

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 06/29/12
Mayo de 2006

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

29º período de sesiones

Ginebra, Suiza, 3 -7 de julio de 2006

INFORME DE LA 38ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

La Haya, Países Bajos

24 - 28 de abril de 2006

Nota: Este informe contiene la Carta Circular del Codex CL 2006/11-FAC

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 4/30.2

CL 2006/11-FAC
Mayo de 2006

- A:** Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados
- DE:** Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO:** **Distribución del informe de la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (ALINORM 06/29/12)**

El informe de la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos se examinará en el 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 3-7 de julio de 2006).

CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 29º PERÍODO DE SESIONES

PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN LOS TRÁMITES 8 O 5/8 DEL PROCEDIMIENTO UNIFORME, RESPECTIVAMENTE

1. **Proyecto de preámbulo revisado de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) (párr. 55 y Apéndice V);**
2. **Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA), en los Trámites 8 y 5/8, respectivamente (párr. 63 y 81 y Apéndices VII y XI);**
3. **Anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios, en el Trámite 5/8 (párr. 104 y Apéndice XVI);**
4. **Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 65ª reunión, en el Trámite 5/8 (párr. 110 y Apéndice XVII);**
5. **anteproyecto de Apéndice al Código de Prácticas del Codex para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas, Medidas Adicionales para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de las Nueces de Brasil por Aflatoxinas (N08-2005), en el Trámite 5/8 (párr. 123 y Apéndice XX);**
6. **Proyecto de Nivel Máximo para el Plomo en el Pescado, en el Trámite 8 (párr. 153 y Apéndice XXIV);**
7. **Proyecto de niveles máximos para el cadmio en los moluscos bivalvos marinos (excluidos las ostras y los peines) y los cefalópodos (sin vísceras) y en el arroz pulido, en el Trámite 8 (párr. 159 y Apéndice XXV).**
8. **Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Alimentos y Piensos por Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas, en el Trámite 5/8 (párr. 169 y Apéndice XXVI);**
9. **Anteproyecto de Niveles de referencia para radionucleidos en alimentos objeto de comercio internacional contaminados después de una emergencia nuclear o radiológica, en el Trámite 5/8 (párr. 198 y Apéndice XXXI);**

- 10. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los Alimentos, incluida la lista I, para adopción** (párr. 119 y Apéndice XVIII);
- 11. Anexo enmendado al Cuadro 3 de la NGAA, para adopción** (párr. 198 y Apéndice XXXI);
- 12. Descriptor de la NGAA correspondiente a la categoría 13.6 "Complementos alimenticios", para adopción** (párr. 198 y Apéndice XXXI);

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre los textos mencionados deberán hacerlo por escrito de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas y Textos Afines del Codex (en el Trámite 8 o 5/8) (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 14ª edición), remitiéndolas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39.06.5705.4593; correo electrónico (*preferiblemente*): Codex@fao.org) **a más tardar el 31 de mayo de 2006.**

ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 5 DEL PROCEDIMIENTO UNIFORME

- 8. Anteproyecto de revisión de Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración (CAC/GL 36-1989) (N07-2005)** (párr. 98 y Apéndice XV);
- 9. Anteproyectos de niveles máximos para las aflatoxinas totales en las almendras, avellanas y pistachos para el consumo** (párr. 132 y Apéndice XXII);
- 10. Anteproyecto de niveles máximos para el estaño en las bebidas enlatadas y en los alimentos enlatados que no sean bebidas** (párr. 183 y Apéndice XXVIII).

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones acerca de las consecuencias que puedan tener para sus intereses económicos los textos antes mencionados o cualquiera de las disposiciones que éstos contienen deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas y Textos Afines del Codex (en el Trámite 5) (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 14ª edición), remitiéndolas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39.06.5705.4593; correo electrónico (*preferiblemente*): Codex@fao.org) **a más tardar el 31 de mayo de 2006.**

ÍNDICE

| | |
|--|-----------------|
| RESUMEN Y CONCLUSIONES | página VII |
| LISTA DE SIGLAS | página XII |
| INFORME DE LA 38ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (CCFAC) | página 1 |
| RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS | página 36 |
| | <i>párrafos</i> |
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| APERTURA DE LA REUNIÓN | 2 |
| APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa) | 3 - 6 |
| NOMBRAMIENTO DEL RELATOR (Tema 2 del programa)..... | 7 |
| CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE TRABAJO DEL CODEX (Tema 3 del programa) | 8 - 10 |
| ASUNTOS DE INTERÉS PRESENTADOS POR LA FAO/OMS (Tema 4 del programa) | 11 - 22 |
| 65ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 4a del programa) | 23 - 33 |
| MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTIÓN DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS (Tema 4b del programa) | 34 - 38 |
| RATIFICACIÓN O REVISIÓN DE LOS NIVELES MÁXIMOS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 5 del programa)..... | 39 - 48 |
| EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6 del programa) | |
| PREÁMBULO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6a del programa)..... | 49 - 69 |
| DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6b del programa) | 70 - 84 |
| DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE DIRECTRICES PARA LOS AROMATIZANTES (Tema 7 del programa) | 85 - 88 |
| INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (ICE), VERSIÓN ACTUALIZADA (Tema 8 del programa) | 89 - 93 |
| SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 9 del programa) | |
| ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL DOCUMENTO NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN – CAC/GL 36-1989 (Tema 9a del programa) | 94 - 99 |
| PROPUESTAS DE ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 9b del programa) | 100 - 104 |
| ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 10 del programa)..... | 105 - 110 |
| RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA LOS CONTAMINANTES EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 11 del programa) | 111 - 112 |
| EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 12 del programa) | |
| INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE CONTAMINANTES Y TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (TEMA 12a del programa) | 113 - 117 |

