles que no eran controvertidos, pero esperar a disponer de más datos en los casos en que había problemas

²⁷ CX/FAC 99/21, CX/FAC 99/21-Add.1 (observaciones de Suecia, Japón, Reino Unido, Polonia, Alemania, España, UEITP, UFE), CRD 6 (Estados Unidos, República Eslovaca, Francia, Tailandia)

específicos. Algunas delegaciones observaron que habría suficiente tiempo para tener en cuenta la evaluación del JECFA en el procedimiento de elaboración, pero que haciendo circular niveles específicos en el Trámite 3 se contribuiría a afinar el debate y las observaciones, y se facilitaría el examen de la contaminación por cadmio. La delegación de Estados Unidos pidió que se aclarara que el establecimiento de niveles máximos para el cadmio no finalizaría hasta que el JECFA hubiera examinado los datos relativos a su biodisponibilidad y proporcionado al Comité una evaluación de riesgos.

Situación del Proyecto de Nivel de Referencia y el Anteproyecto de Niveles Máximos para el Cadmio

136. El Comité acordó devolver al Trámite 6 el *Anteproyecto de Nivel de Referencia para el Cadmio en los Cereales, Legumbres y Leguminosas*, y hacer circular los demás niveles máximos en el Trámite 3 para recabar observaciones y examinarlos en su próxima reunión (véase el Apéndice X). La delegación del Japón se reservó su posición respecto de esta decisión.

DOCUMENTO DE POSICIÓN SOBRE EL ARSÉNICO (Tema 15e del programa)²⁸

137. El Comité decidió pedir a la delegación de Dinamarca que finalizara el documento de posición a la luz de las observaciones recibidas, y convino en que dicho documento formaría la base para la labor futura hasta el momento en que se dispusiera de una metodología de rutina para determinar la presencia de compuestos tóxicos de arsénico en los alimentos.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS DIOXINAS (Tema 15f del programa)²⁹

138. El Comité recordó que en su reunión anterior había aceptado el ofrecimiento de la delegación de los Países Bajos de presentar un documento de debate sobre las dioxinas a fin de que se examinara en la reunión siguiente. Algunas delegaciones señalaron que las medidas aplicables en el origen eran las soluciones más importantes para este problema de contaminación, que existían problemas analíticos, y que sería prematuro fijar límites máximos. El Comité pidió a las delegaciones que recopilaran información en torno a este tema, de manera especial sobre el comercio internacional de los productos más contaminados, productos lácteos, pescado y aceite de pescado, y (grasa de) carne, y enviaran esta información a la delegación de los Países Bajos.

139. El Comité acordó pedir a la delegación de los Países Bajos que revisara el documento de debate con el fin de hacerlo circular y examinarlo en su próxima reunión.

PROPUESTAS PARA LA EVALUACIÓN PRIORITARIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS POR EL JECFA (Tema 16 del programa)³⁰

140. El Sr. J. Dornseiffen (Países Bajos) presentó el informe del Grupo de Trabajo informal sobre prioridades para el JECFA. El Comité estaba de acuerdo con las prioridades propuestas por el Grupo de Trabajo para los aditivos y los contaminantes, con las siguientes enmiendas y observaciones:

141. Con respecto a la “consideración nutricional del calcio en los aditivos alimentarios” la delegación de Canadá, que había propuesto este tema, explicó su preocupación de que la ingestión del calcio a través de aditivos que eran sales de calcio, podía determinar que se excediera el límite para la ingestión total de esta sustancia. Por consiguiente, el Comité convino en suprimir la referencia a la “consideración nutricional”.

142. El Comité acordó añadir el estaño a la lista de prioridades de los contaminantes que se entregaría al JECFA para evaluar su toxicidad aguda. A instancias de la Secretaría del JECFA, el

²⁸ CX/FAC 99/22, CX/FAC 99/22-Add.1 (observaciones del Reino Unido, Suecia, España) CRD 6 (EE.UU, Tailandia)

²⁹ CX/FAC 99/23, CX/FAC 99/23 (observaciones del Reino Unido, Suecia, Japón, Finlandia), CRD 6 (Italia, Francia, República Eslovaca), CRD 7 (Alemania, Bélgica)

³⁰ CRD 8 (Informe del Grupo de Trabajo sobre Prioridades), CX/FAC 99/24-Add.1 (observaciones del Canadá y la República Eslovaca), CRD 6 (Dinamarca) y CRD 7 (Países Bajos).

Comité otorgó prioridad a los cuatro primeros contaminantes para su evaluación por el JECFA, en el orden siguiente: ocratoxina A, cadmio, dioxinas y BPCs análogos a las dioxinas, y fumonisinas.

143. La lista de prioridades para aditivos y contaminantes acordada por el Comité se adjunta en el Apéndice VII. El Comité acordó pedir observaciones sobre adiciones o enmiendas a la lista de prioridades, preferiblemente bien documentadas y con suficiente antelación para ser evaluadas en la 32ª reunión del CCFAC.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 17 del programa)

OBSERVACIONES SOBRE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LA DETERMINACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 17a del programa)³¹

144. Como respuesta a la CL 1997/6-FAC, en que se pedían métodos de análisis adicionales para la determinación de los aditivos alimentarios y contaminantes presentes en los alimentos (CL 1997/6-FAC), basados en criterios específicos (ALINORM 97/12, párr.28), el Comité examinó la observación de Suecia que proponía métodos para plomo, cadmio, zinc, cobre y hierro. El Comité decidió remitir tales propuestas al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo, para su examen.

OBSERVACIONES SOBRE EL INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (Tema 17b del programa)³²

145. El Comité recordó que en su 30ª reunión había convenido en pedir observaciones adicionales sobre el Inventario de Coadyuvantes de Elaboración en respuesta a la CL 1997/6-FAC. Asimismo aceptó el ofrecimiento de Nueva Zelanda de elaborar, con la asistencia de Canadá, Países Bajos, Australia y Francia, un documento de debate sobre la manera en que debía ocuparse el Codex de los coadyuvantes de elaboración.

146. La delegación de Estados Unidos propuso que el fosfato de sodio tribásico se incluyera como agente de control microbiano en el Apéndice A del *Inventario del Codex de todos los Compuestos Utilizados como Coadyuvantes de Elaboración*, en el Volumen 1A del Codex Alimentarius. La delegación de Turquía pidió también que se incluyera en la lista la solución de carbonato de potasio.

147. Varias delegaciones opinaron que se necesitaría más información sobre el uso y función de estas sustancias antes de que el Comité pudiera considerar estas peticiones. El Comité pidió a las delegaciones de Estados Unidos y Turquía que proporcionaran la información necesaria para poder examinar estos asuntos en su próxima reunión.

OBSERVACIONES SOBRE LAS DISPOSICIONES DE ENVASADO PARA MANTENER LA ESTABILIDAD DE LA SAL YODADA EN LA NORMA DEL CODEX PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA (Tema 17c del programa)³³

148. El Comité recordó que en su 30ª reunión había decidido hacer circular esta propuesta para recabar observaciones, y que en su 45ª reunión el Comité Ejecutivo la había aprobado como nuevo trabajo, en el entendimiento de que la enmienda propuesta se refería a los requisitos de envasado para preservar la estabilidad de la sal yodada.³⁴

149. Varias delegaciones expresaron la opinión de que las disposiciones sobre materiales de envasado que figuraban en la Sección 8.1 eran demasiado específicas y estrictas, y que deberían indicarse en términos más generales. La delegación de Alemania sugirió que se omitiera la última oración de la Sección 8.1 (sobre la compensación de los costos de las distintas medidas).

³¹ CX/FAC 99/25 (observaciones de Canadá y Suecia)

³² CX/FAC 99/26 (observaciones de Canadá); CRD 4 (FIL)

³³ CX/FAC 99/27 (observaciones de la República Eslovaca, Sudáfrica, Italia, Canadá y la Asociación Europea de Productores de Sal)

³⁴ ALINORM 99/3, párr. 26 y Apéndice 3.

150. El Comité pidió a la delegación de Malasia que revisara el documento a la luz de las observaciones recibidas y lo hiciera circular en el Trámite 3, para volver a debatirlo en su próxima reunión. Asimismo observó que debían tomarse en cuenta, cuando procediera, las recomendaciones del Consejo Internacional sobre Trastornos ocasionados por Deficiencias de Yodo (ICIDD) y la OMS relativas a la yodización de la sal.

TRABAJOS FUTUROS

151. El Comité tomó nota de que, además de los temas regulares del programa, sus trabajos futuros incluirían también los asuntos siguientes:

Anteproyecto de Revisión de la Norma General para Alimentos Irradiados

Documento de debate sobre los principios del análisis de riesgos

Norma General para los Aditivos Alimentarios

- Proyecto de Cuadros 1, 2 y 3
- Proyecto de Anexo A
- Documento de debate sobre los colores empleados en alimentos
- Documento de debate sobre los coadyuvantes de elaboración

Norma General para los Contaminantes y las Toxinas en los Alimentos

- Metodología y principios para la evaluación de la exposición
- Niveles máximos para ocratoxina A, patulina, plomo, estaño y cadmio
- Código de Prácticas para Medidas Aplicables en el Origen
- Código de Prácticas para prevenir la contaminación por ocratoxina
- Código de Prácticas para prevenir la contaminación por zearalenona
- Documento de debate sobre las fumonisinas
- Documento de debate sobre las dioxinas

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 18 del programa)

152. En espera de la aprobación final del Consejo de Estado de China, la delegación de China invitó al Comité a celebrar su 32ª reunión en Beijing, del 20 al 24 de marzo del año 2000. Esta invitación se desprendía de la estrecha colaboración entre los Gobiernos de China y los Países Bajos, de la intención de China de hacerse miembro de la OMC y de la estrecha relación entre la OMC y el Codex. Varias delegaciones acogieron con agrado esta iniciativa puesto que respaldaba la participación de los países asiáticos en la labor del Codex.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A	Referencia en el documento ALINORM 99/12/A
Proyecto de Especificaciones sobre Identidad y Pureza de los Aditivos Alimentarios	8	Gobiernos 23° CAC	párrs. 65-68 Apéndice VII
Proyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios: Cuadro 1 (disposiciones para 23 aditivos)	8	Gobiernos 23° CAC	párrs. 46, 56 Apéndice II
Proyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios (Cuadro 3 y Anexo)	8	Gobiernos 23° CAC	párrs. 52,56 Apéndice III
Proyecto de enmiendas al SIN	5A*	Gobiernos 23° CAC	párr. 74 Apéndice VIII
Ratificación de límites relacionados con la salud pública para algunas sustancias en la Norma para las Aguas Minerales Naturales		23° CAC	párr. 91 Apéndice VI
Proyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios: Cuadro 1 (aditivos remitidos al JECFA)	7	JECFA CCFAC	párrs. 47, 56
Proyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios: Cuadro 1 (otros aditivos)	6	Gobiernos 32ª CCFAC	párrs. 48, 56
Proyecto de niveles máximos para el plomo	6	Dinamarca Gobiernos 32ª CCFAC	párr. 126
Anteproyecto de Anexo A de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (Directrices para el cálculo de niveles de uso apropiados de los aditivos alimentarios)	5	Gobiernos 23° CAC	párr. 58 Apéndice IV
Anteproyecto de nivel máximo para la patulina	5	Gobiernos 23° CAC	párr. 131 Apéndice IX
Anteproyecto de niveles máximos para el estaño	5	Gobiernos 23° CAC	párr. 117 Apéndice IX
Anteproyecto de enmienda del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios	3A*	CAC/Gobiernos 32ª CCFAC	párrs. 33, 39, 56 Apéndice V
Anteproyecto de enmiendas al SIN	3A*	CAC/Gobiernos 32ª CCFAC	párr. 55 Apéndice VIII
Anteproyecto de enmienda al Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios	3	Gobiernos 32ª CCFAC	párrs. 12, 56 Apéndice XI
Anteproyecto de niveles máximos para la ocratoxina A	3	Gobiernos 32ª CCFAC	párr. 109 Apéndice IX
Anteproyecto de nivel de referencia y anteproyecto de niveles máximos para el cadmio	6 y 3	Gobiernos 32ª CCFAC	párr. 136 Apéndice X
Anteproyecto de Código de prácticas sobre medidas de aplicación en el origen para reducir la contaminación de los alimentos por sustancias químicas	3	Suecia/Gobiernos 32ª CCFAC	párr. 120
Disposiciones de envasado para mantener la estabilidad de la sal yodada en la Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria	3	Malasia/Gobiernos 32ª CCFAC	párr. 150
Anteproyecto de Código de prácticas para prevenir la contaminación por ocratoxina A en los cereales	1/2/3	Suecia/Gobiernos 32ª CCFAC	párr. 106

Anteproyecto de Código de prácticas para prevenir la contaminación por zearalenona en los cereales	1/2/3	Noruega/Gobiernos 32ª CCFAC	párr. 112
Revisión de la Norma General para los Alimentos Irradiados	1/2/3	CAC/Gobiernos 32ª CCFAC	párr. 7
Metodología y principios de evaluación de la exposición en la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas en los Alimentos (elaborar como anteproyecto de Anexo)		Reino Unido/Gobiernos 32ª CCFAC	párrs. 61-63
Aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos propuestos para la evaluación por el JECFA		Gobiernos 32ª CCFAC	párr. 143 Apéndice XII
Métodos de análisis para la determinación de aditivos alimentarios y contaminantes presentes en los alimentos		Gobiernos 32ª CCFAC	párr. 111
Documentos de debate sobre: (delegación que los prepara o coordina) 1) Principios de análisis de riesgos (Estados Unidos) 2) Uso de coadyuvantes de elaboración (Nueva Zelanda) 3) Uso de colores en los alimentos (Dinamarca) 4) Patulina (Francia) 5) Zearalenona (Noruega) 6) Dioxinas (Países Bajos)		Gobiernos 32ª CCFAC	1) párr. 17 2) párr. 145 3) párr. 62 4) párr. 113 5) párr. 112 6) párr. 139

* Procedimiento Acelerado.

**LIST OF PARTICIPANTS/ LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairman of the Session
Président de la Session
Presidente de la Reunión**

Mr. Edwin F.F. Hecker
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK Den Haag, The Netherlands
Tel.: + 31.70.378.5686
Fax: + 31.70.378.6141
E-mail: E.F.F.Hecker@vvm.agro.nl

ARGENTINA/ARGENTINE

Ing. Carlos Camano
SENASA-SAGPyA
Av Paseo Colón 367 5 Piso
Buenos Aires
Tel.: + 54.11.4345.4110
Fax: + 54.11.4524.8060
E-mail: camano@mail.agro.uba.ar

Mr. Eduardo Mario Berti
Embassy of Argentina
Javastraat 20
2585 AN The Hague, Netherlands
Tel.: + 31.70.362.5907
Fax: + 31.70.346.9758

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Dr. Simon Brooke -Taylor
Program Manager, Food Product Standards
Australia New Zealand Food Authority
P.O.Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel.: + 61.2.6271 2225
Fax: + 61.2.6271.2278
E-mail: simon.brooke-taylor@anzfa.gov.au

Dr. Melanie O'Flynn
Director Residues & Standards
National Office of Food Safety
Department of Agriculture, Fisheries &
Forestry
GPO Box 858 - Canberra ACT 2601
Tel. + 61 2 6272 4549
Fax: + 61 2 6272 4023
E-mail: melanie.oflynn@affa.gov.au

Dr. Luba Tomaska
Review Manager
Food Products Standards
Australia New Zealand Food Authority
P.O. Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel.: + 61.2.6271.2259
Fax: + 61.2.6271.2278
E-mail: luba.tomaska@anzfa.gov.au

AUSTRIA

Dr. Michael Sulzner
Federal Chancellery Section VI/2
Radetzkystrasse 2
A-1031 Vienna
Tel.: +43.1.71172
Fax: +43.1.7137952
E-mail: michael.sulzner@bka.gv.at

BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA

Mr. Ch. Crémer, Chef de Service
Inspection des Denrées Alimentaires
Ministère de la Santé
Cité Administrative de l'Etat
Quartier Esplanade 11 - 1010 Bruxelles
Tel.: + 32.2.2106388 - Fax: + 32.2.2104816
E-mail: charles.cremer@health.fgov.be

Mr. Johan Hallaert
FEVIA
Kortenberglaan 172/7 - 1000 Brussel
Tel.: + 32.2.7430820 - Fax: + 32.2.7339426
E-mail: jh@fevia.be

L. Van Holder
Health Inspector
Pachecolaan 19/5 - 1010 Brussel
Tel.: +32.2.210 6390 - Fax: +32.2.210 4816

Mr. Guido Kayaert
Nestlé Coordination Centre
Birmingham Straat 221
B 1070 Brussel
Tel.: + 32.2.5295330 - Fax: + 32.2.5295620
E-mail: Guido.Kayaert@be01.nestle.com
Guido.Kayaert@skynet.be

Mr. Gilles Morelle
Public & Scientific Affairs
Puratos NV
Industrialaan 25 - Zone Maalbeek
1702 Groot-Bijgaarden
Tel.: + 32.2.481 4285
Fax: + 32.2.481 4268
E-mail: gmorelle@puratos.be

Ms. Christine Vinkx
Food Inspector - Food Inspection Service
Rac Esplanade 11th floor
Pachecolaan 19/5 - 1010 Brussel

Tel.: +32.2.210 4837 - Fax: +32.2.210 4816
E-mail: christine.vinkx@health.fgov.be

BOTSWANA

Dr. B.V. Kgarebe
Senior Lecturer (Analytical Chemistry)
Department of Chemistry
University of Botswana
Private Bag UB 00 704
Gaborone
Tel.: + 267.3552500 - Fax: + 267.3552784
E-mail: kgarebeb@noka.ub.bw

Mrs Rosina Diseko
Chief Health Officer
Ministry of Health
P.Bag 00 269. Gaborone
Tel.: +267.374351 or 374355
Fax: +267.374354
E-mail: nfcbgabs@global.bw

Mr. Hussein H.T. Tarimo
Principal Scientific Officer (Food Control)
Ministry of Health
Private Bag 00269
Gaborone
Tel.: + 267.374357 or 374351
Fax: + 267.374354
E-mail: nfcbgabs@global.bw

BRAZIL/BRESIL/ BRASIL

Mrs. Maria Cecilia de Figueiredo Toledo
Ministry of Health - Professor Toxicology
State University of Campinas
Faculty of Food Engineering - Unicamp
P.O. Box 6121
13083 970 Campinas S.P.
Tel.: +55.19.2892832
Fax: +55.19.7887890 or 2891513
E-mail: mcecilia@nutecnet.com.br
macecil@fea.unicamp.br

Mr. Marcos Derizans
2nd Secretary
Embassy of Brazil
Mauritskade 19
2514 HD The Hague - The Netherlands
Tel.: +31.70.3023969 - Fax: +31.70.3025951

Mrs. Fabiana Reis
Ministério da Saúde
Secretaria de Vigilância Sanitária
Divisão de Alimentos
Esplanada dos Ministérios, Bloco 11°
8° andar, sala 835
700068-900 Brasilia DF
Tel.: +55.61.2268536 or 3152166
Fax: +55.61.3152727
E-mail: diali@saude.gov.br

CAMBODIA/CAMBODGE

Ms Pau Ann Sivutha
Pharmacist, Food Safety Office
Ministry of Health
Phnom-Penh
Tel.: +855.23 880248 - Fax: +855.23 880247

CAMEROUN

J. Tentchou
Ministry of Agriculture
Yaoundé
Tel.: +237.22 3541 - Fax: +237.22 1151

CANADA

Mr. John Salminen , A/Chief
Chemical Health Hazard Assessment Division
Bureau of Chemical Safety
Sir Frederick Banting Bldg. (2201B1)
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A QL2
Tel.: + 1.613.957.1700 - Fax: + 1.613.990.1543
E-mail: john_salminen@hc-sc.gc.ca

Dr. Bruce Lauer, A/Head
Food Additives & Contaminants Section,
Chemical Health Hazard Assessment Division
Bureau of Chemical Safety
Food Directorate, Health Protection Branch
Health Canada
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: + 1.613.957.1696 - Fax: +1.613.990.1543
E-mail: bruce_lauer@hc-sc.gc.ca

CHAD/TCHAD

D. Bardoum
Directeur Adjoint des Forêts
B.P. 447
N'Djanema
Tel.: +235 52 5028

CHINA/CHINE

Zhao Tonggang
Deputy Director General
Department of Health Legislation and Inspection -
Ministry of Health
44 Hou Hai Bei Yan - Beijing
Tel.: +86.10 6401 5609 - Fax: +86.10 6401 3352

Zhao Danyu
Research Assistant
Institute of Food Safety Control and Inspection -
Ministry of Health
7 Pan Jia Yuan Nan Li - Beijing
Tel.: +86.10.67711813 - Fax: +86.10.67711813

Chen Junshi
Professor, Institute of Nutrition and Food Hygiene
Chinese Academy of Preventive Medicine
29 Nan Wei Road, Beijing
Tel.: +86.10.6318 7585 - Fax: +86.10.6301 1875
E-mail: jshchen@public.east.cn.net

Mr. Dong Wang
Department for Supervision on Health
State Administration for Entry-Exit Inspection and
Quarantine (SAIQ)
No. A10 Chao Wai Da Jie
Chaoyang District
Beijing 100020
Tel.: +86.10.65994530
Fax: +86.10.65994577

Dr Qing-Chuan Chen
Engineer, China Import & Export Commodity
Inspection Technology Institute
No A3 Gaobeidian North Road, Chaoyang
District - Beijing 100025
Tel.: +86.10.65571629
Fax: +86.10.65575968
E-mail: qchchen@hotmail.com

**CZECH REPUBLIC
REPUBLIQUE TCHEQUE
REPUBLICA CHECA**

Mr. Bohumil Turek, Head, National
Reference Centre of Toxic Substances in
Food

National Institute of Public Health
Srobárova 48, 100 42 Prague 10
Tel.: + 420.2.67082317
Fax: + 420.2.67310291

Mr. Jiri Kodl, Head
National Laboratory on Food Additives
National Institute of Public Health
Srobárova 48, 100 42 Prague 10
Tel.: + 420.2.6708.2318
Fax: + 420.2.6731.0291

Mrs. Vladimíra Kantorová
Expert of WTO (SPS)
Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Tesnov Street 17, 117 05 Prague
Tel: +420.2.2181.2754
Fax: +420.2.2481.0652
E-mail: Kantorova@mze.cz

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA

Ms. Bente Fabech
Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Rolighedsvej 25
DK-1958 Frederiksberg C
Tel.: + 45.33 95 6000
Fax: + 45.33 95 6680
E-mail: BFA@VFD.DK

Mr. Tage Bak
Danish Sec. of Food, Drink & Service
Workers
Head of Secretariat
C.F. Richsvej 103
DK 2000 Frederiksberg
Tel.: +45.38 86 18 85
Fax: +45.38 88 38 66
E-mail: tabak@fds-iuf.dk
Dr. Torsten Berg
Deputy Head of Division
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
DK 2860 Søborg
Tel.: +45.33 956460 - Fax: +45.33 956696
E-mail: TB@VFD.DK

Mr. Steen Kledal
Consultant - Confederation of Danish
Industries
DK-1787 Copenhagen V
Tel.: +45.33 773377- Fax: +45.33 773300

E-mail: stk@di.dk

Mads Kolte-Olsen
Ministry of Food, Agriculture and Fisheries
Holbergsgade 2, Copenhagen
Tel.: +45.33.92 21 60 - Fax: +45.33.12 28 48
E-mail: mko@fvm.dk

Dr. Dorthé Licht
Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Rolighedsvej 25
DK 1958 Frederiksberg C
Tel: +45.33.95 60 00 - Fax:+45.33.95 60 01
E-mail:DLI@VFD.DK

Ms. Laila Lundby
Food Scientist
Danish Dairy Board
Frederiks Allé 22
DK 8000 Aarhus C
Tel: +45.87.31 21 99 - Fax:+45.87.31 20 00
E-mail: llv@mejeri.dk

Ms. Inge Meyland
Senior Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
DK 2860 Søborg
Tel.: +45.33.956 404 - Fax: + 45.33.956 619
E-mail: IME@VFD.DK

EGYPT/EGYPTE/ EGIPTO

Ahmed Gaballa
Scientific Regulatory Affairs Manager
Atlantic Industries
P.O. Box 7052
Free Zone - Nasr City, Cairo
Tel: +202.271.8820
Fax: +202.287.7620
E-mail: agaballa@mena.ko.com

Dr. Amel Abdel Aziz Abdel Kader
Research Assistant
Head of Mycotoxin Section
Central Laboratory for Food and Feed
Agricultural Research Centre
9 Gamma Street, Giza
Tel.: +202.5731.989
Fax: +202.573.2280

Dr. Fouad El-Tahan
Head of Microbiological Section
Central Laboratory of Residue Analysis and
Heavy Metals in Food
7, Nadi El-Said Street, Ministry of Agriculture
P.O. Box 467, El Orman - Giza
Tel.: + 20.2.3601395
Fax: + 20.2.3611216
E-mail: fouadeltahan@hotmail

ERITREA/ERYTHREE

A.K. Eiesab
Consul General
Sweelinck Plein 9/11

2517 GK The Hague
The Netherlands
Tel.: +31.70.4276812
Fax: +31.70.4277236

ESTONIA/ESTONIE

Mrs. Tiina Veisserik
Consultant
The Association of Estonian Food Industry
Gonsiori 29, 10147 Tallinn
Tel.: +372.2.421 809
Fax: + 372.631 2718
E-mail: ettl@online.ee

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

Ms. Liisa Rajakangas
Senior Adviser
Ministry of Trade and Industry
P.O. Box 230
FIN - 00171 Helsinki
Tel.: +358.9.1603730
Fax: +358.9.1602648
E-mail: liisa.rajakangas@ktm.vn.fi

Dr. Anja Hallikainen
Senior Scientific Officer
National Food Administration
P.O. Box 5
FIN - 00531 Helsinki
Tel.: + 358.9.77267619
Fax: + 358.9.77267666
E-mail: anja.hallikainen@elintarvikevirasto.fi

Mr. Seppo Heiskanen
Research Director
Finnish Food and Drink Ind. Fed.
P.O. Box 115, FIN - 00241 Helsinki
Tel.: +358.9.148871
Fax: +358.9.14887201
E-mail: seppo.heiskanen@etl.fi

Mr. Esko Niemi
Head of Food Additives Section
Finnish Customs Laboratory
Tekniikantie 13
FIN -02150 Espoo
Tel.: +358.9.6143259
Fax: +358.9.463383
E-mail: esko.niemi@tulli.fi

Ms. Harriet Wallin
Senior Food Control Officer
National Food Administration
P.O. Box 5
FIN -00531 Helsinki
Tel.: +358.9.77267629 - Fax:
+358.9.77267666
E-mail: harriet.wallin@elintarvikevirasto.fi

FRANCE/FRANCIA

Mrs. P. Escargueil
Inspecteur - Ministère de l'Economie, des
Finances et de l'Industrie
D.G.C.C.R.F.
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13

Tel: +33.1.44 97 32 05 - Fax +33.1.44 97 30 43
E-mail: paule.escargueil@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr. B. André
Inspecteur principal - Ministère de l'Economie et
des Finances, DGCCRF
59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel.: +33.1.449 73201 - Fax: +33.1 449 73043
E-mail: Bernard.andre@dgccrf.finances.gouv.fr

Dr S. Coulon
Chargée de mission - Coordination des contrôles
Ministère de l'Agriculture
DGAL-SDSRA Contrôle Résidus
251 rue de Vaugirard
75015 Paris
Tel.: +33.1.4955 8121 - Fax: +33.1 4955 4462
E-mail: sylvie.coulon@agriculture.gouv.fr

Mrs. Nelly Delfaut
Chargée de Missions - A.T.L.A
34, Rue de Saint Petersburg
75382 Paris cedex 08
Tel: +33.1.49 70 72 72 - Fax: +33.1.42 80 63 62
E-mail: alta.trs@atla.asso.fr

Mr. H. Ferry-Wilczek
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
DGAL/SDRIR
251 Rue de Vaugirard
75015 Paris Cedex 13
Tel.: + 33.1.49555872 - Fax: + 33.1.49555948

J.M. Frémy
Centre National d'Etudes Vétérinaires et
Alimentaires
10 Rue P. Curie
F 94704 Maisons-Alfort
Tel.: +33.1.49772751 - Fax: +33.1.49772695
E-mail: j.fremy@paris.cneva.fr

Mrs. Christine Guitard
S.Y.M.P.A.
Immeuble Elysées la défense
7, Place du Dôme
92056 Paris
Tel.: +33.1.55 23 13 64 - Fax: +33.1.55 23 13 65
E-mail: christine.guitard@monsanto.com

Mrs. S. Halley des Fontaines
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
DGAL/SDRIR
Direction Générale de l'Alimentation
251 Rue de Vaugirard
75703 Paris Cedex 13
Tel.: + 33.1.49.555007
Fax: + 33.1.49.555948
E-mail: Segoline.halley-des-
fontaines@agriculture.gouv.fr

Mr. Jean-Marc Heintz
Nestlé France (Ania)
Conseiller Scientifique et Réglementaire
7, Boulevard Pierre Carle
PO Box 900 Noisiel
77446 Marne la Vallée Cedex 02
Tel.: +33.1.60 53 20 78
Fax: +33.1.60 53 54 65

E-mail: jean-marc.heintz@fr.nestle.com

Mrs. Nadine Josien
Société Roquette Frères
62136 Lestram
Tel: + 33 3 21 63 36 00
Fax: + 33 1 21 63 38 50
E-mail: roquette.spi@wanadoo.fr

Mr. Hervé Lafforquie
Food Safety Manager
PCSA - Groupe Danone
15, Avenue Galilée
92350 Le Plessis Robinson
Tel.: +33.1.41 07 84 82
Fax: +33.1.41 07 84 98
E-mail: hlafforgue@danone.com

Mr. Jean-Charles Leblanc
C.N.E.R.N.A. - INAP-G
16, Rue Claude Bernard, 75005 Paris
Tel.: +33.1.44 08 72 73
Fax: +33.1.44 08 72 76
E-mail: jleblanc@inapg.insa.fr

Mrs. Roseline Lecourt
Ministère de l'Economie, des Finances et de
l'Industrie - D.G.C.C.R.F.
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel.: +33.1.44 97 34 70
Fax: +33.1.44 97 30 37
E-mail:
roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs. V. Legros
Affaires Scientifique et Réglementaires
ANIA - Nestlé France
7, Boulevard Pierre Carle
PO Box 900 Noisiel
77446 Marne la Vallée Cedex 02
Tel.: +33.1.60.53.2116
Fax: +33.1.60.53.5465
E-mail: Viviane.Legros@fr.nestle.com

Mrs. A. Loch
Food Law Manager, Groupe Danone
7 rue de Téhéran - 75008 Paris
Tel.: +33.1.44352432 - Fax: +33.1.44352445
E-mail: aloch@group.danone.com

Mr. J.F. Roche
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
DGAL/SDRIR
251 Rue de Vaugirard
75703 Paris Cedex 13
Tel.: + 33.1.49.555881 - Fax: +
33.1.49.555948
E-mail: jean-
francois.roche@agriculture.gouv.fr

Mr Ph. Verger
President, Observatory of Food
Consumption
16 rue Claude Bernard
75231 Paris cedex 05

Tel.: +33.1.4408 7287 - Fax: +33.1.4408 7276
E-mail: verger@inapg.insa.fr

GERMANY/ ALLEMAGNE/ALEMANIA

Mr. Hermann Brei
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Gesundheit
Am PopsthoF 78a
D-53121 Bonn
Tel.: +49.228 941 4141 - Fax: +49.228 941 4947
E-mail: brei@bmg.bund400.de

Dr. Klaus Werner Bögl
Division Head
Federal Institute for Health Protection of
Consumers and Veterinary Medicine
Thielallee 88-92, D-14195 Berlin
Tel.: +49.30 8412 3463 - Fax: +49.30 8412 3685
E-mail: k.boegl@bgvv.de

Arno Dopychai
Verband Deutscher Mineralbrunnen
Kennedyallee 28, D-53229 Bonn
Tel.: +49.228.959900 - Fax: +49.228.9599023

Dr. Christian Eichenberg
Vice Executive Director
Waren-Verein der Hamburger Börse e.V.
Grosse Bäckerstraat 4
D-20095 Hamburg
Tel.: +49.40.3747 190 - Fax: +49.40.3747 1919
E-mail: wvvh@aol.com

Dr. Rolph Langlais
Director, Scientific Regulatory Affairs
Coca-Cola GmbH
Frankenstrasse 348, 45133 Essen
Tel.: +49.201.8211361 - Fax: +49.201.8211773
E-mail: dlanglais@eur.ko.com

Mrs. Bettina Muermann
Secretary, c/o Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde
Godesberger Allee 157- D-53175 Bonn
Tel.: +49.228.81993 37- Fax: +49.228.375069
E-mail: bmeuermann@bll-online.de

Mr. Hanns-Erwin Muermann,
General-Secretary, Verband der Deutschen
Essenzenindustrie (VDDEI)
Meckenheimer Allee 87
D-53115 Bonn
Tel.: +49.228.653711
Fax: +49.228.637940
E-mail: vddei-vdrh@t-online.de

Dr. Detlef Müller
Principal Scientist
Procter & Gamble European Service GmbH
Industriestrasse 30-34
D-65733 Eschborn
Tel.: +49.6196.89 4398
Fax: +49.6196.89 6648
E-mail: muller.d@pg.com

Dr. Michael Packert
Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
Forchheimer Strasse 2

D-90409 Nürnberg
Tel.: +49.911 9344465
Fax: +49.911 9344560
E-mail: mpackert@eismann.de

Mrs. Dr. J. Schaub
Oberregierungsrätin
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1, D 53123 Bonn
Tel.: +49.228.5293329
Fax: +49.228.5294404
E-mail: BN3329@bml.bund400.de

Mrs. Anke Sentko
Consultant International Regulatory Affairs
Strasslerweg 13, D 77830 Bühlertal
Tel.: +49.7223 7768
Fax: +49.7223 74528
E-mail: sentko@aol.com

Mrs. Jutta Willenbrock
Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit
PO Box 12 06 29, D 53048 Bonn
Tel.: +49.228 3052721
Fax: +49.228 3053524
E-mail: willenbrock.jutta@bmu.de

HUNGARY/ HONGRIE/ HUNGRIA

Mrs Dr. Judit Sohar, Head
Department of Food Additives and
Contaminants
National Institute of Food Hygiene and
Nutrition
"Fodor József" National Centre of Public
Health
PO Box 52, 1097 Budapest
Tel.: +36.1.2155293
Fax: +36.1.2151545 and 2155293

ICELAND/ICELANDE/ISLANDIA

Mr. Asmundur Thorkelsson
Chief of Division
Armuli 1a
1S-108 Reykjavik
Tel.: +354.568 8848 - Fax: +354 568 1896
E-mail: asmundur@hollver.is

INDIA

Mr Devdas Chhotray
Joint Secretary
Ministry of Food Processing Industries
Panch Sheel Bhavan
Khel Gaon Marg - New Delhi - 110049
Tel.: +91.11.6492476 - Fax: +91.11.6493296
E-mail: devdas_chhotray@hotmail.com

Mr Shivajirao G. Patil
President
National Federation of Cooperative Sugar
Factories
82 - 84 Vaikunth, 3rd Floor

Nehru Place, New Delhi
Tel.: +91.11.641 2868 - Fax: +91.11.646 5653

Mr M.S. Marathe
Managing Director
National Federation of Cooperative Sugar
Factories
82 - 84 Vaikunth, 3rd Floor
Nehru Place, New Delhi
Tel.: +91.11.641 2868 - Fax: +91.11.646 5653

Dr. R. Naidu
Director of Research - Coffee Board
No 1, Ambedkar Street
Bangalore - 560001
Tel.: +91.80.2268700 - Fax: +91.80.2255557
E-Mail: director@giabg01.vsnl.net.in

Mrs. Veena S. Rao
Joint Secretary
Department of Women & Child Development
Room 607, Shastri Bhavan
New Delhi
Tel.: +91.11.3398683
E-mail: nobel_6@hotmail.com

Mr K.K. Sharma
Executive Director
Ramgarh Chhini Mills Ltd.
Hansalaya, 12th floor
15 Bara Khamba Road, New Delhi - 110001
Tel.: +91.11.3310121 - Fax: +91.11.3313303