| | |
|---|-----------|
| NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS, INCLUIDA LA LISTA I (Tema 12b del programa) | 118 - 120 |
| MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y LOS PIENSOS (Tema 13 del programa) | |
| ANTEPROYECTO DE APÉNDICE AL CÓDIGO DE PRÁCTICAS DEL CODEX PARA LA PREVENCIÓN Y LA REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE NUECES DE ÁRBOL POR AFLATOXINAS (N08-2005) (Tema 13a del programa) | 120 - 122 |
| ANTEPROYECTO DE PLANES DE MUESTREO PARA LAS AFLATOXINAS EN LAS ALMENDRAS, LAS NUECES DE BRASIL, LAS AVELLANAS Y LOS PISTACHOS (Tema 13b del programa) | 123 - 125 |
| PROYECTOS DE NIVELES MÁXIMOS PARA LAS AFLATOXINAS TOTALES EN ALMENDRAS, AVELLANAS Y PISTACHOS SIN ELABORAR Y ANTEPROYECTOS DE NIVELES MÁXIMOS PARA LAS AFLATOXINAS TOTALES EN ALMENDRAS, AVELLANAS Y PISTACHOS ELABORADOS (Tema 13c del programa) | 126 - 131 |
| DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA CONTAMINACIÓN DE AFLATOXINAS EN LAS NUECES DE BRASIL (Tema 13d del programa) | 132 - 135 |
| DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL DEOXINIVALENOL (DON) (Tema 13e del programa) | 136 - 137 |
| DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL NIVEL MÁXIMO PARA LA OCRATOXINA (OTA) EN EL VINO (Tema 13f del programa) | 138 - 141 |
| DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA CONTAMINACIÓN DEL CAFÉ Y EL CACAO POR OCRATOXINA (Tema 13g del programa) | 142 - 144 |
| CONTAMINANTES DE ORIGEN INDUSTRIAL Y MEDIOAMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS (Tema 14 del programa) | |
| PROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL PLOMO EN EL PESCADO (Tema 14a del programa) | 145 - 151 |
| PROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CADMIO (Tema 14b del programa) | 153 - 158 |
| ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y LA REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y PIENSOS POR DIOXINAS Y BPC ANÁLOGOS A LAS DIOXINAS (Tema 14c del programa) | 159 - 169 |
| ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DE LOS CLOROPROPANOLAS DURANTE LA PRODUCCIÓN DE PROTEÍNAS VEGETALES HIDROLIZADAS (PVH) MEDIANTE ÁCIDO Y PRODUCTOS QUE CONTIENEN ESAS PROTEÍNAS (Tema 14d del programa) | 170 - 174 |
| ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL 3-MCPD EN LOS CONDIMENTOS LÍQUIDOS QUE CONTIENEN PVH (Tema 14e del programa) | 175 - 177 |
| ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL ESTAÑO (Tema 14f del programa) | 178 - 183 |
| DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ACRILAMIDA (Tema 14g del programa) | 184 - 185 |
| DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA CONTAMINACIÓN POR HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS (HAP) (Tema 14h del programa) | 186 - 188 |
| DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS NIVELES DE REFERENCIA PARA EL METILMERCURIO EN EL PESCADO (Tema 14i del programa) | 189 - 194 |
| ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NIVELES DE REFERENCIA PARA RADIONUCLEIDOS EN ALIMENTOS OBJETO DE COMERCIO INTERNACIONAL (Tema 14j del programa) | 195 - 198 |
| LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, CONTAMINANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS NATURALMENTE PRESENTES EN LOS ALIMENTOS, PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (Tema 15 del programa) | |
| OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 16 del programa) | 210 - 215 |
| FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 17 del programa) | 216 |

LISTA DE APÉNDICES

| | página |
|--|---------------|
| Apéndice I: Lista de participantes | 39 |
| Apéndice II: Plazo propuesto para concluir los trabajos | 70 |
| Apéndice III: Medidas necesarias a consecuencia de los cambios en la situación de la ingestión admisible diaria (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas formuladas en la 65ª reunión del JECFA..... | 71 |
| Apéndice IV: Estado de ratificación y/o revisión de dosis máximas para aditivos alimentarios y coadyuvantes en las normas del Codex | 72 |
| Apéndice V: Proyecto revisado de Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios..... | 107 |
| Apéndice VI: Procedimientos propuestos para considerar la incorporación y revisión de aditivos alimentarios en la NGAA | 113 |
| Apéndice VII: Disposiciones de la NGAA pendientes de adopción o revocación para las categorías de alimentos de la NGAA que tienen una correspondencia unívoca con una sola norma del Codex para producto | 119 |
| Apéndice VIII: Anteproyecto de revisión al anexo al cuadro 3: Categorías de alimentos o alimentos individuales excluidos de las condiciones generales del cuadro 3: Enmendado | 125 |
| Apéndice IX: Propuesta de revisión de las normas para productos que tienen una relación unívoca con una categoría de alimentos de la NGAA | 127 |
| Apéndice X: Norma General para los Aditivos Alimentarios: petición de información adicional | 129 |
| Apéndice XI: Proyecto (en el trámite 8) y anteproyecto (en el trámite 5/8) de disposiciones sobre aditivos alimentarios para inclusión en la Norma General para los Aditivos Alimentarios | 147 |
| Apéndice XII: Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios | 153 |
| Apéndice XIII: Suspensión de anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios | 155 |
| Apéndice XIV: Documento de proyecto: Propuesta de nuevo trabajo para la elaboración de directrices para el uso de aromatizantes | 166 |
| Apéndice XV: Anteproyecto de revisión del documento Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración del Codex | 168 |
| Apéndice XVI: Anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios | 171 |
| Apéndice XVII: Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios presentadas en la 65ª reunión del JECFA | 172 |
| Apéndice XVIII: Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (incluida la lista I) | 174 |
| Apéndice XIX: Documento de proyecto: Propuesta de nuevo trabajo para la revisión de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y el Manual de Procedimiento..... | 220 |
| Apéndice XX : Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de nueces de árbol por aflatoxinas. Anteproyecto de apéndice sobre Medidas adicionales para la prevención y reducción de la contaminación de nueces de Brasil por aflatoxinas..... | 222 |
| Apéndice XXI: Anteproyecto de planes de muestreo para las aflatoxinas en las almendras, las nueces de Brasil, las avellanas y los pistachos | 224 |
| Apéndice XXII: Proyecto y anteproyecto de niveles máximos para las aflatoxinas totales en las almendras, las avellanas y los pistachos "para mayor elaboración" y "listos para el consumo" | 228 |
| Apéndice XXIII: Documento de proyecto: Propuesta de nuevo trabajo sobre un Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del vino por ocratoxina A | 229 |
| Apéndice XXIV: Proyecto de nivel máximo para el plomo en el pescado | 231 |

| | | |
|-------------------------|--|-----|
| Apéndice XXV: | Proyecto de niveles máximos para el cadmio | 232 |
| Apéndice XXVI: | Proyecto de código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de alimentos y piensos por dioxinas y BCP análogos a las dioxinas | 233 |
| Apéndice XXVII: | Anteproyecto de niveles máximos para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (excluida la salsa de soja naturalmente fermentada) | 246 |
| Apéndice XXVIII: | Anteproyecto de niveles máximos para el estaño | 247 |
| Apéndice XXIX: | Documento de proyecto: Propuesta de nuevo trabajo para la elaboración de un Código de prácticas para la reducción de la acrilamida en los alimentos | 248 |
| Apéndice XXX: | Documento de proyecto: Propuesta de nuevo trabajo para la elaboración de un Código de prácticas para la reducción de la contaminación por HAP en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo | 249 |
| Apéndice XXXI: | Anteproyecto de niveles de referencia revisados para radionucleidos en alimentos objeto del comercio internacional contaminados después de una emergencia nuclear o radiológica | 250 |
| Apéndice XXXII: | Lista de prioridades de los aditivos alimentarios, contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos, propuestas para evaluación del JECFA .. | 256 |
| Apéndice XXXIII: | Enmienda del descriptor de la categoría de alimentos 13.6 del anexo B (Sistema de clasificación de los alimentos) de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios | 260 |