Mr S.S. Sirohi
Chief Sugar Technologist
National Federation of Cooperative Sugar
Factories
82 - 83 Vaikunth, 3rd Floor
Nehru Place, New Delhi
Tel.: +91.11.641 2868
Fax: +91.11.646 5653

INDONESIA/INDONESIE

Dr. Sumpeno Putro
Agriculture Counsellor
Indonesian Mission to EC
Boulevard de la Woluwe 38
B-1200 Brussels, Belgium
Tel.: + 32.2.779.0915
Fax.: + 32.2.772.8190
E-mail: sumpeno@mailcity.com

IRELAND/IRLANDE/IRLANDA

Mr. Richard Howell
Agricultural Inspector
Department of Agriculture and Food
Agriculture House, 6^E
Kildare Street, Dublin 2
Tel.: +353.1.607 2572
Fax: +353.1.661 6263
E-mail: rhowell@indigo.ie

Mr Jim Quigley
Senior Chemist
State Laboratory
Abbotstown, Dublin 15
Tel.: +353.1.802 5800

Fax: +353.1.821 7320
E-mail: jquigley@statelab.ie

ISRAEL

Mrs Dr. Anna Shapiro
Regulatory Officer
Department Food Control Administration
Ministry of Health
12, Haarbah Street, 64739 Tel-Aviv
Tel.: +972.3.568 4605
Fax: +972.3.561 9549
Email: rtvabraham@matat.health.gov.il

ITALY/ITALIE/ITALIA

Mrs. A. Bocca
Direttore Reparto Alimenti Lipidici
Istituto Superiore Di Sanita
Lab. Alimenti
Viale Regina Elena 299
00161 Rome
Tel.: +39.6 49902397
Fax: +39.6 49902377

Mr. F. Filippini
Segretario Gruppo Additivi e Coadiuvanti per
Alimenti c/o Assochimice - Federchimica
Via Accademia 33, 20131 Milan
Tel.: +39.2 26810354
Fax: +39.2 26810349
E-mail: assochimica@federchimica.it

Mrs. C. Leclercq
Researcher, National Institute of Nutrition
Via Ardeatina 546, 00153 Rome
Tel.: +39.6 5032412
Fax: +39.6 5031592
E-mail: leclercq@inn.ingrm.it

Mrs. B. Lo Turco
Dirigente, Ministero Delle Politiche Agricole
Via Sallustiana 20, Rome
Tel.: +39.6 4880273 - Fax: +39.6 4880273
E-mail: bloturco@ats.it

JAPAN/JAPON

Mr. Yasuhiro Hayakawa
Deputy Director
Crop Production Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Tel.: +81.3 35936495 - Fax: +81.3 35020869
E-mail: yasuhiro_hayakawa@nm.maff.go.jp

Mr. Shinji Abe
First Secretary - Embassy of Japan
Tobias Asserlaan 2
2517 KC The Hague
Tel.: +31.70.3469544 - Fax: +31.70.3106341

Mr. Fumitake Fukutomi
Technical Advisor
Japan Food Industry Center
3-6-18 Kamimeguro
Tokyo 153-0051

Tel.: +81.3.3716 2891 - Fax: +81.3.3716 2700

Dr. Takeo Inoue
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumate, Shibuya-ku, Tokyo 150
Tel.: +81.3 3403 2111 - Fax: +81.3 3478 0059
E-mail: tinoue@po.ijnet.or.jp

Dr. Kenji Ishii
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumate, Shibuya-ku, Tokyo 150
Tel.: +81.3 3403 2111 - Fax: +81.3 3478 0059
E-mail: nitenkyo@mx1.alpha-web.ne.jp

Ms Ryoko Kawai
Assistant Director
Upland Crop Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Tel.: +81.3.3502 8111 - Fax: +81.3.3502 8520
E-mail: ryoko_kawai@nm.maff.go.jp

Mr. Takanori Koga
Senior Staff - Office of Resources, Science and
Technology - Policy Bureau
221 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8966
Tel.: +81.3.3581 0707 - Fax: +81.3.3581 5199
E-mail: tkoga@sta.go.jp

Mr. Yasuhiro Kondo
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku, Tokyo 150
Tel.: +81.3 3403 2111 - Fax: +81.3 3478 0059
E-mail: ykondo@t-hasegawa.co.jp

Ms Kyoko Sato
Chief, Standards and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo
Tel.: +81 3 3501 4094
Fax: +81 3 3502 0438
E-mail: kyoko_sato@nm.maff.go.jp

Dr. Masatake Toyoda
Director, Division of Foods
National Institute of Health Sciences
1-18-1 Kamiyoga Setagaya-ku
Tokyo 158-8501
Tel.: +81.3.3700 9348
Fax: +81.3.3707 6950
E-mail: toyoda@nihs.go.jp

Mr. Hidemichi Umigishi
Chief Policy Division
Administration Department
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Tel.: +81.3.3502 8111
Fax: +81.3.3591 1648

Dr. Yoshiaki Uyama
Chief, Food Chemistry Division
Ministry of Health and Welfare

1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8045
Tel.: +81.3.3595 2341
Fax: +81.3.3501 4868
E-mail: YU-NRM@mhw.go.jp

Mr. Masanobu Yamada
Deputy Director
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8045
Tel.: +81.3.3595.2326
Fax: +81.3.3503 7965
E-mail: my-amu@mhw.go.jp

Dr. Takashi Yamada
Director, Division of Food Additives
National Institute of Health Sciences
1-18-1 Kamiyoga, Setagaya-ku
Tokyo 158
Tel.: +81.3.3700 1141
Fax: +81.3.3707.6750
E-mail: yamada@nihs.go.jp

Mr. Taichi Yoneda
Environment Agency
Chiyoda-ku, Kasumigaseki 1-2-2
Tokyo
Tel.: +81.3.5521 8322
Fax: +81.3.3593 1438
E-mail: taichi_yoneda@net.go.jp

Mrs. Yasuko Yoshida
Chief, Veterinary Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8045
Tel.: +81.3.3595 2337 - Fax: +81.3.3503
7964
E-mail: yy-cof@mhw.go.jp

KENYA

Mrs Monica O. Nguru
First Secretary (Legal)
Embassy of Kenya
Nieuwe Parklaan 21
2597 LA The Hague, The Netherlands
Tel.: +31.70.3504215

KOREA/COREE

Dr Seong Wan Son
Chief Research Scientist
Korea National Veterinary Research &
Quarantine Service
23-4 Deng Chon Dong, Kang Seo-Ku, Seoul
Tel.: +82.2.650 0672 - Fax: +82.2.650 0655
E-mail: sonsw@mail.nvrqs.go.kr

Dr. Hae-Jung Yoon
Senior Researcher
Department of Food Additive Evaluation
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-ku, Seoul 122-
704

Tel.: +82.2.380 1687 - Fax: +82.2.382 4892
E-mail: lee2713@kfda.go.kr

Dr Yang-Hee Cho
Senior Researcher
Korea Health Industry Development
57-1 Noryang-jin-Dong, Dongjak-ku
Seoul 156-151
Tel.: +82.2.2194 7337
E-mail: choyh@khidi.or.kr

Dr. So-Young Chung
Researcher
Department of Food Evaluation
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-ku
Seoul 122-704
Tel: + 82 2 380 1671
Fax: + 82 2 382 4892
E-mail: mkhong@kfda.go.kr

Mr Sung-Geun Jo
Food Processing Industry Division
Ministry of Agriculture and Forestry
1 Chungang-Dong
Kwacheon-Si, Kyongg-Do
Tel.: +82.2.504.9417
Fax: +82.2.503.7905
E-mail: jsk@maf.go.kr

Ms Yoo-Kyung Lee
Researcher,
Division of Food Standards
Korea Food Research Institute
San 46-1, Baekhyun-Dong
Bundang-Ku, Songnam-Si
Kyonggi-Do
Tel.: +82.342.780 9158
Fax: +82.342.780 9264
E-mail: soln@kfri.re.kr

Ms. Sun Kyoung Yoon
Researcher
Food Sanitation Council
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-ku
Seoul 122-704
Tel.: +82.2.380 1559
Fax: +82.2.383 8321
E-mail: codexkorea@kfda.go.kr

Ms. Eun-Young Seol
Researcher
Food Sanitation Council
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-ku
Seoul 122-704
Tel.: +82.2.380 1558
Fax: +82.2.383 8321
E-mail: codexkorea@kfda.go.kr

LESOTHO

Mrs M. Ranooe
First Secretary, Lesotho Embassy
Via Serchio 8
Rome 00198, Italy

Tel.: +39.6.8542496
Fax: +39.6.8542527
E-mail: les.1sec.rome@flashnet.it

MALAYSIA

Mr. Chin Cheow Keat
Principal Assistant Director
Food Quality Control Division
Department of Public Health
Ministry of Health Malaysia
4th Floor, Block E, Offices Complex
Jalan Dungun, Damansara Heights
50490 Kuala Lumpur
Tel.: +60.3.2540088
Fax: +60.3.2537804
E-mail: chin@dph.gov.my

MEXICO

Mrs Elvira Espinosa
Director de Normalización
Donceles 39, Centro 06010
México D.F.
Tel.: +52.5.518 3696
Fax: +52.5.512 9628
E-mail: dgcsbysmex@iserve.net.mx

MOROCCO/MAROC/ MARRUECOS

Mrs. J. Bardach
Ingénieur d'Etat
Division de la Répression des Fraudes
Ministère de l'Agriculture, de l'Equipement et
de l'environnement
DGVCTRF, Station Dbagh
Avenue Hassan II, Rabat
Tel.: +212.7.298150 - Fax: +212.7.298150

Mr Omar El Guermaz
Laboratoire Officiel d'Analyses et de
Recherches Chimique de Casablanca
25 Rue Nichaldra Rahal, Casablanca
Tel.: +212.2.382007 - Fax: +212.2.301972
E-mail: loarc@casanet.net.ma

NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAISES-BAJOS

Mr. J.W. Dornseiffen
Senior Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
Public Health Department
Section Nutrition and Veterinary Policy
PO Box 20350, 2500 EJ The Hague
Tel.: +31.70.3406961- Fax: +31.70.3405554
E-mail: jw.dornseiffen@minvws.nl

Mr P. van Doorninck
Public Health Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. Box 16.108, 2500 BC The Hague
Tel.: +31.70.3405070 - Fax: +31.70.3405435

Dr G. Kleter
Senior Veterinary Public Health Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport

General Inspectorate
P.O. Box 16.108, 2500 BC The Hague
Tel.: +31.70.340 50 60 - Fax: +31.70.340 54 35
E-mail: ad@inspectwv.nl

Mr. D. Kloet
Food Safety Advisor - RIKILT-DLO
P.O. Box 230
6700 AE Wageningen
Tel.: +31.317.475.562 - Fax: +31.317.417.717
E-mail: d.kloet@rikilt.dlo.nl

Mr. G.M. Koornneef
Adviser , General Commodity Board for Arable
Products
P.O. Box 29739, 2502 LS The Hague
Tel.: +31.70.3708323 - Fax: +31.70.3708444
E-mail: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

Mr. N.B. Lucas Luijckx
Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
PO Box 20350
2500 EJ The Hague
Tel.: +31.70.3406875
Fax: +31.70.3405554
E-mail: nb.lucasluijckx@minvws.nl

Drs. H.J. Jeuring
Senior Public Health Officer
Inspectorate for Health Protection
P.O. Box 16.108, 2500 EJ The Hague
Tel.: +31.70.340 5060
Fax: +31.70.340 5435
E-mail: hj@ry.igb.nl

Mrs. Nathalie Scheidegger
Policy Officer, Food Additives & Contaminants
Ministry of Agriculture, Nature Management and
Fisheries
PO Box 20401, 2500 EK The Hague
Tel.: +31.70.378.4479
Fax: +31.70.378.6141
E-mail: n.m.i.scheidegger@vvm.agro.nl

NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZELANDE NUEVA ZELANDIA

Mrs. Marion Riordan
Team Leader (Food Standards)
Food and Nutrition Section
Ministry of Health
P.O. Box 5013, Wellington
Tel.: +64.4 4962257
Fax: +64.4 4962340
E-mail: marion_riordan@moh.govt.nz

NIGERIA

Mr Chidume Okoro
Regional Secretary
Union of African Gum Arabic Producers,
Processors and Exporters (UAGAP)
Lagos
Tel.: +234.1.2665450 - Fax: +234.1.2667801
E-mail: tadacon@alpha.linkserse.com

Mrs May Ayivor
Personnel Officer

Standards Organisation of Nigeria
Federal Secretariat, Phase I
P.M.B. 2102 (Yaba), Ikoyi, Lagos
Tel.: +234.1.685085
Fax: +234.1.2696178

Mr P.A. Nwajagu
Codex Secretary
Standards Organisation of Nigeria
Federal Secretariat, Phase I
P.M.B. 2102 (Yaba), Ikoyi, Lagos
Tel.: +234.1.685085
Fax: +234.1.2696178

NORWAY/NORVÈGE/NORVEGA

Ms. Kirstin Faerden
Head, Food Chemistry and Toxicology
Section
Norwegian Food Control Authority
PO Box 8187 Dep - 0034 Oslo
Tel.: +47.222.46750 - Fax: +47.222.46699
E-mail: kirstin.ferden@snt.dep.telemax.no

Mr. Anders Tharaldsen
Food Chemistry and Toxicology Section
Department of Food Law and International
Affairs
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep - N-0034 Oslo
Tel.: +47.222.46778 - Fax: +47.222.46699
E-mail:
anders.tharaldsen@sut.dep.telemax.no

Arne Vidnes
Norwegian Food Control Authority
P.O Box 8187 Dep - 0034 Oslo
Tel.: +47.222.46759 - Fax: +47.222.46699
E-mail: arne.vidnes@snt.telemax.no

PHILIPPINES/FILIPINAS

Mrs Dr. Alicia O. Lustre
Director, Food Development Center
National Food Authority (NFA)
FTI Complex
Taguig, Metro Manila
Tel.: +63.2.8384715 - Fax: +63.2.8384692
E-mail: aolustre@mnl.sequel.net

Dr Dalmacio S. Salting
Agricultural Attache
Embassy of the Philippines
297 Au. Moliere
1050 Brussels, Belgium
Tel.: +32.2.3403385 - Fax: +32.2.3441127
E-mail: dalmacio.salting@skynet.be

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Dr. Barbara Szteke
Head, Department of Food Analysis
Institute of Agricultural and Food
Biotechnology
Rakowiecka 36 - 02-532 Warsaw
Tel.: +48.22.849 9167 - Fax: +48.22.849
0428

Dr. Kazimierz Karlowski

Head, Department of Food Research
National Institute of Hygiene
Chocimska 24 - 00-791 Warsaw
Tel.: +48.22.849 7445 - Fax: +48.22.849 7445

Mrs. Elzbieta Markowicz
Main Specialist
Agricultural and Food Quality Inspection
Zurawia 32/34 - 00-515 Warsaw
Tel.: +48.22.625 2028 - Fax: +48.22.6214858

PORTUGAL

Mr. M. Barreto Dias
Head, Food Quality Control Laboratory
(DGFCQA)
Av. Conde Valbom 98
1050 Lisbon
Tel.: +351.1.7983700
Fax: +351.1.7983834
E-mail: dgfcqa.lcqa@mail.telepac.pt

Ms Maria M. Baleiras Couto
General Director
FIPA - Portugese Federation for the Food
Industry
Av. Antonio José d'Almeida no. 7 - 2º
1000-042 Lisbon
Tel.: +351.1.793 8679
Fax: +351.1.793 8537
E-mail: fipa@mail.telepac.pt

Maria Elvira Carvalho
Head, Additives Division (DGFCQA)
Ministerio Agricultura
Av. Conde Valbom 98
1050 Lisbon
Tel.: +351.1.798 3713
Fax: +351.1.798 3834
E-mail: dgfcqa.lcga@mail.telepac.pt

Luísa Maria Oliveira
Instituto Nacional de Saúde
Dr Ricardo Jorge - Lab. Bromatologia & Nutrição
Av. Padre Cruz
1699 Lisbon
Tel.: +351.1.751 9200
Fax: +351.1.759 0441

SENEGAL

Mr Dieng Ndiawar
Conseiller Technique MEPN
Parc Forestier de Hann
B.P. 1831, Dakar
Tel.: +221.822.8229
Fax: +221.832.3880

SINGAPORE/SINGAPOUR

Dr. Bosco Chen Bloodworth
Head, Food Laboratory
Institute of Science & Forensic Medicine
11 Outram Road
Singapore 169078
Tel.: +65.229.0792
Fax: +65.229.0749

E-mail:
bosco_chen_bloodworth@moh.gov.sg

**SLOVAC REPUBLIC
REPUBLIQUE SLOVAQUE
REPUBLICA ESLOVAQUA**

Dr Terezia Šinková
Secretariat of the Food Codex Committee of
Slovak Republic
Food Research Institute
P.O. Box 25
82475 Bratislava 26
Tel.: +42.17.5023 7150
Fax: +42.17.5557 1417
E-mail: codex@vup.sk

**SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD
AFRICA DEL SUR**

Mrs. Maryke E. Herbst
Senior Medical Natural Scientist
Department of Health, Directorate of Food
Control
Private Bag X828, 0001 Pretoria
Tel.: +27.12.312.0164 - Fax:
+27.12.326.4374
Email: herbsm@hltrsa.pwv.gov.za

SPAIN/ESPAÑA/ESPAGNE

D. Amparo Carbajo Sánchez
Jefe de Servicio de Normativa Técnica
Subdirección General de Higiene de los
Alimentos
Dirección General de Salud Pública
Ministerio de Sanidad y Consumo
P del Prado 18-20, 28071 Madrid
Tel.: +91.596 19 77 - Fax: +91.596 44 87
E-mail: acarbajo@msc.es

Jesús Campos Amado
Jefe de Area de Coordinación Comunitaria
Subdirección General de Planificación
Alimentaria
Dirección General de Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación
Paseo Infanta Isabel, 1 - 28071 Madrid
Tel.: +34.1.347 5120 - Fax: +34.1.347 5728

Mrs. Lourdes Suarez González
Jefe de Sección
Ministerio de Sanidad Y Consumo
Dirección General De Salud Pública
Subdirección General de Higiene de Los
Alimentos
Paseo del Prado 18-20 - 28071 Madrid
Tel.: +34.1.9. 596 19 72 - Fax: +34.1.9. 596
44 87
E-mail: lsuarez@msc.es

D. Roberto Xalabarder
Presidente de la Asociación de Fabricantes
y Comercializadores de Aditivos y
Complementos Alimentarios (AFCA)

Calle Viladomat 174 - 08015 Barcelona
Tel.: +34.93.454 84 05 - Fax: +34.93.454 39 09
E-mail: afca@sefes.es

SUDAN/SOUDAN

Dr. Abdel Gadir Mohamed
Director General
Sudanese Standards & Metrology Organization
(SSMO)
PO Box 13573 - Khartoum
Tel.: +249.11.777 480 - Fax: +249.11.774 852
E-mail: ssmo@sudalet.net

Dr. K.A. Karamalla Bashir
University of Khartoum
Department of Food Science & Technology
P.O. Box 32 - Khartoum North
Tel.: +249.11 311268 - Fax: +249.11 471336

Mr. M.N. Khan
General Manager
Gandil Agricultural Company Ltd
PO Box 522
Qasr Avenue, 3rd Floor
Blue Nile Ins. Bldg, Khartoum
Tel.: +249.11.781 342
Fax: +249.11.784 974

Mr. Azhari Ibrahim Basbar Mohamed
Official - Embassy of Sudan
Laan Copes van Cattenburgh 81
25 The Hague, The Netherlands
Tel.: +31.70.345 1841
Fax: +31.70.361 7975

Inbarra Mohamed Hassan
Embassy of Sudan
Laan Copes van Cattenburgh 81
25 The Hague, The Netherlands
Tel.: +31.70.345 1841
Fax: +31.70.361 7975
E-mail: mhjubara@casema.net

Dr M.E. Osman
Research Scientist
c/o Gum Arabic Company
P.O. Box 857, Khartoum
Tel.: +249.11.467954
Fax: +249.11.471336

Dr Luffi Radwan
Research Staff - Oxford University
57 Heath Lane
Bladon Oxon OX20 1RE
United Kingdom
Tel.: +44.1.993.813 221
Fax: +44.1.993.813 221
E-mail: lutfi.radwan@geog.ox.ac.uk

Professor Suad Hassan Satti
Director
National Chemical Laboratories
Federal Ministry of Health
P.O. Box 287 - Khartoum
Tel.: +249.11.779 789
E-mail: satti10@hotmail.com

SWEDEN/ SUEDE/ SUECIA

Mrs. Anita Janelm
Special Adviser
Ministry of Agriculture
SE - 103 33 Stockholm
Tel.: +46.8.4054083
Fax: +46.8.405 4970
E-mail: anita.janelm@agriculture.ministry.se

Mrs Evelyn Jansson-Elfberg
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Food Standard Division
Box 622 - S-75126 Uppsala
Tel.: +46.18.175671
Fax: +46.18.105848
Email: evje@slv.se

Mrs. Kierstin Petersson Grawé
Toxicologist, Toxicology Division
National Food Administration
PO Box 622 - SE 75126 Uppsala
Tel.: +46.18.175593 - Fax: +46.18.105848
E-mail: kierstin.petersson@slv.se

Dr. Monica Olsen
Biologist, Biology Division
National Food Administration
Box 622 - SE 751 26 Uppsala
Tel.: +46.18.175500 - Fax: +46.18.105848
E-mail: mool@slv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Ms. Eva Zbinden
Head, International Standards Unit
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Bern
Tel.: +41.31 322 9572 - Fax: +41.31 322
9574
E-mail: eva.zbinden@bag.admin.ch

Dr Ion Ciurea
Kraft Jacobs Suchard (Schweiz) AG
Riedbachstrasse 150-151
3027 Bern
Tel.: +41.31 980 52 07 - Fax: +41.31 980 52
22
E-mail: iciurea@kjs.com

Dr. Bernhard Gubler
Vice-President
Givaudan-Roure Flavours AG
Ueberlandstr. 138 - 8600 Dübendorf
Tel.: +41.1.820 4492 - Fax: +41.1.820 2920
E-mail: bernhard.gubler@roche.com

Mr. Jürgen Piper
F. Hoffmann-La Roche AG
Vitamins and Fine Chemicals
Regulatory Affairs 241/818
CH 4070 Basel
Tel.: +41.61.687 01 33 - Fax: +41.61.688 16
35
E-mail: juergen.piper@roche.com

Mrs. Danièle Magnolato,
Food Legislation Manager
Nestec Ltd.
55 Avenue Nestlé - CH 1800 Vevey

Tel.: +41.21.924 4441 - Fax: +41.21.924 4547
E-mail: daniele.magnolato@nestle.com

THAILAND/THAILANDE/TAIANDIA

Prof.Dr. Pakdee Pothisiri
Deputy Permanent Secretary
Ministry of Public Health
Tiwanond Road.
Nondburi 11000
Tel.: +66.2 590 1012
Fax: +66.2 591 8506
E-mail: ppakdee@health.moph.go.th

Ms. Arunee Akepanidtavorn
Standard Officer 6
Thai Industrial Standard Institute
Rama VI Road, Rachatawee
Bangkok Thailand 10400
Tel.: + 66 2 20234423
Fax.: + 66 2 2487987
E-mail: arunee@tisi.go.th

Mrs. Pearmporn Boonswang
Governmental Officer
Thai Industrial Standard Institute
Ministry of Industry
Rama VI Bangkok 10400
Tel.: +66.2.202 3442
Fax: +66.2.248 7987
E-mail:pearmporn@tisi.go.th

Ms Supapun Brillantes
Head Chemistry Sub-division
Fish Inspection & Quality Control Division
Department of Fisheries
Kaset-Klang, Chattuchak
Paholyothin Rd, BKK 1099
Tel.: +66.2.2 5796915
Fax: +66.2.2 5796687
E-mail: supapunb@fisheries.go.th

Mr. Wichien Chantayasakorn
Thai Frozen Food Association
ITF Building - Silom, Bangkok
Tel.: + 66.2 2355624
Fax.: + 66.2 2355625

Ms. Naruemon Neramitmansook
Secretary of Seafood Packers' group
Thai Food Processors' Association
170/22, 9th Floor
Ocean Tower I Building
New Radchadapisek Road
Klongtoey, Bangkok 10110
Tel.: +66 2 2 6126846
Fax.: + 66 2 2 6129967
E-mail: thaifood@thaifood.org

Dr. Valaiporn Piriyapan
Assistent Director of Information Dept.
National Food Institute of Thailand
Bangkok Thailand
11th Floor, Gypsum Tower
Sri Adyuthaya Rd.
Tel.: + 66 2 642 5340

Fax.: + 66 2 6425342

Mrs. Malee Jirawongsy
Food Technologist
Food Control Division, FDA
Ministry of Public Health
Monthaburi 11000
Tel.: + 66 2 5907219
Fax.: + 66 2 5918460

Ms. Charuayporn Tantipitpong
President
Thai Food Processors Association
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Building
New Rachadapiser Road
Bangkok 10110
Tel.: + 66 2 261 2684 106 - Fax.: + 66 2 261
2996 107
E-mail: thaifood@thaifood.org

TUNISIA/TUNISIE

Mr. A. Meftah
Directeur Général de l'Agro-alimentaire
Ministère de l'Industrie
37 Avenue Khereddine Bacha
Tunis
Tel.: +216.1.289 562 - Fax: +216.1.789 159

TURKEY/TURQUIE/TURQUÍA

Mr. Ömer Faruk Doğan
Head of Department
Undersecretariat of Foreign Trade
General Directorate of Exports
Tel.: +90.312 213 66 82 - Fax: +90.312 212
88 81
E-mail: doganf@foreigntrade.gov.tr

Dr. Ahmet Altindisli
Ege University, Agriculture Faculty,
Department of Horticulture
35100 Bornova, Izmir
Tel.: +90.232 3736452 - Fax.: +90.232
3881864
E-mail: altindis@ziraat.ege.edu.tr

Dr. Sebahattin Gazanfer
Secretary General
Aegean Exporters Unions
1375 Sok. No. 25/3
Alsancak, Izmir
Tel.: +90.232 4648110 - Fax.: +90.232
4633041

UGANDA/UGANDA

Mr. Henry Ngabirano
Quality and Regulatory Manager
Uganda Coffee Development Authority
PO Box 7267, Kampala
Tel.: +256.41 256198 - Fax.: +256.41
233064
Email: ucdej@swiftuganda.com

UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI REINO UNIDO

Dr. David Watson
Additives and Nobel Foods Div.
Joint Food Safety & Standards Group
Room 212 Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel.: +44.171.238.6250
Fax: +44.171.238.6124
Email: d.watson@fssg.maff.gov.uk

Mr. Andy Crimes
Regulatory Affairs Manager -
Contaminants
Unilever Research Colworth
Colworth House, Sharnbrook
Bedford MK441LQ
Tel.: +44.1234 222328
Fax.: +44.1234 222539
E-mail: andy.crimes@unilever.com

Dr. C.E. Fisher
Head of Risk Assessment, Management & Int.
Co-ordination Branch,
Joint Food Safety & Standards Group
Room 308, Ergon House c/o Nobel House
Smith Square, London SW1P 3JR
Tel.: +44.171.238.6196
Fax: +44.171.238.5337
E-mail: c.fisher@fsci.maff.gov.uk

Mrs A. Joy Hardinge
Regulatory Affairs Manager
Quest International
Icennington Road
Ashford, Kent
Tel.: +44.1233.644062
Fax: +44.1233.644484
E-mail: joy.hardinge@questintl.com

Dr Nigel Harrison
Head, Environmental Contaminants in Food
Branch
Joint Food Safety and Standards Group
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
234 Ergon House - 17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel.: +44.171 238 6235
Fax: +44.171 238 5331
E-mail: n.harrison@fsci.maff.gov.uk

Mrs Dr. W. Matthews
Senior Scientist
Additives and Novel Foods Division
Joint Food Safety and Standards Group
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food
Room 228 Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square - London SW1P 3JR
Tel.: +44.171.238.6229
Fax: +44.171.238.6263
E-mail: w.matthews@fssg.maff.gov.uk

Mr. K. Millar
Senior Executive Officer
Additives and Novel Foods Division
Joint Food Safety and Standards Group

Ministry of Agriculture, Fisheries & Food
Room 227, Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square - London SW1P 3JR
Tel.: +44.171.238 6270
Fax: +44.171 238 6263
E-mail: k.millar@jfssg.maff.gov.uk

Ms. Susana Navarro
Senior Regulatory Advisor
Leatherhead Food Research Association
Randalls Road - Leatherhead
Surrey KT22 7RY
Tel.: +44.1372 822309 - Fax: +44.1372
822272
E-mail: snavarro@lfra.co.uk

Dr Naomi Rees
Senior Scientific Officer
Risk Analysis Branch
Joint Food Safety and Standards Group
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Room 306^E, Ergon House
17 Smith Square - London SW1P 3JR
Tel.: +44.171 238 6230 - Fax: +44.171 238
5337
Email: n.rees@fsci.maff.gov.uk

Ms Judith Stuart
Scientific Officer
Additives and Novel Foods Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group
211 Ergon House, 17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel.: +44.171 238 5592 - Fax: +44.171 238
6124
Email: j.stuart@fssg.maff.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Dr. A.M. Rulis
Director, Office of Premarket Approval
US Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
HFS-200 - 200 'C' Street SW
Washington, DC 20204
Tel.: +1.202.418.3100 - Fax:
+1.202.418.3131
E-mail: arulis@bangate.fda.gov

Mr. R.H. Barrett
Marketing Specialist
US Dept. of Agriculture
Foreign Agricultural Service, Room 5545
1400 Independence Ave. SW
Washington DC 20204
Tel.: +1.202.720.7054 - Fax:
+1.202.690.0677
E-mail: barrettr@fas.usda.gov

Mr. Kyd Brenner
Vice President
Corn Refiners Association, Inc.

1701 Pennsylvania Ave. NW
Washington, DC 20006
Tel.: +1.202.331.1634 - Fax: +1.202.331.2054
E-mail: kbrenner@corn.org

Dr. S.E. Carberry,
Chemist, Division of Product Manufacture and
Use Office of Premarket Approval, HFS-246
Center for Food Safety and Applied Nutrition,
Food and Drug Administration
200 C Street SW - Washington, DC 20204
Tel.: +1.202.418.3002 - Fax: +1.202.418.3030
E-mail: scarberr@bangate.fda.gov
Dr. George E. Dunaif
Director Toxicology and Analytical Service
Campbell Soup Co.
P.O. Box 44-K
Camden, NJ 08103
Tel.: +1.609.342.6022
Fax: +1.609.342.4868
E-mail: george_dunaif@campbellsoup.com

Dr. C. St. Hilaire
Director Regulatory Affairs
Hershey Food Corporation
19^E Chocolate Avenue
Hershey 17033-0805
Tel.: +1.717 534 5034
Fax: +1.717 534 7403
E-mail: csthilaire@hersheys.com

Dr. D.M. Keefe
Manager, International Affairs
Office of Premarket Approval, HFS-200
Center for Food Safety and Applied Nutrition,
Food and Drug Administration
200 C Street SW
Washington, DC 20204
Tel.: +1.202.418.3113
Fax: +1.202.418.3131
E-mail: dkeefe@bangate.fda.gov

Mr. James Krogh
National Sunflower Association
P.O. Box 169, Grandin, ND 58038
Tel.: +1.701.484 5213
Fax: +1.701.484 5657
E-mail: jkrogh@corpcomm.net

Dr. P.M. Kuznesof
Acting Deputy Director, Division of Product
Manufacture and Use, Office of Premarket
Approval, HFS-246
Center for Food Safety and Applied Nutrition,
Food and Drug Administration
200 C Street SW
Washington, DC 20204
Tel.: +1.202.418.3009
Fax: +1.202.418.3030
E-mail: pkuzneso@bangate.fda.gov

Dr. Allen Matthys
Vice President Regulatory Affairs
National Food Processors Association
1305 I Street, Suite 300
Washington DC 20005
Tel.: +1.202.639.5943
Fax: +1.202.639.5993
E-mail: amatthy@nfpa-food.org

Mr. Johnnie G. Nichols
Director, Technical Services
National Milk Producers Federation
Suite 400, 2101 Wilson Blvd
Arlington, VA 22201
Tel.: +1.703.243.6111
Fax: +1.703.841.9328
E-mail: jnichols@nmpf.org

Dr. Philip Reeves
Research Chemist, USDA
ARS Human Nutrition Research Centre
2420 2nd Ave. N.
Grand Forks, ND 58203
Tel.: +1.701.795.8497
Fax: +1.701.795.8395
E-mail: preeves@gfhnrc.ars.usda.gov

Mr. R.J. Ronk
Food Safety Advisor
US Department of Agriculture, United States
Department of Agriculture
14th Independence Ave.
Washington DC 20250
Tel.: +1.703.323.6661
Fax: +1 703 323 6661
E-mail: rronk.97420@aol.com

Dr Kenneth R. Schrankel
Vice Pres. (IFF-US), Director, Flavor and
Fragrance Safety Assurance,
International Flavors & Fragrances Inc.
1515 State Highway 36
Union Beach
New Jersey 07735-3597
Tel.: +1.732.335.2305
Fax: +1.732.335.2599
E-mail: ken.schrankel@iff.com

Dr. T.C. Troxell
Acting Director Office of Plant and Dairy
Foods and Beverages, HFS-300,
Center for Food Safety and Applied Nutrition,
Food and Drug Administration
200 C Street SW
Washington, DC 20204
Tel.: +1.202.205.4064
Fax: +1.202.205.4422
E-mail: ttroxell@bangate.fda.gov

Dr Thomas D. Trautman
Principal Scientist
Toxicology and Regulatory Affairs
General Mills
P.O. Box 1113
Minneapolis MN 55440
Tel.: +1.612.540 7584
Fax: +1.612.540 2109
E-mail: traut@mail.genmills.com

URUGUAY

Dr. Martha Illa
Directora del Departamento de Nutrición
Ministerio de Salud Publica
18 de Julio 1892 3°A
Montevideo
Tel.: +598 2 400 9022

Fax: +598 2 400 9022
E-mail: milla@adinet.com.uy

INTERNATIONAL ORGANISATIONS **ORGANISATIONS INTERNATIONALES** **ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

Association des Amidonneries de Céréales de l'UE (AAC)

Mr. D. Plan
43, Avenue des Arts
B-1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 2 289 6760 - Fax: +32 2 513 5592
Email: aac.brussels@skynet.be

Association Internationale pour le Développement des Gommés Naturelles (AIDGUM)

Mr Gontran Dondain
President AIDGUM
129, Chemin de Croisset
BP 4151 - 76723 Rouen
France
Tel.: +33 1 4624 5497 - Fax: +33 2 3283 1919

Association Internationale de l'Industrie des Bouillons et Potages (AIIBP)

Mr E.G. Rapp
Avenue Ernest Claes 4
B-3080 Tervuren, Belgium
Tel: +32 2 761 0948 - Fax : +32 2 761 0918

Association for Internationale Promotions of Gums (AIPG)

Prof. Glyn O. Phillips
Scientific Adviser, Editor in Chief
Food Hydrocolloids & Plymonth Drug
Radyv, Cardiff DF 48BL
United Kingdom
Tel: +44.1222.843298
Fax: +44.1222.843298
Email: gophillips1@compuserve.com

Association of Manufacturers of Fermentation Enzyme Products (AMFEP)

Mr J.L. Mahler
Vice-Chairman AMFEP
NOVO Nordisk A/S
Krogshosvej 36, 2880 Bagsvaerd
Denmark
Tel: +45 4442 2240
Fax: +45 4444 4282
Email: jlm@novo.dk

Ms D.P. Praaning
Vice-Chairman AMFEP
Gist-Brocades bv
P.O. Box 1, 2600 MA Delft
The Netherlands

Tel:+31 15 2793960
Fax: 31 15 2793 614
Email: danielle.praaning@gist-brocades.infonet.com

AOAC International

Mrs M. Lauwaars
Europe Representative
P.O.Box 153 - 6720 AD Bennekom
The Netherlands
Tel: +31 318 418725 - Fax: +31 318 418 359
Email: lauwaars@worldonline.nl