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 38ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos llegó a las siguientes conclusiones:

CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN O EL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 29º PERÍODO DE SESIONES:

Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines en los trámites 8 o 5/8 del procedimiento uniforme, respectivamente

El Comité remitió:

- el proyecto de revisión del Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, al trámite 8 (párr. 55 y apéndice V);
- los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA), al trámite 8 y 5/8, respectivamente (párr. 81 y apéndice XI);
- el anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios, en el trámite 5/8 (párr. 104 y apéndice XVI);
- las especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas en la 65ª reunión del JECFA, en el trámite 5/8 (párr. 110 y apéndice XVII);
- el anteproyecto de apéndice al Código de prácticas del Codex para la prevención y la reducción de la contaminación de nueces de árbol por aflatoxinas. Medidas adicionales para la prevención y reducción de aflatoxinas en las nueces de Brasil (N08-2005), en el trámite 5/8 (párr. 122 y apéndice XX);
- el proyecto de niveles máximos para el plomo en el pescado, en el trámite 8 (párr. 152 y apéndice XXIV);
- el proyecto de niveles máximos para el cadmio en los moluscos bivalvos marinos (excluidas las ostras y los peines) y en los cefalópodos (sin vísceras) y en el arroz pulido, en el trámite 8 (párr. 158 y apéndice XXV);
- el anteproyecto de Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de alimentos y piensos por dioxinas y BCP análogos a las dioxinas, en el trámite 5/8 (párr. 169 y apéndice XXVI);
- el anteproyecto de niveles de referencia revisados para radionucleidos en alimentos objeto del comercio internacional contaminados después de una emergencia nuclear o radiológica, en el trámite 5/8 (párr. 198 y apéndice XXXI).

Anteproyectos de normas y textos afines en el trámite 5 del procedimiento uniforme

El Comité remitió

- el anteproyecto de revisión del documento Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración del Codex CAC/GL 36-2003" (N07-2005) (párr. 98 y apéndice XV);
- el anteproyecto de niveles máximos para las aflatoxinas totales en las almendras, las avellanas y los pistachos "listos para el consumo" (párr. 132 y apéndice XXII);
- el anteproyecto de niveles máximos para el estaño en los alimentos enlatados (distintos de las bebidas) y en las bebidas enlatadas (párr. 183 y apéndice XXVIII)

Propuestas de nuevos trabajos y suspensión de trabajos

El Comité acordó presentar, a través del Comité Ejecutivo, propuestas de nuevos trabajos sobre:

- las directrices para el uso de aromatizantes (párr. 87 y apéndice XIV);
- la revisión del preámbulo de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y el Manual de Procedimiento (párr. 119 y apéndice XIX);
- El Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por ocratoxina A en el vino (párr. 140 y apéndice XXIII);
- El Código de prácticas para la reducción de la acrilamida en los alimentos (párr. 185 y apéndice XXIX);
- El Código de prácticas para la reducción de la contaminación por HAP en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo (párr. 188 y apéndice XXX).

El Comité acordó:

- suspender los trabajos sobre una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (párr. 81 y apéndice XIII).

Otros asuntos que se someten al examen de la Comisión del Codex Alimentarius en su 29º período de sesionesEl Comité acordó:

- remitir a la Comisión del Codex Alimentarius, para que se incluyan en la NGAA, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos que tienen una relación unívoca con categorías de alimentos de la NGAA, y recomendar a la Comisión que revoque las disposiciones correspondientes sobre aditivos alimentarios que no se ajustan a dichas disposiciones, efectuando los cambios consiguientes en las categorías de origen de los alimentos, como se ilustra en CX/FAC 06/38/7, anexo IV, cuya preparación estará a cargo de la Secretaría del Codex (párr. 63 y apéndice VII);
- remitir a la Comisión del Codex Alimentarius, para que se incluya en la NGAA, un anexo enmendado al cuadro 3 de la NGAA, a fin de que las disposiciones generales del cuadro 3 no se apliquen a estas categorías de alimentos o alimentos normalizados (párr. 63 y apéndice VIII);
- pedir a la Comisión del Codex Alimentarius que sustituya la lista de aditivos alimentarios de aquellas normas que tienen una correspondencia unívoca con las categorías de alimentos de la NGAA, con el texto que se refiere a las disposiciones de las categorías pertinentes de la NGAA (párr. 63 y apéndice IX);
- recomendar a la Comisión que pida a los Comités del Codex para Productos que cuando consideren introducir nuevas entradas o revisiones de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos, faciliten al Comité justificación de la necesidad tecnológica de los aditivos alimentarios en base a la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA (párr. 63).
- recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius la revocación de una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios (párr. 81 y apéndice XII);
- remitir a la Comisión del Codex Alimentarius la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos, incluida la lista I, para su adopción (párr. 119 y apéndice XVIII)
- recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius que se incluya una referencia específica a la NGCTA en las secciones sobre contaminantes de las normas del Codex para productos. Por ejemplo: "Los productos que comprende esta norma deben observar los niveles máximos establecidos por la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX/STAN 193-1995) y los límites máximos de residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la CAC" (párr. 119);
- remitir una petición de que se celebre una consulta de expertos FAO/OMS sobre riesgos para la salud, en relación con el metilmercurio, las dioxinas y los BCP análogos a las dioxinas, y los beneficios para la salud del consumo de pescado; aplazar el examen de la necesidad de revisar los niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado, en espera de los resultados de la consulta solicitada de expertos FAO/OMS, y mantener por el momento los niveles de referencia actuales del Codex. Además se decidió no proceder con la elaboración de una lista de pescados depredadores ni iniciar la recopilación de datos sobre la relación del metilmercurio con el mercurio total en las diferentes especies de pescado, y examinar este tema en otro momento, con especial atención a las diferentes proporciones correspondientes a los mariscos (párrs 191-193)
- pedir que revise el descriptor de la NGAA correspondiente a la categoría 13.6 "Complementos alimenticios" (párr. 214 y apéndice XXXIII).

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA ADITIVOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEXEl Comité:

- resolvió no ratificar las disposiciones sobre el uso de los extractos de annato (SIN 160b), que figuran en diversos proyectos y anteproyectos de normas, porque el JECFA no ha asignado una IDA temporal a este aditivo alimentario (párr. 40);

Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)

- el Comité aprobó las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el proyecto de Norma revisada para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños. Ratificó las disposiciones adicionales presentadas en relación con la sección 3.9 "Aromas" y recomendó que la Comisión del Codex Alimentarius las incluya en la sección 4 "Aditivos alimentarios" (párrs. 42-43 y apéndice IV).