Conseil Européen de l'Industrie Chimique (CEFIC/ISA)

Mr. Rymon G.W. Lipinski, Director Scientific & Regulatory Affairs
Nutrinova Nutriton Specialities and Food Ingredients
Industrie Park Hoechst
D-65926 Frankfurt, Germany
Tel.: +49 69 3053569 - Fax.: +49 69 30583518
Email: rymon@msmnutn.hoechst.com

Confédération des Industries Agro-Alimentaires de l'UE (CIAA)

Mr Dominique Taeymans
Director Scientific & Regulatory Affairs
Avenue des Arts 43
1040 Brussels, Belgium
Tel: +32 2 514 1111 - Fax: +32 2 511 2905
Email: d.taeymans@ciaa.be

Ms Marta Baffigo
Scientific & Regulatory Affairs Manager
Avenue des Arts 43
B-1040 Brussels, Belgium
Tel: +32 2 514 1111
Fax: +32 2 511 2905
Email: m.baffigo@ciaa.be

Confederation of International Soft Drinks Associations (CISDA)

Mr F. Jorrit van der Meer
Chaussu de Mons 1424
1070 Brussels, Belgium
Tel: +32 2 529 1716 - Fax:+32 2 529 1460
Email: jvandermeer@cur.ko.com

Comite de Liaison des Organisations des Industries Condimentaires de l'ue (CLIC)

Mr. Dan Dils
Food Law and Trademark Officer
St. Pietersvliet 7/4
2000 Antwerpen, Belgium
Tel: +32 3 222 4511

Mrs. Penelope Alexandre
Assistante de Direction Département
Réglementation CLIC
Avenue de Roodebeek 30
1030 Bruxelles
Belgium

Tel: +32 2 7438730

Consumers International

Ms. Gitte Gross
Senior Food Officer
Forbrugerradet
PO Box 2188 - Fiolstraede 17
1017 Copenhagen, Denmark
Tel. + 45 77 41 7734 - Fax. +45 77 41 7742
E-mail: gg@fbr.dk

Mr. Louis van Nieuwland
Consumers International
Consumentenbond
Postbus 1000
2500 BA The Hague, The Netherlands
Tel.+ 31 70 445 4359
Fax.+ 31 70 445 4595
E-mail. Lvnieuwland@consumentenbond.nl

Comité des Fabricants d'Acide Glutamique de la Communauté Economique Européenne (COFAG)

Mr. Philippe Guion
COFAG
c/o Eurolysine
153, ruede Courc Elles
F-75817 Paris, France
Tel.: + 33.1.4440.1229
Fax: + 33.1.4440.1215

Council of the European Union Conseil de l'Union Européenne

Mrs. Irene Simantoni
Rue de la Loi 175
1048 Brussels, Belgium
Tel.: + 32.2.285 7702
Fax: + 32.2.285 7928
Email: dgb@consilium.eu.int

Mr P. Culley
Secretariat
175 rue de la Loi
1049 Brussels, Belgium
Tel.: +32 2 285 6197
Fax: +32 2 285 7928
Email: dgb@consilium.eu.int

European Commission (EC)

Mrs. Sirkku Heinimaa, Administrator
DG III - Industry
Rue de La Loi 200
1049 Brussels, Belgium
Tel.: + 32.2.295.6111
Fax: + 32.2.296.0951
E-mail: sirkku.heinimaa@dg3.cec.be

Dr. L.F. Hagedoorn, National Expert
National Expert , DG III, Industry
Rue de la Loi 200
1040 Brussels, Belgium
Tel. 32.2.2956111
Fax. 32.3.2960951
E-mail. leo.frans.Hagedoorn@dg3.cec.be

Dr F. Verstraete,
DG VI - Administrator Agriculture
Rue de la Loi 200,
1049 Brussels, Belgium
Tel + 32 2 295 6359 - Fax + 32 2 296 3615
Email: frans.verstraete@dg6.cec.be

**European Flavor and Fragrance
Association (EFFA)**

Mr M. Wagner
Executive Director
49 Sg. Marie Louise
1000 Brussels, Belgium
Tel:+32 2 238 9905 - Fax: +32 2 230 0265
E-mail effa@pophost.eunet.be

Mr B. Evenhuis
Director Product Safety Assurance
IFF-EAME
PO Box 302 - 1200 AH Hilversum
Tel. + 31 35 6888 3325 - Fax. + 31 35 688
3218

**European Federation of Associations of
Health Product Manufacturers (EHPM)**

Mr. G. Valkenburg
Legal Adviser
50 Rue de l'Association
1000 Brussels, Belgium
Tel: + 32 2 218.1470 - Fax:+ 32 2 218.7342
E-mail: guyvalkenborg@eas.be

**Federation of European Food Additives
and Food Enzyme Industries (ELC)**

Mrs. T. Feehan
Secretary-General
9, Avenue des Gaulois
1040 Brussels, Belgium
Tel. 32.2.736 5354 - Fax. 32.2.732 3427
E-mail Townsend.Feehan@ecco.be

Mr. J.C.N. Russell
Regulatory Affairs Manager
Monsanto PLC
Waterfield, Tadworth - Surrey KT20 5HQ,
U.K.
Tel.:+44 1737 377000 - Fax:+44 1737
377100
E-mail: john.russell@monsanto.com

Dr. D.B. Whitehouse
Consultant
6, Church Bank, Richmond Road
Bowdon, Cheshire WA14 3NW1
United Kingdom
Tel.:+ 44.161.928.6681 - Fax: +
44.161.928.6681
E-mail:brian@churchbank.demon.co.uk

FEFAC

Mr. H.A. Heuver
Fefac - Eur. Fed. Of Animal Feed producers
Rue de la Loi 223 bte 3
Brussels, Belgium
Tel: +31.10.2430301 - Fax: +31.10.2430310

Mr Alexander Döring
Secretary General
223 Rue de la Loi
1040 Brussels, Belgium
Tel. +32 2 285 0050
Fax + 32 2 230 5722
Email: fefac@skynet.be

**Fédération Internationale de Laiterie
International Dairy Federation (FIL-IDF)**

Dr. C.A.L. Bercht
NZO
P.O. Box 165
2700 AD Zoetermeer, The Netherlands
Tel.: + 31.79.343.0304
Fax: + 31.79.342.6185
E-mail: bercht@nzo.nl

Ir. R.W. Maeijer
Walstraat 17
8011 NR Zwolle, The Netherlands
Tel.: + 31.384 214078
Fax: + 31.384.214078

**Fédération Internationale des Vins et
Spiritueux (FIVS)**

Mr. P. Liddle
Groupe Scientific Coordinator (Europe)
Bacardi-Martini
19 Avenue Michelet
93400 Saint-Ouen, France
Tel.: + 33.1.4945.4873
Fax: + 33.1.4945.4905
E-mail: peliddle@bacardi.com

**GISEMES - UNESM
Union Européenne et Groupement
International des Industries des Eaux
Minérales et des Eaux de Source**

Mrs. F. de Buttet
Secrétaire Générale
10, Rue de la Tremoille
75008 Paris, France
Tel. 33.1.47203110
Fax. 33.1.47.20.27.62
E-mail: Francoise.debuttet@wanadoo.fr

International Cooperative Alliance (ICA)

Mr Hiroshi Suzuki
Japanese Consumers' Cooperative Union
Myojo Building, 5th Floor
3-50-11 Sendagaya
Shibuya
Tokyo, Japan
Tel: + 81 3 3497 9136
Fax: +81 3 5474 5542
E-mail: hiroshi.suzuki@jccu.co-op.or.jp

International Association for Cereal

Science and Technology (ICC)

Dr W.J. de Koe
Hartenseweg 40
6705 BK Wageningen, The Netherlands
Tel: +31 317 413106 - Fax: +31 317 417372
wjdekoe@bird.nl

**International Council of Grocery
Manufacturers Associations (ICGMA)**

Ms. Lisa Katic
Director Scientific and Nutrition Policy
Grocery Manufacturers of America
1010 Wisconsin Avenue, NW, 9th Floor
Washington DC 20007, USA
Tel.: + 1.202.337.9400 - Fax: +
1.202.337.4508
E-mail: ldk@gmabrands.com

International Diabetic Association (IDF)

Mr J. Byrne
Nutritional Advisor
1 Allee du Herisson
1070 Brussels, Belgium
Tel. +32 2 523 6184 - Fax + 32 2 523 4477
Email: rquxbl@compuserve.com

**International Food Additives Council
(IFAC)**

Dr. A.G. Ebert, President IFAC
5775 Peachtree Dunwoody Road
Suite 500-G
Atlanta GA 30342, USA
Tel.: + 1.404 252 3663
Fax: + 1.404 252 0774
E-mail: ebertain@assnhq.com

Mr. J.T. Elfstrum
Manager, Regulatory Affairs
Rhodia, Inc.
CN7500 Prospect Plains Road
Cranbury, New Jersey 08512-7500, USA
Tel. + 1 609 860 4653 - Fax + 1 609 860
0350
E-mail: jelfstru@us.rhodia.com

Dr Rodney J.H. Gray
Manager Regulatory Affairs
Hercules Incorporated ,
11333 SE Hercules Plaza
Wilmington DE 19894, USA
Tel: 1 302 594 5627 - Fax: 1 302 594 6689
E-mail: rgray@herc.com

**International Federal of Chewing Gum
Associations (IFCGA)**

Mr. Jean Savigny
Counsel to IFCGA
c/o Keller & Hechman UP
Rue Blanche 25
B-1060 Brussels
Tel: 3 22 341 0570 - Fax: 3 22341 0580

**International Federation of Margarine
Association (IFMA)**

Dr. Alain Léon
Avenue de Tervueren 168 box 12
B - 1150 Brussels, Belgium
Tel: +31 10 4605892/+32 2 7723353
Fax: +31 10 4605867+32 2 7714753
Email: alain.leon@unilever.com

Institute of Food Technologists (IFT)

Mrs. Gloria Brooks-Ray
Principal Adviser, Codex Alimentarius
Novigen Sciences Inc.
PO Box 97
Mountain Lakes, New Jersey 07046
Tel: 973 334 4652 - Fax: 973 334 4652
E-mail: gbr@novigensci.com

**International Federation of Fruit Juice
Producers (IFU)**

Dr. D. Muller, Principal Scientist
Procter & Gamble Eur. Service GmbH
Industriestrasse 30-34
65733 Eschborn/TS, Germany
Tel.: + 49.6196.894398
Fax: + 49.6196.896648
Email: muller.d@pg.com

Ms Nathalie Beriot, General Secretary
23, Boulevard des Capucines
75002 Paris, France
Tel: +33 1 4742 8280 - Fax +33 1 4742 8281
Email: ifu.int.fed.fruit.juices@wanadoo.fr

International Glutamate Technical Committee

Dr. Hiroyuki Ishii
Director, Scientific Affairs
Ajinomoto Co. Inc
153 Rue de Courcelles
75817 Paris Cedex 17, France
Tel.+33 1 4766 9863 - Fax:+ 33 1 4766 9856

International Life Sciences Institute (ILSI)

Dr. Juliane Kleiner
ILSI Europe
Avenue E. Mounier, 83, Box 6
1200 Brussels, BELGIUM
Tel: +32 2 771 0014 - Fax: +32 2 762 0044
Email: juliane@ilsieurope.be

**Institut Europeen des industries de la gomme
de caroube (INEC)**

Jette Thestrup,
Legislation Adviser
Danisco Ingredients
8220 Brabrand, Denmark
Tel.: + 45.8943 5123 - Fax: + 45.8625 1077
E-mail: g8jt@danisco.dk

**International Organization of the Flavor
Industry (I.O.F.I.)**

Dr. F. Grundschober, Scientific Director
8, Rue Charles-Humbert
1205 Geneva, Switzerland
Tel.: + 41.22.321.3548 - Fax: +
41.22.781.1860
E-mail:iofi@dial.eunet.ch

International Peanut Forum (IPF)

Mrs. Julie G. Adams
Director of European Operations (APC)
Grosvenor Gardens House
35-37 Grosvenor Gardens
London SW1W 0BS, United Kingdom
Tel.: + 44.171.828 0838
Fax.: + 44.171.828.0839
E-mail: juliegadams@compuserve.com

**International Pectin Producers'
Association (IPPA)**

Dr. Colin D. May, Chairman, General
Secretary
P.O. Box 151 - Wellington
Hereford, HR4 8YZ, United Kingdom
Tel.: + 44.1432.830529 - Fax: +
44.1432.830716
E-mail: mayca@globalnet.co.uk

**International Sweeteners Association
(ISA / AIE / ISV)**

Prof.G.W. von Rymon Lipinski
Chairman of the ISA Scientific and
Regulatory Committee
Avenue du Four à Briques 1
1140 Brussels, Belgium

International Soft Drink Council (ISDC)

Ms. Julia C. Howell, Chairman, Committee
on Codex International Soft Drink Council
Boulevard Saint Michel 79
B-1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 2 743 4050 - Fax: + 32 2 732 5102
E-mail: jhowell@na.ko.com

Mr. Alain Beaumont, Secretary General
Boulevard Saint Michel 79
1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 2 743 4050 - Fax: +32 2 732 5102
E-mail: mail@unesda-cisda.org

**International Special Dietary Food
Industries (ISDI)**

Ms. Jocelyn Stevani, Scientific Adviser
194, rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: + 33.1.5345.8787
Fax: + 33.1.5345.8780
E-mail: j.stevani@wanadoo.fr

**International Toxicology Information
Centre (ITIC)**

Dr. G. Vettorazzi
Paseo Ramón Lili, 1, 4-D
20002 San Sebastian, Spain
Tel.: + 34.43.320.455 - Fax: + 34.43.320.487
Email: gaston@lander.es

Dr. Barbara J. Petersen, President
Novigen Sciences Inc.
1730 Rhode Island Avenue, NW
Suite 1100, Washington DC 20036
USA
Tel.: + 1.202 293 5374
Fax: + 1.202 293 5377
E-mail: petersen@novigensci.com

Dr. Steve Saunders. Group Manager
Food Safety
Frito-Lay Inc.
7701 Legacy Drive
Plano, Texas, USA
Tel.: + 1.972.334.4149
Fax: + 1.972.334.6830
E-mail: steve.saunders@fritolay.com

Marinalg International

Mr. J.Cl. Attale, President
85, Blvd Haussmann
75008 Paris, France
Tel.: + 33.1.4265.4158
Fax: + 33.1.4265.0205

Dr. Paul Couchoud
Advisor MARINALG
85, Blvd Haussmann
75008 Paris, France
Tel: +33 1 4265 4158
Fax: +33 1 4265 0205
E-mail: marinalg@iway.fr

Dr Paul B. Tran
Regulatory Manager
Monsanto
8355 Aero Drive
San Diego, CA 92131, USA
Tel: +1 619 467 6439
Fax: +1 619 467 6505
Email: paul.b.tran@monsanto.com

Natural Food Colours Association (NATCOL)

Dr Ulrike Arlt
General Secretary
P.O. Box 3255
CH-4002 Basel, 4002 Switzerland
Tel: +41 61 68 87529
Fax: +41 61 68 81635
E-mail: natcolgs@hotmail.com

**Organisation des Fabricants de Produits
Cellulosiques Alimentaires (OFCA)**

Dr E. Izeboud
Secretary General to OFCA
Kerkweide 27

2265 DM Leidschendam, The Netherlands
Tel: +31 70 320 9894 - Fax: +31 70 320
3759
Email: eizeboud@woldonline.nl

**Office International de la vigne et du vin
(OIV)**

Mr. Yann Juban
Head of Law and International
Organization Unit
Office International de La vigne et du vin
18, Rue d'Aguesseau
75008 Paris, France
Tel.: + 33.1.44.948.080 - Fax: +
33.1.42.669.063
Email: yjuban@oiv.org

Dr D. Tusseau
Scientific secretary of Enological
Commission c/o CIVC - B.P. 135
5 rue H. Martin
51204 Epernay Cedex, France
Tel +33 3 2651 1930 - Fax +33 3 2655 1979
Email: civc.tusseau@wanadoo.fr

**Union des Féculeries de Pommes de
Terre de l'Union Européenne (UFE)**

Mr. J. Lichtenbelt
Avebe
Avebeweg 1
9607 PT Foxhol, The Netherlands
Tel.: +31 598 662264
Fax: +31 598 662913
E-mail: lichtenbeltJ@avebe.com

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Ms. Selma H. Doyran
Food Standards Officer, Joint FAO/WHO
Food Standards Programme, FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel.: + 39.6.570.55826 - Fax: +
39.6.570.54593
E-mail: selma.doyran@fao.org

Dr. Mungi Sohn
Food Standards Officer, Joint FAO/WHO
Food Standards Programme, FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel.: + 39.6.57055524 - Fax: +
39.6.57054593
E-mail: mungi.sohn@fao.org

FAO PERSONNEL

Mr. Marvin Dixon
FAO Consultant
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39.6.570.54419 - Fax:
+39.6.570.54593
Email: marvin.dixon@fao.org
Dr J. Weatherwax
Consultant
Food Quality Liaison Group

Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel. : +39 6 570 53523
Fax: + 39 6 570 54593
Email: johnwax@worldnet.att.net

WHO PERSONNEL

Dr. John L. Herrman
WHO Joint Secretariat of JECFA
International Programme on
Chemical Safety,
1211 Geneva 27, Switzerland
Tel.: + 41.22.791.3569
Fax: + 41.22.791.4848
E-mail: herrmanj@who.int

Dr. Gerald Moy
Acting Coordinator
Food Safety Programme - WHO
20 Avenue Appia
CH - 1211 Geneva 27, Switzerland
Tel.: + 41.22.791.3698
Fax: + 41.22.791.4807
E-mail: moyg@who.ch

Nobumasa Nakashima
International Programme on Chemical Safety
WHO
20, Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27, Switzerland
Tel: +41.22.791.3601
Fax: +41.22.791.4848
Email: nakashiman@who.int

**HOST GOVERNMENT COMMITTEE
SECRETARIAT**

Ir. Hans vd Heuvel
Ministry of Agriculture, Nature Management and
Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
Tel.: + 31.70.378.4418
Fax: + 31.70.378.6141
Email: j.j.m.van.den.heuvel @vwm.agro.nl

F. Heering
NUMICO
Food Safety Manager - Corporate Affairs
PO BOX 1
2700 MA ZOETERMEER
Tel.: +31 79 353 9537
Fax: +31 79 353 9050
Email: frederique.heering@numico.com

Mrs L. Robroch
Hercules BV
Veraartlaan 8
2288 GM Rijswijk
Tel. +31 70 413 4287
Fax: +31 70 390 2715

Email: Irobroch@herc.com

Ms. S.P.J. Hagenstein
Ministry of Agriculture, Nature Management
and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel +31 70 378 4104
Fax +31 70 378 6141
Email: s.p.j.hagenstein@vvm.agro.nl

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
(en elTrámite 8 del procedimiento)

CUADRO 1 **Aditivos de uso permitido en condiciones especificadas en ciertos alimentos o categorías de alimentos**

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
(en elTrámite 8 del procedimiento)

CUADRO 3 **Aditivos de uso permitido en los alimentos en general salvo que se especifique lo contrario, de conformidad con las BPF**

ANEXO **Categorías de alimentos y alimentos individuales excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3**



Codex General Standard for Food Additives

TABLE ONE

Additives Permitted for Use Under Specified Conditions in Certain Food Categories or Individual Food Items

ALPHA-AMYLASE (ASPERGILLUS ORYZAE VAR.)

Alpha-Amylase (Aspergillus oryzae var.) INS: 1100

Function: Adjuvant, Enzyme, Flour Treatment Agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
06.2	Flours and starches	GMP	
14.2.3	Wines	GMP	

AZODICARBONAMIDE

Azodicarbonamide INS: 927a

Function: Adjuvant, Flour Treatment Agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
06.2	Flours and starches	45 mg/kg	

CARAMEL COLOUR, CLASS III

Caramel Colour, Class III - Ammonia Process INS: 150c

Function: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	150 mg/kg	
01.2.1	Fermented milks (plain)	150 mg/kg	Note 12
01.2.2	Renneted milk	GMP	
01.3.2	Beverage whiteners	GMP	
01.4.3	Clotted cream	GMP	
01.4.4	Cream analogues	GMP	
01.5.2	Milk powder and cream powder analogues	GMP	
01.6.1	Unripened cheese	GMP	
01.6.2.2	Rind of ripened cheese	GMP	
01.6.3	Whey cheese	GMP	Note 3
01.6.4	Processed cheese	GMP	
01.6.5	Cheese analogues	GMP	
01.7	Dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	2000 mg/kg	
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	GMP	
03.0	Edible ices, including sherbert and sorbet	1000 mg/kg	
04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine	GMP	
04.1.2.4	Canned or bottled (pasteurized) fruit	GMP	
04.1.2.5	Jams, jellies, marmelades	GMP	
04.1.2.6	Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500 mg/kg	
04.1.2.7	Candied fruit	GMP	

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp and fruit toppings	7500 mg/kg	
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavored water-based	GMP	
04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	7500 mg/kg	
04.2.2.3	Vegetables in vinegar, oil, or brine	500 mg/kg	
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) vegetables	GMP	
04.2.2.5	Vegetable, and nut & seed purees and spreads (e.g., peanut	GMP	
04.2.2.6	Vegetable, and nut & seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	GMP	
05.1.2	Cocoa-based spreads, including fillings	GMP	
05.2	Sugar-based confectionary, including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4	GMP	
05.3	Chewing gum	20000 mg/kg	
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	GMP	
06.3	Breakfast cereals, including rolled oats	6500 mg/kg	
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g., rice puddings, tapioca pudding)	GMP	
07.2	Fine bakery wares	GMP	
08.0	Meat and meat products, including poultry and game	GMP	Note 3
09.1	Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	GMP	Notes 3 & 50
09.2	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	GMP	Note 50
09.3.3	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	GMP	Note 50
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500 mg/kg	Note 50
10.1	Fresh eggs	GMP	Notes 3 & 4
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	GMP	
11.2	Other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	GMP	
12.2	Herbs, spices, seasonings (including salt substitutes), and	GMP	
12.3	Vinegars	1000 mg/kg	
12.4	Mustards	GMP	
12.5	Soups and broths	GMP	
12.6	Sauces and like products	1500 mg/kg	
12.7	Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.2	GMP	
12.9	Protein products	GMP	
13.3	Dietetic foods intended for special medical purposes	GMP	
13.4	Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	GMP	
13.5	Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4	GMP	
13.6	Food supplements	GMP	
14.1.2.3	Concentrates (liquid or solid) for fruit juice	GMP	
14.1.3.2	Canned or bottled (pasteurized) vegetable nectar	GMP	
14.1.3.4	Concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	GMP	
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	GMP	
14.2.1	Beer and malt beverages	GMP	
14.2.2	Cider and perry	GMP	
14.2.3.3	Fortified wine and liquor wine	GMP	
14.2.3.4	Aromatized wine	GMP	
14.2.4	Fruit wine	GMP	
14.2.6	Spiritous beverages	GMP	
15.0	Ready-to-eat savouries	GMP	
16.0	Composite foods (e.g., casseroles, meat pies, mincemeat) - foods that could not be place in food categories 01 - 15.	1000 mg/kg	

CARAMEL COLOUR, CLASS IV

Caramel Colour, Class IV - Ammonia Sulphite INS: 150d
Process

Function: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	150 mg/kg	
01.2.1	Fermented milks (plain)	150 mg/kg	Note 12
01.2.2	Renneted milk	GMP	
01.3.2	Beverage whiteners	GMP	
01.4.3	Clotted cream	GMP	
01.4.4	Cream analogues	GMP	
01.5.2	Milk powder and cream powder analogues	GMP	
01.6.1	Unripened cheese	GMP	
01.6.2.2	Rind of ripened cheese	GMP	
01.6.3	Whey cheese	GMP	Note 3
01.6.4	Processed cheese	100 mg/kg	
01.6.5	Cheese analogues	GMP	
01.7	Dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	2000 mg/kg	
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	GMP	
03.0	Edible ices, including sherbert and sorbet	1000 mg/kg	
04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine	GMP	
04.1.2.4	Canned or bottled (pasteurized) fruit	GMP	
04.1.2.5	Jams, jellies, marmelades	1500 mg/kg	
04.1.2.6	Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500 mg/kg	
04.1.2.7	Candied fruit	GMP	
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp and fruit toppings	7500 mg/kg	
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavored water-based	GMP	
04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	7500 mg/kg	
04.2.2.3	Vegetables in vinegar, oil, or brine	500 mg/kg	
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) vegetables	GMP	
04.2.2.5	Vegetable, and nut & seed purees and spreads (e.g., peanut	GMP	
04.2.2.6	Vegetable, and nut & seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	GMP	
05.1.2	Cocoa-based spreads, including fillings	GMP	
05.2	Sugar-based confectionary, including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4	GMP	
05.3	Chewing gum	20000 mg/kg	
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	GMP	
06.3	Breakfast cereals, including rolled oats	2500 mg/kg	
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g., rice puddings, tapioca pudding)	GMP	
07.2.1	Cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	GMP	
07.2.2	Other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones, and muffins)	1200 mg/kg	
07.2.3	Mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	GMP	
08.0	Meat and meat products, including poultry and game	GMP	
09.1	Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	GMP	Note 50
09.2	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	GMP	Note 50
09.3.3	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	GMP	Note 50
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500 mg/kg	Note 50
10.1	Fresh eggs	GMP	Notes 3 & 4
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	GMP	
11.2	Other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	GMP	
12.2	Herbs, spices, seasonings (including salt substitutes), and	GMP	
12.3	Vinegars	GMP	
12.4	Mustards	GMP	
12.5.1	Ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and	3000 mg/kg	

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
12.5.2	Mixes for soups and broths	GMP	
12.6	Sauces and like products	1500 mg/kg	
12.7	Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.2	GMP	
12.9	Protein products	GMP	
13.3	Dietetic foods intended for special medical purposes	GMP	
13.4	Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	GMP	
13.5	Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4	GMP	
13.6	Food supplements	GMP	
14.1.2.3	Concentrates (liquid or solid) for fruit juice	GMP	
14.1.3.2	Canned or bottled (pasteurized) vegetable nectar	GMP	
14.1.3.4	Concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	GMP	
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	GMP	
14.2.1	Beer and malt beverages	240 mg/kg	
14.2.2	Cider and perry	GMP	
14.2.3.3	Fortified wine and liquor wine	GMP	
14.2.3.4	Aromatized wine	GMP	
14.2.4	Fruit wine	GMP	
14.2.6.1	Spirituos beverages containing more than 15% alcohol	GMP	
14.2.6.2	Spirituos beverages containing less than 15% alcohol	240 mg/kg	
15.0	Ready-to-eat savouries	GMP	
16.0	Composite foods (e.g., casseroles, meat pies, mincemeat) - foods that could not be place in food categories 01 - 15.	1000 mg/kg	

DIMETHYL DICARBONATE

Dimethyl Dicarbonate

INS: 242

Function: Preservative

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	250 mg/kg	Note 18
14.1.5	Coffee, coffee infusions (excluding flavoured coffees), and other hot cereal beverages, excluding cocoa	250 mg/kg	Notes 2 & 18
14.2.3	Wines	250 mg/kg	Note 18

FAST GREEN FCF

Fast Green FCF

INS: 143

Function: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	100 mg/kg	
01.7	Dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100 mg/kg	Note 2
02.1.3	Lard, tallow, fish oil and other animal fats	GMP	
03.0	Edible ices, including sherbert and sorbet	100 mg/kg	
04.1.2.4	Canned or bottled (pasteurized) fruit	200 mg/kg	
04.1.2.5	Jams, jellies, marmelades	400 mg/kg	
04.2.2.3	Vegetables in vinegar, oil, or brine	300 mg/kg	
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) vegetables	200 mg/kg	
05.3	Chewing gum	300 mg/kg	
07.1.1	Breads and rolls	100 mg/kg	

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
07.2	Fine Bakery Wares	100 mg/kg	
08.1	Fresh meat, poultry and game	GMP	Note 4
08.2	Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or	GMP	Notes 3 & 4
08.4	Edible casings (e.g., sausage casings)	GMP	Notes 3 & 4
09.2.4.1	Cooked fish	100 mg/kg	
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	100 mg/kg	
09.3.3	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	100 mg/kg	
10.1	Fresh eggs	GMP	Notes 3 & 4
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	100 mg/kg	
14.2.6.1	Spirituous beverages containing more than 15% alcohol	100 mg/kg	
14.2.6.2	Spirituous beverages containing less than 15% alcohol	100 mg/kg	

FERRIC AMMONIUM CITRATE

Ferric Ammonium Citrate

INS: 381

Function: Anticaking Agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
12.1	Salt	25 mg/kg	Note 23
14.1.4.3	Concentrates (liquid or solid) for drinks	10 mg/kg	Note 23

FERROCYANIDES

Sodium Ferrocyanide
Calcium Ferrocyanide

INS: 535
INS: 538

Potassium Ferrocyanide

INS: 536

Function: Anticaking Agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
12.1	Salt	20 mg/kg	Note 24
12.2	Herbs, spices, seasonings (including salt substitutes), and	20 mg/kg	Note 24

FERROUS GLUCONATE

Ferrous Gluconate

INS: 579

Function: Acidity Regulator, Colour Retention Agent, Preservative

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
04.2.2.3	Vegetables in vinegar, oil, or brine	150 mg/kg	Note 23 & 48

FERROUS LACTATE

Ferrous Lactate

INS: 585

Function: Acidity Regulator, Colour Retention Agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
04.2.2.3	Vegetables in vinegar, oil, or brine	150 mg/kg	Note 23 & 48

GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN

Glycerol Esters of Wood Rosin

INS: 445

Function: Adjuvant, Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	150 mg/kg	
14.2.1	Beer and malt beverages	60 mg/kg	
14.2.6.2	Spirituous beverages containing less than 15% alcohol	60 mg/kg	

GUAIAC RESIN

Guaiac Resin

INS: 314

Function: Antioxidant

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
02.1	Fats and oils essentially free from water	1000 mg/kg	
02.2.1	Emulsions containing at least 80% fat	1000 mg/kg	
05.3	Chewing gum	1500 mg/kg	

LYSOZYME HYDROCHLORIDE

Lysozyme Hydrochloride

INS: 1105

Function: Preservative

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
01.6.2	Ripened cheese	GMP	

ORTHO-PHENYLPHENOLS

Ortho-Phenylphenol

INS: 231

Sodium o-Phenylphenol

INS: 232

Function: Preservative

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
04.1.1.2	Surface-treated fruit	12 mg/kg	Note 49

OXYTEARIN

Oxystearin

INS: 387

Function: Antifoaming Agent, Crystallization Inhibitor, Release Agent, Sequestrant

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
02.1	Fats and oils essentially free from water	1250 mg/kg	
12.6.1	Emulsified or clear sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing, soy sauce)	GMP	
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	250 mg/kg	

POLYDIMETHYLSILOXANE

Polydimethylsiloxane

INS: 900a

Function: Anticaking Agent, Antifoaming Agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
01.5.1	Milk powder and cream powder	10 mg/kg	
02.1	Fats and oils essentially free from water	10 mg/kg	
02.2.1.2	Margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	10 mg/kg	
04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine	10 mg/kg	
04.1.2.4	Canned or bottled (pasteurized) fruit	10 mg/kg	
04.1.2.5	Jams, jellies, marmelades	30 mg/kg	
04.1.2.6	Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	10 mg/kg	
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	110 mg/kg	
04.2.2.1	Frozen vegetables	10 mg/kg	Note 15
04.2.2.3	Vegetables in vinegar, oil, or brine	10 mg/kg	
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) vegetables	10 mg/kg	
04.2.2.5	Vegetable, and nut & seed purees and spreads (e.g., peanut	10 mg/kg	
05.1	Cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes	10 mg/kg	
05.2	Sugar-based confectionary, including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4	10 mg/kg	
05.3	Chewing gum	100 mg/kg	
06.6	Batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	10 mg/kg	
12.1	Salt	10 mg/kg	
12.5	Soups and broths	10 mg/kg	
14.1.2	Fruit and vegetable juices	10 mg/kg	
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	20 mg/kg	
14.2.1	Beer and malt beverages	10 mg/kg	
14.2.2	Cider and perry	10 mg/kg	
14.2.3	Wines	10 mg/kg	
14.2.4	Fruit wine	10 mg/kg	

POLYVINYLPIRROLIDONE

Polyvinylpyrrolidone

INS: 1201

Function: Adjuvant, Emulsifier, Glazing Agent, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
04.1.1.2	Surface-treated fruit	GMP	
05.3	Chewing gum	10000 mg/kg	
11.4	Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners	3000 mg/kg	
12.3	Vinegars	40 mg/kg	
13.6	Food supplements	GMP	
14.1.4.3	Concentrates (liquid or solid) for drinks	500 mg/kg	
14.2.1	Beer and malt beverages	10 mg/kg	Note 36
14.2.2	Cider and perry	2 mg/kg	Note 36
14.2.3	Wines	60 mg/kg	Note 36

PROTEASE (A. ORYZAE VAR.)

Protease (*Aspergillus oryzae* var.)

INS: 11011

Function: Enzyme, Flavour Enhancer, Flour Treatment Agent, Glazing Agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
06.2	Flours and starches	GMP	

SUCROSE ACETATE ISOBUTYRATE

Sucrose Acetate Isobutyrate

INS: 444

Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Emulsifier, Stabilizer

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	500 mg/kg	

THIODIPROPIONATES

Thiodipropionic Acid

INS: 388

Dilauryl Thiodipropionate

INS: 389

Function: Antioxidant

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
02.1	Fats and oils essentially free from water	200 mg/kg	Note 46
02.2.1.2	Margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	200 mg/kg	Note 46
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	200 mg/kg	Note 46
09.2.2	Frozen battered fish, fish fillets and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200 mg/kg	Notes 15 & 46

Notes¹ to Table One of the General Standard for Food Additives

Note 1: As adipic acid

Note 2: On dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.

Note 3: Surface treatment.

Note 4: For decoration, stamping, marking or branding the product.

Note 5: Used in raw materials for manufacture of the finished food.

Note 6: As aluminium.

Note 7: Use level not in finished food.

Note 8: As bixin.

Note 9: As total bixin or norbixin.

Note 10: As ascorbyl stearate.

Note 11: Flour basis.

Note 12: Carryover from flavouring substances.

Note 13: As benzoic acid.

Note 14: On amount of milk used.

Note 15: Fat or oil basis.

Note 16: Use level in chicken feed to color chicken skins or eggs.

Note 17: As cyclamic acid.

Note 18: Added level; residue not detected in ready-to-eat food.

Note 19: Used in cocoa fat; use level on ready-to-eat basis.

Note 20: On total amount of stabilizers, thickeners and/or gums.

Note 21: As calcium disodium EDTA.

Note 22: Used in heat-treated products only.

Note 23: As iron.

Note 24: As anhydrous sodium ferrocyanide.

Note 25: As formic acid.

Note 26: Gum base basis.

Note 27: As p-hydroxybenzoic acid.

Note 28: ADI conversion: if a typical preparation contains 0.025 µg/U, then the ADI of 33,000 U/kg bw becomes:

$[(33000 \text{ U/kg bw}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0.825 \text{ mg/kg bw}$

Note 29: Reporting basis not specified.

Note 30: As residual NO₃ ion.

Note 31: Of the mash used.

Note 32: As residual NO₂ ion.

Note 33: As phosphorus.

Note 34: Anhydrous basis.

Note 35: Level in cocoa nibs.

Note 36: Residual level.

Note 37: As weight of nonfat milk solids.

Note 38: Level in creaming mixture.

Note 39: Only when product contains butter or other fats and oils.

Note 40: Use in packing medium only.

Note 41: Use in breading or batter coatings only.

Note 42: As sorbic acid

Note 43: As tin.

Note 44: As residual SO₂.

Note 45: As tartaric acid.

Note 46: As thiodipropionic acid.

Note 47: On egg yolk weight, dry basis.

Note 48: For olives only.

Note 49: For use on citrus fruits only.

Note 50: For use in fish roe only.

¹

Only the notes in bold above pertain to the additives forwarded by the CCFAC to the CAC with a recommendation for endorsement at Step 8.