Comité del Codex sobre la Leche y Productos Lácteos (CCMMP)

- el Comité ratificó todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios, salvo la del ácido glucónico (SIN 574), en los proyectos y anteproyectos de normas, con algunas modificaciones; también ratificó las dos listas de disposiciones sobre aditivos alimentarios para uso en leches fermentadas y en leches fermentadas tratadas térmicamente (simples) para que se incluyan en la Norma del Codex para las leches fermentadas, y pidió al CCMM que considere si la celulosa microcristalina (SIN 460i) y la celulosa en polvo (SIN 460ii) deberían utilizarse en estos productos (párrs. 44-45 y apéndice IV).

Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL)

- el Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el proyecto de norma para los fideos instantáneos, con algunas modificaciones y eliminó todos los aditivos asociados con la función tecnológica "edulcorante". También señaló que los niveles máximos de la tartracina (SIN 102), el amarillo ocazo FCF (SIN 110), el amaranto (SIN 123), el verde sólido FCF (SIN 143), la curcumina (SIN 100i) y los carmines (SIN 120) podrían reconsiderarse en el futuro, de acuerdo a los resultados de la evaluación del JECFA sobre la exposición alimentaria (paras 46-47 y apéndice IV).

CUESTIONES QUE SE REMITEN A COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEXEl Comité acordó:**Comité Ejecutivo (CCEXEC)**

- remitir un cuadro que compile toda la información sobre el plazo para concluir el trabajo en marcha (párr. 9 y apéndice II).

Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP)

- remitir los procedimientos propuestos a la Comisión del Codex Alimentarius, a través del Comité del Codex sobre Principios Generales, para su adopción e inclusión en el Manual de Procedimiento del Codex (párrs. 57-60 y apéndice VI);
- establecer un Grupo de Trabajo electrónico para examinar las enmiendas relevantes al Manual de Procedimiento incluyendo: i) el formato de la sección sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos; ii) las relaciones entre los comités para productos y los comités generales, con respecto a la sección sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos; y iii) el mandato del Comité (párr. 68);

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

- pedir al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos que aclare los requisitos para el etiquetado de las sustancias inertes y gases de envasado, y que remita la sección 2 revisada (Cuadro de las Clases Funcionales, Definiciones y Funciones Tecnológicas) de los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para recibir observaciones (párrs. 97 y 99 y apéndice XV).

Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

- contestar al CCMAS que el trabajo sobre los métodos de análisis era necesario para averiguar la presencia de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en los piensos y los alimentos, y finalmente elaborar criterios de rendimiento para métodos de supervisión y confirmación (párr. 168).

Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)

- remitir la Sección 2 revisada (Cuadro de las Clases Funcionales, Definiciones y Funciones Tecnológicas) de Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración con fines informativos (párr. 98 y apéndice XV).

Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)

- prioridad a la revisión del sistema de clasificación de los alimentos y los piensos (párr. 119).

CUESTIONES DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEXEl Comité acordó:

- interrumpir los trabajos sobre otros anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios, tal como se propone en CX/FAC 06/38/7. Se convino que estas disposiciones serían incluidas en el Apéndice de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios a interrumpir, a raíz del debate del Tema 6 (b) del programa "Disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios" (párr. 63 y apéndice XIII);

- establecer un Grupo de Trabajo electrónico para preparar un documento de debate que describa por completo los impactos de las revisiones sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las categorías de alimentos relevantes de la NGAA con una relación de uno a muchos con una norma para productos, para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a debate en la próxima reunión del Comité (párr. 64);
- pedir a la Secretaría del Codex que prepare todos los años una versión actualizada del "Documento de trabajo para información y apoyo en el debate sobre la NGAA" (párr. 72);
- convocar de nuevo el Grupo de Trabajo especial sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios antes de su próxima sesión (párr. 74);
- incorporar en la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas: para la luteína de *Tagetes erecta* L (SIN 161b[i]) y la zeaxantina (SIN 161h) en el trámite 4 y para la sal de aspartamo-acesulfamo (SIN 962) en el trámite 3, e incluir las soluciones microbianas de peroxiácido en el Inventario de coadyuvantes en la elaboración como agentes antimicrobianos (párr. 75);
- establecer de nuevo el Grupo de Trabajo electrónico sobre la NGAA a fin de examinar las recomendaciones pendientes contenidas en CX/FAC 06/38/10, las observaciones que figuran en CX/FAC 06/38/9 partes 1 y 2, las decisiones pertinentes de las reuniones 37 y 38 del CCFAC, así como las nuevas observaciones presentadas en respuesta a la circular que presentará la Secretaría del Codex (párr. 79);
- pedir a la Secretaría del Codex que presente una circular separada en la que se pidan observaciones para el 15 de septiembre de 2006 sobre una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios (párr. 80 y apéndice X);
- examinar más adelante la lista de aditivos de la NGAA utilizados en las sustancias de glaseado, recubrimientos, tintas para marcar y decoraciones de superficie (párr. 84);
- establecer un Grupo de Trabajo electrónico para elaborar un documento de debate sobre directrices y principios para el uso de coadyuvantes de elaboración, y aceptó el ofrecimiento de la Delegación de Nueva Zelandia para preparar una versión actualizada del Inventario de Coadyuvantes de Elaboración (ICE) (párrs. 92-93).
- restablecer el Grupo de Trabajo especial sobre especificaciones antes de su próxima reunión, presidido por Dinamarca (párr. 107);
- restablecer el Grupo de Trabajo especial sobre contaminantes y toxinas presentes en los alimentos antes de su próxima reunión, presidido por la Comunidad Europea (párr. 117);
- retener el anteproyecto de Plan de muestreo en el trámite 4 a la espera de los resultados del documento de debate sobre niveles máximos para las aflatoxinas en las nueces de árbol (párr. 125 y apéndice XXI);
- establecer un Grupo de Trabajo electrónico para ampliar el documento de debate sobre el nivel de aflatoxinas en nueces listas para el consumo (párr. 128);
- establecer nuevamente el Grupo de Trabajo electrónico para revisar el documento de debate sobre la contaminación por aflatoxinas en las nueces de Brasil; acordó también que se llevaría a cabo un debate sobre un plan de muestreo para las nueces de Brasil como parte de los debates en curso sobre el plan de muestreo para las aflatoxinas en las nueces de árbol (párr. 134);
- restablecer el Grupo de Trabajo electrónico para revisar y poner al día el documento de debate sobre el deoxinivalenol (DON) (párr. 137);
- establecer dos grupos de trabajo electrónicos a fin de que preparen documentos de debate separados para la OTA en el café y el cacao (párr. 142).
- regresar el anteproyecto de Código de prácticas para la reducción de los cloropropanoles durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido y productos que contienen esas proteínas (N05-2005) al trámite 2 para que lo revise el Grupo de Trabajo electrónico (párr. 174);
- mantener el anteproyecto de nivel máximo para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido en el trámite 4 y restablecer el Grupo de Trabajo electrónico sobre los productos que contienen PVH mediante ácido y productos que contienen esas proteínas, y sobre otros productos que contienen cloropropanoles (párrs. 176-177 y apéndice XXVII);
- aplazar el debate sobre los aspectos de la comunicación de riesgos de la presencia de metilmercurio en el pescado hasta que un debate general de este tema en el Codex pueda ofrecer una mayor referencia sobre esta cuestión (párr. 194);

- pedir nuevas propuestas de incorporación o enmiendas a la lista de prioridades de los aditivos alimentarios, los contaminantes y las sustancias tóxicas presentes naturalmente en los alimentos, en una carta circular separada que también contendría el cuestionario para la presentación de datos, para examinarlo en su próxima reunión (párr. 208 y apéndice XXXII);
- establecer un Grupo de Trabajo para revisar el documento de debate sobre la contaminación por aflatoxinas en los higos secos (párr. 211);
- establecer un Grupo de Trabajo electrónico con el fin de elaborar un documento de debate para la revisión del sistema de clasificación de la NGAA (párr. 215).

LISTA DE SIGLAS UTILIZADAS EN ESTE INFORME

| | |
|---------|---|
| 3-MCPD | 3-monocloropropano-1,2-diol |
| BCP | bifenilos policlorados |
| BPF | buenas prácticas de fabricación |
| BPL | buenas prácticas de laboratorio |
| CAC/GL | Directrices de la Comisión del Codex Alimentarius |
| CCCPL | Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas |
| CCFFP | Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros |
| CCGP | Comité del Codex sobre Principios Generales |
| CCMMP | Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos |
| CCNFSDU | Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales |
| CE | Comunidad Europea |
| CL | Carta circular |
| CRD | Documento de sala de conferencia |
| DON | deoxinivalenol |
| FAO | Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación |
| HAP | hidrocarburos aromáticos policíclicos |
| ICE | inventario de coadyuvantes de elaboración |
| IDA | ingestión diaria admisible |
| IDT | ingestión diaria tolerable |
| ISTP | ingestión semanal tolerable provisional |
| JECFA | Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios |
| NGAA | Norma General para los Aditivos Alimentarios |
| NGCTA | Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos |
| OIEA | Organismo Internacional de Energía Atómica |
| PVH | proteína vegetal hidrolizada |
| OIV | Oficina Internacional de la Viña y el Vino |
| OMC | Organización Mundial del Comercio |
| OMS | Organización Mundial de la Salud |
| OTA | ocratoxina A |

INTRODUCCIÓN

1. La 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) se celebró en La Haya (Países Bajos), del 24 al 28 de abril de 2006, por amable invitación del Gobierno de los Países Bajos. Presidió la reunión la Sra. Annie De Veer, Directora Adjunta de Calidad Alimentaria y Sanidad Animal, del Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad Alimentaria de los Países Bajos. Asistieron a la reunión delegados representantes de 64 países miembros, una organización miembro y 41 organizaciones internacionales. La lista de participantes se adjunta a este informe como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Cees Veerman, Ministro de Agricultura, Naturaleza y Calidad Alimentaria de los Países Bajos, inauguró la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. En su declaración, el Dr. Veerman destacó el gran número de participantes y la importancia del Fondo Fiduciario del Codex para facilitar la participación activa de los países en desarrollo en los debates del Comité. Enfatizó la importancia de la implementación de las normas y directrices del Codex como instrumentos para el fomento del comercio internacional y la protección de la salud humana. Felicitó al Comité por el reciente lanzamiento del sitio Web sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) online. Subrayó la importancia de participar en los distintos acontecimientos adicionales, la preparación para la NGAA online, la instrucción de nuevos delegados y el taller sobre comunicación de riesgos, celebrado durante la reunión del Comité. Animó enérgicamente a los miembros a que consideraran aportar recursos para proveer asesoración científica para el Comité. Por último declaró que a los Países Bajos les gustaría seguir prestando sus servicios como anfitrión para los debates sobre contaminantes, una vez el Comité hubiera sido dividido por la Comisión.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

3. El Comité aprobó el programa provisional como se propuso. Aceptó que se discutieran juntos el tema 14d del programa: "Anteproyecto de código de prácticas para la reducción de los cloropropanoles durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido y de productos que contienen esas proteínas", y el tema 14e del programa: "Anteproyectos de niveles máximos para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido", debido a la relación que tienen entre sí ambos temas.

4. Además aceptó discutir los asuntos que figuran a continuación en el ámbito del tema 16 del programa: "Otros asuntos y trabajos futuros":

- Descriptor de complemento alimentario en el sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA (petición de IADSA);
- Revisión del Sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA (petición de Indonesia).

5. El Comité aceptó formar grupos de trabajo sobre el Sistema Internacional de Numeración (SIN) (tema 9b del programa) y sobre las Prioridades del JECFA (tema 15 del programa), presididos por Finlandia y los Países Bajos, respectivamente.

6. La delegación de la Comunidad Europea presentó el CRD 8 (Programa Anotado) sobre la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros, bajo la presidencia de Austria, según el párrafo 5, Norma II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

NOMBRAMIENTO DEL RELATOR (Tema 2 el programa)

7. El Comité acordó nombrar Relator de la reunión al Dr. Bruce H. Lauer (Canadá).

¹ CX/FAC 06/38/1.

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX Y GRUPOS DE ACCIÓN (Tema 3a del programa)²

8. La Secretaría informó al Comité sobre las cuestiones planteadas en el 28^o período de sesiones de la Comisión, la 57^a reunión del Comité Ejecutivo, y en otros comités y grupos de acción del Codex. El Comité observó que la mayoría de las cuestiones se había remitido a título informativo, mientras que las dos siguientes se debatirían del modo siguiente: la cuestión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo (CCMAS) bajo el tema 14c del programa “Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Alimentos y Piensos por Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas” y la cuestión del Comité del Codex sobre Leche y Productos Lácteos bajo el tema 9b del programa “Propuestas de Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios”

9. Con respecto a la petición de la 57^a reunión del Comité Ejecutivo, se convino debatir el marco de tiempo para la realización de trabajos bajo cada uno de los temas relevantes y remitir un cuadro compilando toda la información requerida a la 58^a reunión del Comité Ejecutivo (véanse los Apéndices II).

10. El Comité observó que la 23^a reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) convino en que los Comités sobre Aditivos Alimentarios y sobre Contaminantes de los Alimentos, una vez se hubieran establecido, serían invitados a revisar sus mandatos y objetivos

ASUNTOS DE INTERÉS PRESENTADOS POR LA FAO Y LA OMS (Tema 4 del programa)³

11. La Secretaría Mixta FAO/OMS del JECFA presentó, en nombre de la FAO y la OMS, el documento de trabajo CX/FAC 06/38/3. Se informó al Comité que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios proporciona asesoramiento científico desde su fundación en 1956, y que su 67^a reunión, que se celebrará del 20 al 29 de junio de 2006, señalaría el 50^o aniversario del JECFA. El Comité expresó su agradecimiento por el trabajo del JECFA y reconoció la importancia del asesoramiento científico que proporciona, e hizo énfasis en la necesidad de apoyar la continuación de las actividades del JECFA. Se recordó a los miembros del Comité las obligaciones de los países miembros con relación a hacer contribuciones extra en apoyo a este trabajo y/o dar prioridad a la labor de la OMS.