Codex General Standard for Food Additives

TABLE THREE

ADDITIVES PERMITTED FOR USE IN FOOD IN GENERAL,
UNLESS OTHERWISE SPECIFIED, IN ACCORDANCE WITH GMP

INS No.	Additive
260	Acetic Acid
472a	Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol
1422	Acetylated Distarch Adipate
1414	Acetylated Distarch Phosphate
1401	Acid Treated Starch
406	Agar
400	Alginic Acid
1402	Alkaline Treated Starch
1100	Alpha-Amylase (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)
1100	Alpha-Amylase (<i>Bacillus megaterium</i> expressed in <i>Bacillus subtilis</i>)
1100	Alpha-Amylase (<i>Bacillus stearothermophilus</i> expressed in <i>B. subtilis</i>)
1100	Alpha-Amylase (<i>Bacillus stearothermophilus</i>)
1100	Alpha-Amylase (<i>Bacillus subtilis</i>)
1100	Alpha-Amylase (Carbohydrase) (<i>Bacillus licheniformis</i>)
559	Aluminium Silicate
264	Ammonium Acetate
403	Ammonium Alginate
503(i)	Ammonium Carbonate
510	Ammonium Chloride
380	Ammonium Citrate
503(ii)	Ammonium Hydrogen Carbonate
527	Ammonium Hydroxide
328	Ammonium Lactate
300	Ascorbic Acid
162	Beet Red
1403	Bleached Starch
1101(iii)	Bromelain
263	Calcium Acetate
404	Calcium Alginate
556	Calcium Aluminium Silicate
302	Calcium Ascorbate
170(i)	Calcium Carbonate
509	Calcium Chloride
333	Calcium Citrate
578	Calcium Gluconate
623	Calcium Glutamate, DI-L-
629	Calcium Guanylate, 5'-
526	Calcium Hydroxide
633	Calcium Inosinate, 5'-
327	Calcium Lactate
352(ii)	Calcium Malate, D,L-
529	Calcium Oxide
282	Calcium Propionate
634	Calcium Ribonucleotides, 5'-
552	Calcium Silicate

INS No.	Additive
516	Calcium Sulphate
150a	Caramel Colour, Class I
290	Carbon Dioxide
410	Carob Bean Gum
407	Carrageenan
140	Chlorophylls
1001	Choline Salts
330	Citric Acid
472c	Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol
1400	Dextrins, white and yellow, Roasted Starch
628	Dipotassium Guanylate, 5'-
632	Dipotassium Inosinate, 5'-
627	Disodium Guanylate, 5'-
631	Disodium Inosinate, 5'-
635	Disodium Ribonucleotides, 5'-
1412	Distarch Phosphate
1405	Enzyme Treated Starch
315	Erythorbic Acid
462	Ethyl Cellulose
467	Ethyl Hydroxyethyl Cellulose
297	Fumaric Acid
418	Gellan Gum
575	Glucono Delta-Lactone
1102	Glucose Oxidase (<i>Aspergillus niger, var.</i>)
620	Glutamic Acid, L-
422	Glycerol
626	Guanylic Acid, 5'-
412	Guar Gum
414	Gum Arabic
507	Hydrochloric Acid
463	Hydroxypropyl Cellulose
1442	Hydroxypropyl Distarch Phosphate
464	Hydroxypropyl Methyl Cellulose
1440	Hydroxypropyl Starch
630	Inosinic Acid, 5'-
1202	Insoluble Polyvinylpyrrolidone
953	Isomalt
416	Karaya Gum
[425]	Konjac Flour
270	Lactic Acid
472b	Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol
966	Lactitol
322	Lecithin
1104	Lipase (Animal Sources)
1104	Lipase (<i>Aspergillus oryzae, var.</i>)
504(i)	Magnesium Carbonate
511	Magnesium Chloride
580	Magnesium Gluconate
625	Magnesium Glutamate, DI-L-
504(ii)	Magnesium Hydrogen Carbonate
528	Magnesium Hydroxide
329	Magnesium Lactate, D,L-
530	Magnesium Oxide
553(i)	Magnesium Silicate (Synthetic)
296	Malic Acid, D,L-
965	Maltitol (including Maltitol Syrup)
421	Mannitol

INS No.	Additive
461	Methyl Cellulose
465	Methyl Ethyl Cellulose
460(i)	Microcrystalline Cellulose
471	Mono- and Diglycerides
624	Monoammonium Glutamate, L-
622	Monopotassium Glutamate, L-
621	Monosodium Glutamate, L-
1410	Monostarch Phosphate
941	Nitrogen
942	Nitrous Oxide
1404	Oxidized Starch
1101(ii)	Papain
440	Pectins (Amidated and Non-amidated)
1413	Phosphated Distarch Phosphate
1200	Polydextroses
261	Potassium Acetate
402	Potassium Alginate
303	Potassium Ascorbate
501(i)	Potassium Carbonate
508	Potassium Chloride
332i	Potassium Dihydrogen Citrate
577	Potassium Gluconate
501(ii)	Potassium Hydrogen Carbonate
351(i)	Potassium Hydrogen Malate, D,L-
525	Potassium Hydroxide
326	Potassium Lactate (Solution)
351(ii)	Potassium Malate, D, L-
283	Potassium Propionate
515	Potassium Sulphate
460(ii)	Powdered Cellulose
944	Propane
280	Propionic Acid
1100I	Protease (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)
470	Salts of Myristic, Palmitic and Stearic Acids (Ammonium, Calcium, Potassium, Sodium)
470	Salts of Oleic Acid (Calcium, Potassium, Sodium)
551	Silicon Dioxide (Amorphous)
262(i)	Sodium Acetate
401	Sodium Alginate
554	Sodium Aluminosilicate
301	Sodium Ascorbate
500(i)	Sodium Carbonate
466	Sodium Carboxymethyl Cellulose
331(i)	Sodium Dihydrogen Citrate
316	Sodium Erythorbate
365	Sodium Fumarate
576	Sodium Gluconate
500(ii)	Sodium Hydrogen Carbonate
350(i)	Sodium Hydrogen Malate, D, L-
524	Sodium Hydroxide
325	Sodium Lactate (Solution)
350(ii)	Sodium Malate, D,L-
281	Sodium Propionate
500(iii)	Sodium Sesquicarbonate
420	Sorbitol (including Sorbitol Syrup)
1420	Starch Acetate
1450	Starch Sodium Octenylsuccinate

INS No.	Additive
553(iii)	Talc
417	Tara Gum
472f	Tartaric, Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol (mixed)
957	Thaumatococcus
171	Titanium Dioxide
413	Tragacanth Gum
1518	Triacetin
380	Triammonium Citrate
332(ii)	Tripotassium Citrate
331(iii)	Trisodium Citrate
415	Xanthan Gum
967	Xylitol

**FOOD CATEGORIES OR INDIVIDUAL FOOD ITEMS EXCLUDED FROM
THE GENERAL CONDITIONS OF TABLE THREE**

THE USE OF ADDITIVES LISTED IN TABLE THREE IN THE FOLLOWING FOODS IS GOVERNED BY THE PROVISIONS IN TABLES ONE AND TWO.

Category Number	Food Category
01.1.1	Milk and Buttermilk
01.2	Fermented and Renneted Milk Products (plain) Excluding excluding food category 01.1.2 (dairy based drinks)
01.4.1	Pasteurized Cream
01.4.2	Sterilized, UHT, whipping or whipped, and reduced fat creams
02.1	Fats and oils, essentially free from water
02.2.1.1	Butter and concentrated butter (<u>Only</u> Butter)
04.1.1	Fresh Fruit
04.1.1.2	Surface treated fruit
04.1.1.3	Peeled or cut fruit
04.2.1	Fresh Vegetables
04.2.1.2	Surface-treated vegetables
04.2.1.3	Peeled or cut vegetables
04.2.2.1	Frozen vegetables
06.1	Whole, broken or flaked grains, including rice
06.2	Flours and starches
06.4	Pastas and Noodles (<u>Only</u> Dried Products)
08.1.1	Fresh meat, poultry and game, whole pieces or cuts
08.1.2	Fresh meat, poultry and game, comminuted
09.1	Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms
09.2	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms
10.1	Fresh Eggs
10.2.1	Liquid Egg products
10.2.2	Frozen Egg products
11.1	White and semi-white sugar (sucrose or saccharose), fructose, glucose (dextrose), xylose; sugar solutions and syrups, also (partially) inverted sugars, including molasses, treacle and sugar toppings
11.2	Other sugars and syrups (e.g., brown sugar and maple syrup)
11.3	Honey
12.1	Salt
12.2	Herbs, Spices, seasoning (including salt substitutes) and condiments (<u>Only</u> herbs and salt substitutes)
12.8	Yeast
13.1	Infant formulae and follow-on formulae
13.2	Foods for young children (weaning foods)
14.1.1.1	Natural Mineral Waters and Source Waters (Only Natural Mineral Waters)
14.12.1	Canned or bottled (pasteurized) fruit juice
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal beverages, excluding cocoa
14.2.3	Wines

**ANTEPROYECTO DE ANEXO A DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
(en el Trámite 5 del procedimiento)**

GUIDELINES FOR THE ESTIMATION OF APPROPRIATE LEVELS OF USE OF FOOD ADDITIVES

This annex is intended as a guidance to screen proposals for use of additives based on consideration of their maximum use level and the physiological upper limit to the amount of food and drink that can be consumed each day. The Annex is not intended for allocating provisions for the use of an additive and cannot be used for calculating accurate additive intakes.

I. FOOD ADDITIVE, BASIC PRINCIPLES FOR CALCULATION ON USE LEVELS.

Guideline 1

The levels and quantities of food additives used in the Budget Method calculations should be expressed on the same basis as the substances on which the ADI was allocated (e.g., an acid or its salts). For foods sold as concentrates or powders intended for reconstitution before consumption, the Budget calculation on the food additive use levels should be performed on the ready-to-eat product.

II. ESTIMATION OF THE SAFETY ASPECTS ON USE LEVELS - FOOD ADDITIVES WITH NO NUMERICAL ADI.

Guideline 2

FOOD ADDITIVES WITH ADI "NOT SPECIFIED"

When an additive has been allocated an ADI "not specified"¹ it could in principle, be allowed for use in foods in general with no limitation other than in accordance with Good Manufacturing Practices (GMP). It should, however, be born in mind that ADI not specified does not mean that unlimited intake is acceptable. The term is used by JECFA in case where "on the basis of the available data (chemical, biochemical, toxicological, and other) the total daily intake of the substance arising from its use at the levels necessary to achieve the desired effect and from its acceptable background in food does not, in the opinion of the Committee, represent a hazard to health"¹. If, therefore, a substance is used in larger amounts and/or in a wider range of foods than originally envisaged by JECFA it may be necessary to consult JECFA to ensure that the new uses fall within the evaluation. For example a substance may have been evaluated as a humectant without including a later use as a bulk sweetener, which could give considerable higher intake.

Guideline 3

FOOD ADDITIVES EVALUATED AS "ACCEPTABLE" FOR CERTAIN PURPOSES

In some cases, JECFA has been unable to allocate an ADI but nevertheless found a specific use of a substance acceptable. In such cases, the additive in question should only be authorized in accordance with the conditions specified. In case of any other reported uses CCFAC should request JECFA to re-evaluate the additive in question in light of the new information on uses.

III. ESTIMATION OF THE SAFETY ASPECTS ON USE LEVELS - FOOD ADDITIVES WITH NUMERICAL ADI.

Guideline 4

FRACTIONS OF THE ADI TO BE USED FOR SOLID FOOD AND BEVERAGES RESPECTIVELY

If an additive is proposed for use in both solid food and in beverages the full ADI cannot be used for both for uses in solid food and uses in beverages. It is therefore necessary to allocate a fraction of the ADI to each of the applications. As a first approach, it may be appropriate to assume that one-half of the ADI is allocated to

¹ *Principles for the safety assessment of food additives and contaminants in food.* Geneva, World Health Organization, 1987 (Environmental Health Criteria, No. 70), p. 83.

each solid and liquid foods. However, in special cases other fractions may be more appropriate as long as the sum of the fractions does not exceed the figure for the ADI (e.g. $F_S = 1/4$ and $F_B = 3/4$; $F_S = 1/6$ and $F_B = 5/6$), where F_S is the fraction for use in solid food and F_B is the fraction for use in beverages). If the additive is used only in solid food, then $F_S = 1$ and $F_B = 0$ and if the additive is used only in beverages, then $F_S = 0$ and $F_B = 1$.

IIIA FOOD ADDITIVE USES IN SOLID FOOD

GUIDELINE 5

USE LEVELS BELOW $F_S \times ADI \times 40$

If the proposed use levels are below $F_S \times ADI \times 40$, these food additive provisions could be suitable in food in general.

GUIDELINE 6

USE LEVELS BELOW $F_S \times ADI \times 80$

If the proposed use levels are below $F_S \times ADI \times 80$ they are acceptable provided the daily consumption of the foods containing the additive will usually not exceed half of the assumed maximum total solid food intake (i.e. 12.5 g/kg bw/day).

Guideline 7

USE LEVELS BELOW $F_S \times ADI \times 160$

If the proposed use levels are below $F_S \times ADI \times 160$ they are acceptable provided the daily consumption of the foods containing the additive will usually not exceed one fourth of the assumed maximum total solid food intake (i.e., 6.25 g/kg bw/day).

GUIDELINE 8

USE LEVELS BELOW $F_S \times ADI \times 320$

If the proposed use levels are below $F_S \times ADI \times 320$ they could be accepted provided the daily consumption of the foods containing the additive will usually not exceed one eighth of the assumed maximum total food intake (i.e., 3.13 g/kg bw/day).

GUIDELINE 9

USE LEVELS ABOVE $F_S \times ADI \times 320$

If the proposed levels are higher than $F_S \times ADI \times 320$ they should only be accepted for products where calculation of potential intake from all proposed uses will show that exceeding the ADI is unlikely, or if estimation of the intake of the additive based on more exact intake estimates methods show that the use levels are acceptable (e.g., food consumption surveys)

IIIB FOOD ADDITIVE USES IN BEVERAGES

Guideline 10

USE LEVELS BELOW $F_L \times ADI \times 10$

If the proposed levels are below $F_L \times ADI \times 10$, the additive could be accepted for use in all beverages in general.

Guideline 11

USE LEVELS BELOW $F_L \times ADI \times 20$

If the proposed use levels are below $F_L \times ADI \times 20$ they could be accepted provided the daily consumption of beverages containing the additive will usually not exceed half of the assumed maximum total intake of beverage (i.e., 50 ml/kg bw/day).

Guideline 12

USE LEVELS BELOW $F_L \times ADI \times 40$

If the proposed use levels are below $F_L \times ADI \times 40$ they could be accepted provided the daily consumption of beverages containing the additive will usually not exceed a fourth of the assumed maximum total intake of beverage (i.e., 25 ml/kg bw/day).

Guideline 13**USE LEVELS BELOW $F_L \times ADI \times 80$**

If the proposed use levels are below $F_L \times ADI \times 80$ they could be accepted provided the daily consumption of beverages containing the additive will usually not exceed an eighth of the assumed maximum total intake of beverage (i.e., 12.5 ml/kg bw/day).

Guideline 14**USE LEVELS ABOVE $F_L \times ADI \times 80$**

Levels above $F_L \times ADI \times 80$ should only be accepted for products where calculation of potential intake will show that exceeding the ADI is unlikely (e.g., strong alcoholic beverages).

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DEL PREÁMBULO DE LA NGAA
(en el Trámite 3 del procedimiento acelerado)****Section 1.1 Permitted Food Additives**

The following statement is added to the Footnote:

“Notwithstanding the provisions of this Section of the General Standard, the lack of reference to a particular additive or to a particular use of an additive in a food in the General Standard as currently drafted, does not imply that the additive is unsafe or unsuitable for use in food. The Commission shall review the necessity for maintaining this footnote on a regular basis, with a view to its deletion once the General Standard is substantially complete.”

Section 6. Format of the Standard

The following sentence is added:

“Tables 1, 2 and 3 do not include reference to the uses of substances as processing aids.”