Trabajo sobre los principios para la evaluación de la exposición de los agentes aromatizantes

12. El Comité señaló que, por recomendación de la 65^a reunión del JECFA, la Secretaría FAO/OMS del JECFA estableció un grupo de trabajo de expertos para tratar los asuntos que son motivo de preocupación, planteados con relación al procedimiento que utiliza actualmente el JECFA para evaluar la exposición a los agentes aromatizantes. Las conclusiones y recomendaciones del grupo de trabajo se debatirían en la 67^a reunión del JECFA.

13. La Secretaría Mixta FAO/OMS del JECFA informó al Comité que para las futuras evaluaciones de agentes aromatizantes presentados al JECFA para su evaluación, se pediría información completa y actualizada sobre el volumen exacto (la producción anual) y los niveles de uso.

Publicación del compendio conjunto de especificaciones sobre aditivos alimentarios

14. Se informó al Comité que la publicación de un compendio conjunto con información actualizada de especificaciones de aditivos alimentarios estaría disponible en el primer semestre de 2006. Este nuevo compendio conjunto, publicado como el primer número de una nueva serie de monografías del JECFA de la FAO, consta de 4 volúmenes, de los cuales tres contienen especificaciones para aditivos alimentarios mientras que el cuarto volumen se ocupa de métodos analíticos, procedimientos de prueba y soluciones de laboratorio necesarios y a los que se hace referencia en las especificaciones de los aditivos. Esta publicación sustituirá al Estudio FAO Alimentación y Nutrición núm. 52 y sus 13 apéndices, así como al Estudio FAO Alimentación y Nutrición núm. 5, Rev. 2.

² CX/FAC 06/38/2; CX/FAC 06/38/2, Add.1.

³ CX/FAC 06/38/3.

15. Las especificaciones se pueden consultar en el sitio Web⁴ del JECFA en la FAO, en una base de datos actualizada que presenta páginas para hacer búsquedas e información en cinco idiomas (árabe, chino, español, francés e inglés). Las especificaciones incluyen información sobre las IDA y los números del SIN.

Suministro de asesoramiento científico

16. Se informó al Comité de la publicación de una nueva convocatoria de expertos para el JECFA para el período 2007-2011, que se puede consultar en el portal del JECFA en la FAO.⁵ La convocatoria se dirige específicamente a personas experimentadas en aditivos alimentarios y en su fabricación, calidad y uso, así como a personas con experiencia en la existencia, determinación y prevención de contaminantes y toxinas, y a expertos en evaluación de la exposición. Además, la lista de la OMS de expertos en toxicología para evaluar la inocuidad de aditivos alimentarios, contaminantes y toxinas, está abierta para presentar solicitudes en cualquier momento.

17. Se informó asimismo al Comité de que para fines de 2006 se terminará y publicará una recopilación de todos los procedimientos seguidos por la FAO y la OMS en relación con el suministro de asesoramiento científico. Además, recientemente se distribuyó a todos los puntos de contacto del Codex un informe de una reunión reciente patrocinada por la FAO y la OMS para estudiar enfoques destinados a incrementar la participación de expertos y el uso de información de los países en desarrollo, en el suministro de asesoramiento científico internacional.

Convenio de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes

18. El Representante de la OMS informó al Comité del estudio mundial en curso sobre los contaminantes orgánicos persistentes, comprendidas las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas, presentes en la leche humana, a fin de proporcionar niveles de base para evaluar la eficacia de las intervenciones encaminadas a reducir estos contaminantes ambientales.

Aplicación del análisis de riesgos al metilmercurio presente en el pescado

19. Se informó al Comité de que la OMS, en colaboración con la FAO y el PNUMA, está preparando un documento de referencia para los encargados de la gestión de riesgos, en el que se utiliza el paradigma del análisis de riesgos, y se examinan los beneficios y los riesgos para la salud asociados al consumo de pescado. Este documento fue objeto de una consulta de expertos celebrada en enero de 2006. El documento tiene como finalidad asesorar a los gobiernos de los países para las actividades de comunicación sobre riesgos relacionados con el consumo de pescado en los grupos vulnerables de la población. En respuesta a la pregunta de la delegación de los Estados Unidos, el representante de la OMS indicó que el proyecto de documento se presentaría al Comité. Se informó al Comité que hasta el momento no existen métodos científicos y la información es insuficiente para hacer análisis cuantitativos de los beneficios y los riesgos para la salud del consumo de pescado, con respecto al metilmercurio.

Estudios de las dietas de grupos de consumo del Programa SIMUVINA/Alimentos y de la dieta total

20. El Representante de la OMS informó que se finalizó el trabajo de las 13 dietas de grupos de consumo SIMUVINA/Alimentos, elaborado en base a la Hoja de balance de alimentos de la FAO correspondiente al período 1997-2001. Se informó al Comité también de que las dietas de grupos se presentaron en la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) y se utilizarán en las próximas reuniones del JECFA y la JMPR.

21. Se informó al Comité de que la OMS, en colaboración con la FAO y con los Centros para el Control de Enfermedades de China, organizarán un curso de capacitación de cinco días de duración, en octubre de 2006, sobre estudios de la dieta total, así como un taller sobre los métodos más avanzados en esta esfera científica.

⁴ <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search/html?lang=en>

⁵ http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/experts_en.stm

INFOSAN e INFOSAN Emergency

22. Se informó al Comité de las últimas novedades de la OMS respecto a la creación de una red para promover la difusión de información sobre inocuidad de los alimentos e incrementar la colaboración entre las autoridades de esta esfera (INFOSAN). Forma parte integral de esta red una red de emergencia sobre inocuidad de los alimentos (INFOSAN Emergency).

65ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 4a del programa)⁶

23. La Secretaría Mixta del JECFA en la OMS llamó la atención del Comité a la difícil situación económica que sigue afrontando el JECFA en la OMS. Se señaló que el programa del JECFA no puede proseguir al nivel actual si no se proporcionan recursos. En particular, el presupuesto actual del JECFA en la OMS para 2007 sólo proporciona fondos para una reunión del JECFA. Se necesitan más recursos extrapresupuestarios específicamente asignados al JECFA a fin de que pueda continuar sus labores.

24. El Representante de la FAO informó al Comité de la seria preocupación de la FAO por esta situación. El Comité informó también que la FAO, de acuerdo con las recomendaciones de la reciente evaluación del Codex y teniendo en cuenta la prioridad que los órganos rectores de la FAO dan al Codex y a las actividades relacionadas con éste, ha priorizado asignaciones presupuestarias para el Codex y todos sus órganos de expertos, comprendido el JECFA, a fin de que proporcionen asesoramiento científico en materia de inocuidad de los alimentos. Con todo, debido a la índole mixta FAO/OMS de las actividades para el suministro de asesoramiento científico, la asignación aumentada de recursos de la FAO podría verse en peligro debido a la falta de recursos de la OMS.

25. La Secretaría Mixta del JECFA presentó los resultados de la 65ª reunión (junio de 2005), como se presentaron en el resumen y las conclusiones de las reuniones.

26. El JECFA, en su 65ª reunión, evaluó 13 aditivos alimentarios, siete de ellos sólo para establecer sus especificaciones, y un complemento nutritivo.

27. Se estableció una IDA de grupo para los extractos de quilya del tipo 1 y tipo 2, basada en el contenido de saponina. Se asignó una IDA "no especificada" al pululano. Respecto a la cera de abeja y la cera candelilla, el JECFA concluyó que no había motivo de preocupación con la exposición alimentaria prevista.

28. El JECFA concluyó que no existía motivo de preocupación por el uso de la sal de calcio del ácido L-metiltetrahidrofólico en sustitución del ácido fólico como complemento alimentario. La inocuidad del enriquecimiento de alimentos con ácido fólico como tal no se evaluó.

29. Con el procedimiento que utiliza actualmente, el JECFA evaluó también 138 sustancias de siete grupos como agentes aromatizantes; cuatro de estas sustancias se evaluaron sólo para establecer sus especificaciones. Se consideró que todos los agentes aromatizantes, salvo uno, no representan motivo de preocupación al uso para el que están destinados y en los niveles de ingestión estimados.

30. El JECFA señaló que la información disponible para la acetamida indicaba que es una sustancia cancerígena en los roedores y que no se puede excluir que tenga un mecanismo genotóxico. Por este motivo, el JECFA consideró inadecuado el uso de esta sustancia como agente aromatizante o con otro propósito como aditivo alimentario.

31. El JECFA también preparó especificaciones para 152 aditivos alimentarios, incluidos agentes aromatizantes.

32. El JECFA confirmó el uso del concepto de "umbral de preocupación toxicológica" como enfoque para evaluar la inocuidad de los agentes aromatizantes, y consideró que este enfoque también podría aplicarse a la evaluación de otras sustancias presentes en pequeñas cantidades en los alimentos. El JECFA recomendó seguir trabajando en la elaboración de orientación en este ámbito. Este trabajo está pendiente de iniciarse.

⁶ El proyecto de informe se puede consultar online en las páginas de la Secretaría Mixta en la OMS: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>.

33. El JECFA examinó también los principios de evaluación de riesgos para las enzimas producidas por los microorganismos genéticamente modificados y recomendó la elaboración de directrices para especificar la información necesaria para las preparaciones de enzimas, así como para caracterizar las cepas microbianas que se utilizan, tomando en consideración el trabajo del Grupo de Acción Intergubernamental especial sobre Alimentos Derivados de la Biotecnología. Este trabajo está pendiente de terminarse.

MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTIÓN DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS (Tema 4b del programa)⁷

34. El Comité tomó nota de las medidas que debía adoptar el CCFAC como resultado de los cambios en las IDA existentes y/o el establecimiento de nuevas IDA para aditivos alimentarios, u otras recomendaciones toxicológicas para contaminantes, como se había recomendado en la 65^a reunión del JECFA.

35. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo especial sobre la NGAA de que, en vista de la recomendación toxicológica del JECFA, no era necesario adoptar ninguna medida para la fosfolipasa A1 de *Fusarium venenatum* expresada en *Aspergillus oryzae*. Se decidió también que las recomendaciones del JECFA sobre la cera de abeja (SIN 901) y cera candelilla (SIN 902) se debatirían bajo el tema 6b del programa “Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios de la Norma General del Codex sobre Aditivos Alimentarios”.

36. El Comité, tomando nota de que el JECFA había evaluado el pullulano (SIN 1204) como “no especificado”, acordó incluirlo en el Cuadro 3 de la NGAA en el Trámite 4 y pedir dosis máximas de uso propuestas en las categorías de alimentos que se encuentran en el Anexo al Cuadro 3.

37. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo *especial* de que la cuestión sobre si era necesario asignar números de SIN separados al extracto de quilaya, tipo 1 y extracto de quilaya, tipo 2, debería considerarse bajo el tema 9b del programa “Propuestas de Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración (SIN) de los Aditivos Alimentarios”.

38. Las recomendaciones finales del Comité se encuentran resumidas en el Apéndice III.

RATIFICACIÓN O REVISIÓN DE LOS NIVELES MÁXIMOS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 5 del programa)⁸

39. De acuerdo con la sección del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius que se refiere a las relaciones entre los comités para los productos y los comités generales, el Comité examinó la ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración presentadas por los comités del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU), la Leche y Productos Lácteos (CCMMP) y Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL).

40. El Comité resolvió no ratificar las disposiciones sobre el uso de los extractos de annato (SIN 160b), que figuran en diversos proyectos y anteproyectos de normas, porque el JECFA no ha asignado una IDA temporal a este aditivo alimentario.

41. El Comité señaló que el debate del tema 9b “Propuestas de Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios” aclararía las cuestiones relacionadas con el número de SIN de los siguientes aditivos incluidos en los proyectos y anteproyectos de normas: extractos naturales de betacarotenos (SIN 160ii); sales de ácidos grasos (con los cationes Al, Ca, Na, Mg, K y NH₄) (SIN 470), y extractos ricos en tocoferoles (SIN 306), alfatocoferol (SIN 307); acetato de almidón esterificado con anhídrido acético (SIN 1420) y acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo (SIN 1421).

⁷ CX/FAC 06/38/4. CRD 2 (Informe del Grupo de Trabajo *Especial* sobre la NGAA); CRD 6 (Informe del Grupo de Trabajo *Especial* sobre Contaminantes y Toxinas).

⁸ CX/FAC 06/38/5; CRD 9 (Observaciones de Malasia y AIDGUM); CRD 24 (Ratificación y/o Revisión de los Niveles Máximos para Aditivos Alimentarios en las Normas del Codex – presentación adicional de CCNFSDU)

Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

42. El Comité aprobó las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el proyecto de Norma revisada para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños, presentada por el CCNFSDU en la 27ª reunión, con algunas enmiendas.

43. El Comité ratificó también las disposiciones adicionales presentadas en el CRD 24, relacionadas con la sección 3,9 "Aromas" del proyecto de norma, y recomendó que la Comisión del Codex Alimentarius las incluya en la sección 4 "Aditivos alimentarios". Aclaró que el acrónimo "RTU" significa "listo para usar" [en inglés]. El Comité señaló que la petición de AIDGUM de incluir la goma de acacia en la lista de aditivos alimentarios se presentaría en la próxima reunión del CCNFSDU.