NORMA DEL CODEX PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES**Límites relacionados con la salud para ciertas sustancias (aprobación con enmiendas)****Section 3.2 Health-Related Limits for Certain Substances**

Antimony	0.005 mg/l
Arsenic	0.01 mg/l, calculated as total As
Barium	0.7 mg/l
Borate	5 mg/l, calculated as B
Cadmium	0.003 mg/l
Chromium	0.05 mg/l, calculated as total Cr
Copper	1 mg/l
Cyanide	0.07 mg/l
Fluoride	See section 6.3.2 (Additional Labelling Requirements)
Lead	0.01 mg/l
Manganese	0.5 mg/l
Mercury	0.001 mg/l
Nickel	0.02 mg/l
Nitrate	50 mg/l, calculated as nitrate
Nitrite	0.02 mg/l (set as a quality limit, except for infants)
Selenium	0.01 mg/l

**PROYECTO DE ESPECIFICACIONES SOBRE IDENTIDAD Y PUREZA
DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

CATEGORY I (RECOMMENDED TO THE COMMISSION FOR ADOPTION)

Food additives

Acetone	Isobutanol
Aluminium powder	Methyl <i>p</i> -hydroxybenzoate
Calcium gluconate	Mineral oil (medium and low viscosity)
Calcium propionate	Petroleum jelly
Calcium sorbate	Polydextroses
Canthaxanthin	Polyglycitol syrup
Carnauba wax	Potassium gluconate
Carthamus red	Potassium sorbate
Carthamus yellow	Propane-2-ol
Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol (DATEM)	Propionic acid
Dichloromethane	Propyl <i>p</i> -hydroxybenzoate
Ethyl <i>p</i> -hydroxybenzoate	Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed
Glucono <i>delta</i> -lactone	Sodium gluconate
Hexanes	Sulfur dioxide
Hexylresorcinol, 4-	

Flavouring agents

The substances under the following JECFA numbers:

No.	Name	No.	Name
139	Acetone	282	Hexanol, 3-
219	Hydroxybutyric acid lactone, 4-	283	Heptanone, 2-
220	Valerolactone, <i>gamma</i> -	284	Heptanol, 2-
221	Hydroxy-3-pentenoic acid lactone, 4-	285	Heptanone, 3-
222	ETHYL-3-HYDROXY-4-METHYL-2(5H)- FURANONE, 5-	291	Octanol, 3-
223	Hexalactone, <i>gamma</i> -	292	Nonanone, 2-
224	Hexalactone, <i>delta</i> -	293	Nonanol, 2-
225	Heptalactone, <i>gamma</i> -	294	Nonanone, 3-
226	Octalactone, <i>gamma</i> -	295	Decanol, 3-
227	Dibutyl- <i>gamma</i> -butyrolactone, 4,4-	296	UNDECANONE, 2-
228	Octalactone, <i>delta</i> -	297	Undecanol, 2-
229	Nonalactone, <i>gamma</i> -	298	Tridecanone, 2-
230	Hydroxynonanoic acid <i>delta</i> -lactone	301	Methyl-2-pentanone, 4-
231	Decalactone, <i>gamma</i> -	302	Dimethyl-4-heptanone, 2,6-
232	Decalactone, <i>delta</i> -	303	Dimethyl-4-heptanol, 2,6-
233	Undecalactone, <i>gamma</i> -	305	Isopropyl acetate
234	Hydroxyundecanoic acid lactone, 5-	307	Isopropyl butyrate
235	Dodecalactone, <i>gamma</i> -	309	Isopropyl isobutyrate
236	Dodecalactone, <i>delta</i> -	310	Isopropyl isovalerate
237	Hydroxy-3,7-dimethyloctanoic acid lactone, 6-	311	Isopropyl myristate
238	Tetradecalactone, <i>delta</i> -	312	Isopropyl tiglate
240	Hexadecenlactone, <i>omega</i> -6-	313	Octyl acetate, 3-
242	Dodecalactone, <i>epsilon</i> -	314	Pentenoic acid, 4-
243	Dimethyl-3-hydroxy-2,5-dihydrofuran-2- one, 4,5-	315	Hexen-1-ol, <i>cis</i> -3-
245	Hydroxy-2,4-decadienoic acid <i>delta</i> - lactone, 5-	318	Hexen-1-ol, 4-
246	Hydroxy-2-decenoic acid <i>delta</i> -lactone	320	Heptenal, <i>cis</i> -4-
250	Methyldecylaldehyde, <i>gamma</i> -	321	Octen-1-ol, <i>cis</i> -3-
251	Isobutyl alcohol	322	Octen-1-ol, <i>cis</i> -5-
252	Isobutyraldehyde	323	Octenal, <i>cis</i> -5-
253	Isobutyric acid	324	Nonen-1-ol, <i>cis</i> -6-
254	Methylbutyraldehyde, 2-	325	Nonenal, <i>cis</i> -6-
255	Methylbutyric acid, 2-	326	Decenal, 4-
256	Ethylbutyraldehyde, 2-	328	DECENOIC ACID, 9-
257	Ethylbutyric acid, 2-	330	Undecenal, 10-
258	Methylbutyraldehyde, 3-	331	Undecenoic acid, 10-
259	Isovaleric acid	332	Linoleic acid
261	Methylvaleric acid, 2-	335	Ethyl 3-hexenoate
262	Methylpentanoic acid, 3-	336	Hexenyl <i>cis</i> -3-hexenoate, <i>cis</i> -3-
263	Methyl-1-pentanol, 3-	343	Ethyl 10-undecenoate
264	Methylpentanoic acid, 4-	345	Ethyl oleate
265	Methylhexanoic acid, 2-	346	Methyl linoleate & methyl linolenate, mixture
266	Methylhexanoic acid, 5-	349	DIMETHYL-5-HEPTENAL, 2,6-
267	ETHYL-1-HEXANOL, 2-	351	Ethyl 2-methyl-4-pentenoate
268	Trimethyl-1-hexanol, 3,5,5-	354	Methyl 3,7-dimethyl-6-octenoate
269	Trimethylhexanal, 3,5,5-	355	Methyl-4-pentenoic acid, 2-
272	Dimethyl-1-octanol, 3,7-	356	Linalool
274	Methylnonanoic acid, 4-	357	Tetrahydrolinalool
275	Methylundecanal, 2-	358	Linalyl formate
277	Isopropyl alcohol	359	Linalyl acetate
278	Butanone, 2-	360	Linalyl propionate
279	Pentanone, 2-	361	Linalyl butyrate
280	Pentanol, 2-	362	Linalyl isobutyrate
363	Linalyl isovalerate	415	Heptanedione, 2,3-
364	Linalyl hexanoate	419	Ethylcyclopentenolone
366	Terpineol, <i>alpha</i> -	420	Dimethyl-1,2-cyclopentanedione, 3,4-

367	Terpinyl formate	422	Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en-1-one, 3-
368	Terpinyl acetate	423	Ethyl-2-hydroxy-3-methylcyclopent-2-en-1-one, 5-
369	Terpinyl propionate	425	Methyl-2,3-cyclohexadione, 1-
375	Menthan-2-one, <i>p</i> -		
378	Dihydrocarveol	426	Hydroxy-3,5,5-trimethyl-2-cyclohexen-1-one, 2-
379	DIHYDROCARVYL ACETATE	427	Menthol
380a	Carvone, (+)-	429	Menthone
380b	Carvone, (-)-	430	Isomenthone, (\pm)-
381	Carveol	431	Menthyl acetate
382	Carvyl acetate	432	Menthyl isovalerate
384	Damascone, <i>beta</i>	433	Menthyl lactate, (-)-
385	Damascone, <i>alpha</i> -	435	Piperitone
386	Damascone, <i>delta</i> -	437	Hydroxy-3-methyloctanoic acid <i>gamma</i> -lactone, 4-
387	Damascenone	439	Carvonementhenol, 4-
388	Ionone, <i>alpha</i> -	443	Menthol ethylene glycol carbonate, (-)-
389	Ionone, <i>beta</i> -	444	Menthol 1- & 2-propylene glycol carbonate, (-)-
391	Ionol, <i>alpha</i> -	445	Menthone 1,2-glycerol ketal, (-)-
393	Dihydro- <i>alpha</i> -ionone	446	Menthone 1,2-glycerol ketal, (\pm)-
395	Dihydro- <i>beta</i> -ionol	447	Menthyl succinate, mono-
399	Methyl- <i>beta</i> -ionone	448	Ethylhexyl tiglate, 1-
401	Allyl- <i>alpha</i> -ionone	450	Furfural
403	Irone, <i>alpha</i> -		
404	Methylionone, <i>alpha</i> - <i>iso</i> -		
405	Acetoin		
408	Diacetyl		
410	Pentadione, 2,3-		
412	HEXANEDIONE, 2,3-		
413	Hexanedione, 3,4-		
415	Heptanedione, 2,3-		

CATEGORY II

(RECOMMENDED FOR ADOPTION AFTER EDITORIAL CHANGES, INCLUDING TECHNICAL REVISIONS)

Food Additives

Gum arabic

Editorial changes:

1. Under "Synonyms" delete Gum hashab, kordofan gum and Gum talha
2. Under "Definition" delete last sentence (Gums from other *Acacia* species are not included in these specifications)
- 3-4. Under "Description" delete fourth and fifth indent, i.e. sentences referring to immunological differentiation and technological interchangeability, respectively

Flavouring agents

None

**PROYECTO DE ENMIENDAS DEL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN
PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

(en el Trámite 5 del procedimiento acelerado)

INS NUMBER	COMPOUND	TECHNOLOGICAL FUNCTION
938	Argon	Packing Gas
939	Helium	Packing Gas
948	Oxygen	Packing Gas

**PROYECTO DE ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN
PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

(en el Trámite 3 del procedimiento acelerado²)

INS NUMBER	COMPOUND	TECHNOLOGICAL FUNCTION
586	4-Hexylresorcinol	Colour Retention Agent, Antioxidant
440	Pectins	Thickener, Stabilizer, Gelling Agent, <u>Emulsifier</u>

² Subject to approval by the Commission

**ANTEPROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA LA PATULINA
(Al Trámite 5 del procedimiento)**

Patulin 50µg/kg in apple juice and apple juice ingredients in other beverages

**ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL ESTAÑO
(Al Trámite 5 del procedimiento)**

Tin 250 mg/kg for solid canned foods
200 mg/kg for liquid canned foods

**ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA LA OCRATOXINA A
(Al Trámite 3 del procedimiento)**

Ochratoxin A 5 µg/kg in cereals and cereal products

PROYECTO DE NIVEL DE REFERENCIA PARA EL CADMIO EN LOS ALIMENTOS
(en el Trámite 6 del procedimiento)

Food	ML (mg/kg)
CEREALS, PULSES and LEGUMES	0.1

ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CADMIO EN LOS ALIMENTOS
(en el Trámite 3 del procedimiento)

Food	ML (mg/kg)
Fruit	0.05
Vegetables, including potatoes (edible part)	0.05
Leafy Vegetables	0.2
Wheat Grain and Rice	0.2
Soybeans and Peanuts	0.2
Meat of Cattle, Poultry, Pig and Sheep	0.05
Meat of Horse	0.2
Liver of Cattle, Poultry, Pig and Sheep	0.5
Kidney of Cattle, Poultry, Pig and Sheep	1.0
Crustaceae	0.5
Molluscs	1.0

MEDIDAS NECESARIAS A CONSECUENCIA DE CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA IDA Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS

Substance	Previous ADI and other toxicological recommendations	Present ADI and other toxicological recommendations	Current Codex Uses ¹	Notes
Enzyme preparations <i>alpha</i> -Acetolactate decarboxylase Maltogenic amylase	Not specified (temporary) Not specified (temporary)	Not specified Not specified	None None	Full ADI established Full ADI established
Flavouring agent <i>trans</i> -Anethole Furfural Menthol	0 - 0.6 mg/kg bw (Temporary) No ADI allocated 0 – 0.2 mg/kg bw	0 - 2 mg/kg bw No ADI allocated ² 0 – 4 mg/kg bw	None None None	ADI increased No action required ADI increased
Food colours Curcumin Riboflavin from genetically modified <i>Bacillus subtilis</i>	0 – 0.1 mg/kg bw (temporary) -	0 – 1 mg/kg bw (temporary) ³ 0 – 0.5 mg/kg bw (group ADI with synthetic riboflavin and riboflavin-5'-phosphate)	Edible fats and oils; Margarine; Minarine; Mayonnaise; Bouillons and consommés; Butter and whey butter; Processed cheeses; Processed cheese preparations <i>Riboflavin</i> : Bouillons and consommés; Pickle cucumbers; Processed cheese preparations; Processed cheeses; Tilsiter; Limburger; Butterkäse; Romadur; Edelpilzkäse	Temporary ADI increased No action required
Glazing agent Mineral oil (medium- and low-viscosity) Class I ⁴ Class II ⁶ and Class III ⁷	0 – 1 mg/kg bw (temporary) 0 – 0.01 mg/kg bw (temporary group ADI)	0 – 1 mg/kg bw (temporary) ⁵ 0 – 0.01 mg/kg bw (temporary group ADI) ⁵	raisins	No action required No action required

¹ Only in those adopted standards.

² Data were insufficient for establishing an ADI.

³ Results of a study of reproductive toxicity on a substance complying with the specifications for curcumin and information on the need and technological justification for alternative solvents for use in the current manufacturing processes of curcumin are required for evaluation in 2001.

⁴ Including P70(H) oil.

⁵ Information requested at the 44th meeting of the Committee is required for evaluation in 2002. This includes information about the compositional factors in mineral oils that influence their absorption and toxicity and a study in F344 rats of at least one year duration with a reversal period of one year. In addition, research on the pharmacokinetics of mineral oils and their potential effects on immune function know to be in progress should be submitted for review at that time.

⁶ Including N70(H) and N70(A) oils.

⁷ Including P15(H), N15(H) and N10(A) oils.

Substance	Previous ADI and other toxicological recommendations	Present ADI and other toxicological recommendations	Current Codex Uses ¹	Notes
Preservatives Calcium hydrogen sulphite Calcium metabisulphite Calcium sulphite Potassium hydrogen sulphite Potassium metabisulphite Potassium sulphite Sodium hydrogen sulphite Sodium metabisulphite Sodium sulphite Sodium thiosulphite	0 – 0.7 mg/kg bw (group ADI)	0 – 0.7 mg/kg bw (group ADI) ⁸	Jams and jellies - - Quick frozen French-fried potatoes; Concentrated pineapple juice with preservatives; Quick frozen lobsters Quick frozen French-fried potatoes; Mango chutney; Quick frozen lobsters; Quick frozen shrimps and prawns Quick frozen French-fried potatoes; Concentrated pineapple juice with preservatives; Quick frozen lobsters; Quick frozen shrimps and prawns Quick frozen French-fried potatoes; Concentrated pineapple juice with preservatives Quick frozen French-fried potatoes; Mango chutney; Quick frozen lobsters; Quick frozen shrimps and prawns Quick frozen French-fried potatoes; Concentrated pineapple juice with preservatives; Quick frozen lobsters; Quick frozen shrimps and prawns -	Group ADI maintained.

⁸ The Committee reiterated its recommendation made at the 30th meeting that, when a suitable alternative method of preservation exists, its use should be encouraged, particularly in those applications (e.g. control of enzymic browning in fresh salad vegetables) in which the use of sulphites may lead to high levels of acute exposure and which have most commonly been associated with life-threatening adverse reactions. Appropriate labelling would help to alert individuals who cannot tolerate sulphites.

Substance	Previous ADI and other toxicological recommendations	Present ADI and other toxicological recommendations	Current Codex Uses ¹	Notes
Sulphur dioxide			White sugar; Powdered sugar; Fructose; Powdered dextrose; Dextrose anhydrous; Dextrose monohydrate; Soft sugars; Glucose syrup; Dried glucose syrup; Canned chestnuts; Pickled cucumbers; Raisins; Dried apricots; Jams and jellies; Citrus marmalade; Vinegar; Wheat flour; Concentrated pineapple juice with preservatives	
Sweetening agent Stevioside	-	No ADI allocated ⁹	None	No action required
Thickening agents Carrageenan	Not specified	Not specified (group ADI; temporary) ¹⁰	GSFA Table 3 ¹¹ ; Canned green and wax beans; Canned sweet corn, Canned mushrooms, Canned asparagus, Canned green peas; Canned palmito; Pickled cucumbers; Canned carrots; Processed cheese preparations; Cottage cheese; Cream cheese; Flavoured yoghurt and products heat-treated after fermentation; Cream; Evaporated milks; Minarine; Mayonnaise; Infant formula, Follow up formula; Bouillons and consommés; Quick frozen blocks of fish fillet, minced fish flesh and mixture of fillets and minced fish flesh; Quick frozen fish sticks, fish portions and fish fillets-breaded or in batter; Canned finfish; Canned sardines and sardine-type products; Canned tuna and canned bonito	New temporary group ADI

⁹ An ADI could not be established because the data were insufficient and because specifications were not prepared.

¹⁰ Clarification of the significance of the promotion of colon cancer observed in experiments in rats is required for evaluation in 2001.

¹¹ Additives Permitted for Use In Food In General, Unless Otherwise Specified, In Accordance with GMP

Substance	Previous ADI and other toxicological recommendations	Present ADI and other toxicological recommendations	Current Codex Uses ¹	Notes
Processed <i>Eucheuma</i> seaweed	0 – 20 mg/kg bw (temporary)		None	
Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolyzed	-	Not specified (group ADI) ¹²	<i>Na CMC</i> : GSFA Table 3 ¹³ ; Mayonnaise; Minarine; Bouillons and consommés; Cottage cheese, Flavoured yoghurt and products heat-treated after fermentation; Cream; Processed cheese preparations; Quick frozen blocks of fish fillet, minced fish flesh and mixture of fillets and minced fish flesh; Quick frozen fish sticks, fish portions and fish fillets-breaded or in batter; Canned finfish; Canned sardines and sardine-type products; Canned tuna and canned bonito	
Miscellaneous substances gamma-cyclodextrin	-	Not specified (temporary)	None	
Glucono delta-lactone	Not specified		GSFA Table 3 ¹⁷ ; Luncheon meat, Cooked cured chopped meat	New group ADI (no change for glucono delta-lactone)
Calcium gluconate	0 – 50 mg/kg bw ¹⁴	Not specified (group ADI)		
Magnesium gluconate	0 – 50 mg/kg bw ^{14,15}			
Potassium gluconate	0 – 50 mg/kg bw ^{14,16}			
Sodium gluconate	0 – 50 mg/kg bw ^{14,16}			
Polyglycitol syrup	-	Not specified ¹⁸	None	

¹² Included in the group ADI for modified celluloses: ethyl cellulose, ethylhydroxyethyl cellulose, hydroxypropyl cellulose, hydroxypropyl methyl cellulose, methyl cellulose, methyl ethyl cellulose and sodium carboxymethyl cellulose.

¹³ Additives Permitted for Use In Food In General, Unless Otherwise Specified, In Accordance with GMP

¹⁴ Also includes the free acid

¹⁵ Intake limited by laxative action.

¹⁶ No restriction provided that the contribution made to food is assessed and considered acceptable.

¹⁷ Additives Permitted for Use In Food In General, Unless Otherwise Specified, In Accordance with GMP

¹⁸ Group ADI for materials conforming to the specifications for polyglycitol syrup and maltitol syrup.

**ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES PROPUESTOS
PARA EVALUACIÓN POR EL JEFCA**

***Food additives for toxicological evaluation
and development of specifications***

Proposed by

aspartame-acesulfame salt	Netherlands
benzoyl peroxide	CCFAC
cochineal extract, carmine, and carminic acid (potential allergenicity)	Canada
cross-linked sodium carboxymethyl cellulose	Netherlands
flavouring agents	United States
lycopene	Netherlands
nitrous oxide	CCFAC
calcium in food additives	Canada
stearyl tartrate	CCFAC
d-tagatose	Denmark
trehalose	United Kingdom
food additives removed earlier from the GSFA	CCFAC

Contaminants and naturally occurring toxins

ochratoxin A	United States
cadmium	Japan, United States
dioxins and dioxin-like PCBs	CCFAC
fumonisins	United States, IPCS
chloropropanols	United States
ethyl carbamate	CCFAC
glycyrrhizic acid	Denmark
nitrate	Netherlands
phenylhydrazines (including agaritine)	Denmark
polycyclic aromatic hydrocarbons	Denmark, Netherlands, Canada
tin (acute reference dose)	CCFAC
trichothecenes (including T2 and DON)	Netherlands, China