Comité del Codex sobre la Leche y Productos Lácteos

44. El Comité ratificó todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios, salvo la del ácido glucónico (SIN 574), en los proyectos y anteproyectos de normas presentadas por la 7ª reunión del CCMMP, con algunas modificaciones.

45. El Comité ratificó las dos listas de disposiciones sobre aditivos alimentarios para uso en leches fermentadas y en leches fermentadas tratadas térmicamente (simples) para que se incluyan en la Norma del Codex para las leches fermentadas, y pidió al CCMM que considere si la celulosa microcristalina (SIN 460i) y la celulosa en polvo (SIN 460ii) deberían utilizarse en estos productos.

Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas

46. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el proyecto de norma para los fideos instantáneos, presentada el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas, con algunas modificaciones. Resolvió eliminar de la lista todos los aditivos asociados con la función tecnológica "edulcorante", en vista de la información proporcionada por algunos miembros de que no se usan edulcorantes en la producción de fideos instantáneos en los mismos.

47. El Comité también señaló que los Niveles Máximos de la tartracina (SIN 102), el amarillo ocaso FCF (SIN 110), el amaranto (SIN 12), el verde sólido FCF (SIN 143), la curcumina (SIN 100i) y los carmines (SIN 120) podrían reconsiderarse en el futuro, de acuerdo a los resultados de la evaluación del JECFA sobre la exposición alimentaria.

Estado de la ratificación y/o revisión del nivel máximo de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en las normas del Codex

48. El estado de la ratificación o revisión de los niveles máximos de aditivos alimentarios en las normas del Codex, teniendo en cuenta los resultados de las consideraciones comprendidas en otros temas pertinentes del programa, figura en el apéndice IV del presente informe.

EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6 del programa)

PREÁMBULO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6a del programa)⁹

49. El Dr. Junshi Chen (China), Presidente del Grupo de Trabajo físico sobre los Principios Generales de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)¹⁰, el cual se reunió el 20 de abril de 2006, presentó el informe a la reunión. Se informó al Comité de que el Grupo de Trabajo físico había debatido: i) el proyecto de revisión del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios; y ii) el informe del Grupo de Trabajo electrónico sobre los Principios Generales de la NGAA, convocado en la 37ª reunión del Comité, que figura en CX/FAC 06/38/7.

i) Proyecto de Revisión del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios

50. El Comité examinó los cambios al proyecto de revisión del Preámbulo propuestos por el Grupo de Trabajo físico, que figuran en el Apéndice 2 de CRD 1, y, además de algunos cambios de redacción, (como p.ej. utilizar consecuentemente el término “dosis máxima de uso” a lo largo de todo el texto), convino en lo siguiente:

Sección 1.2 – Alimentos donde pueden utilizarse aditivos alimentarios

51. El Comité acordó mantener el texto de la sección según su redacción previa y cambió la tercera oración, relativa a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos, con el texto siguiente “La Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) debería ser el único punto de referencia con autoridad para los aditivos alimentarios”, que reflejaba la decisión del 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. Asimismo acordó no mantener las dos subsecciones, propuestas por el Grupo de Trabajo físico, sobre los papeles de los Comités para Productos y del Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, y remitir estas subsecciones al Grupo de Trabajo electrónico que consideraría enmiendas al Manual de Procedimiento del Codex (véanse los Párrs. 68 a 69).

Sección 4.1 – Condiciones aplicables a las sustancias inertes de aditivos alimentarios

52. El Comité mejoró la claridad de la sección colocando la segunda oración del primer párrafo detrás de los puntos numerados.

Sección 5 – Sistema de Clasificación de los Alimentos

53. El Comité acordó suprimir la última oración del primer párrafo enumerado, propuesta por el Grupo de Trabajo físico, y remitirlo al Grupo de Trabajo electrónico que examinaría enmiendas al Manual de Procedimiento.

Sección 7 – Examen y Revisión de la Norma

54. El Comité convino en suprimir toda la sección puesto que su contenido ya figuraba en los “Procedimientos para Considerar la Incorporación y Revisión de Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios”.

⁹ ALINORM 05/28/12, Apéndice VII; CX/FAC 06/38/6 (Observaciones en el Trámite 6 en contestación a la carta circular CL 2005/36-FAC de Canadá, México, Marruecos, Estados Unidos, ELC e IFU); CX/FAC 06/38/6, Add.1 (Observaciones de Noruega); CX/FAC 06/38/7 (Informe del Grupo de Trabajo sobre Principios Generales de la NGAA); CX/FAC 06/38/7, Add.1 (Observaciones de Canadá, Costa Rica, Comunidad Europea, Estados Unidos, Venezuela, CEFS, ICGMA, IDF e IFU); CX/FAC 06/38/7, Add.2 (Observaciones de Noruega); CRD 1 (Informe de la Reunión del Grupo de Trabajo sobre Principios Generales de la NGAA); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 11 (Observaciones de Indonesia).

¹⁰ La Sra. Marike Herbts (Sudáfrica) y el Sr. John van den Beuken (Nueva Zelanda) actuaron como relatores del Grupo de Trabajo físico.

Estado del anteproyecto de revisión del Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios

55. El Comité convino en remitir el proyecto revisado de Preámbulo a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 8 (véase el Apéndice V).

ii) Informe del Grupo de Trabajo electrónico sobre los Principios de Trabajo de la NGAA

56. El Comité observó que el Grupo de Trabajo físico había hecho recomendaciones sobre las tres partes del informe del Grupo de Trabajo electrónico: Parte I “Procedimiento propuesto para considerar la incorporación y revisión de aditivos alimentarios en la NGAA”; Parte II “Análisis de la relación entre las Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios de la NGAA y las de las Normas para Productos, incluidas las Opciones para Trasladar Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios de Normas para Productos a la NGAA”; y Parte III “Revisiones propuestas al Manual de Procedimiento del Codex”.

Parte I “Procedimiento propuesto para considerar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA”

57. Se informó al Comité de que el Grupo de Trabajo físico había mantenido un amplio debate sobre los Procedimientos propuestos y había enmendado el diagrama con el fin de que reflejara más exactamente el procedimiento propuesto descrito en el texto. Se observó que los procedimientos propuestos incluían también disposiciones para buscar aportaciones de los comités para productos, de disposiciones sobre aditivos alimentarios de alimentos normalizados.

58. El Comité examinó el Procedimiento revisado propuesto por el Grupo de Trabajo físico, que figura en el Apéndice 3 de CRD 1. El Comité recordó que el Grupo de Trabajo físico, durante su debate sobre la Sección 7 del Preámbulo, había revisado la subsección relativa a “Revisión”. Observando que dichas enmiendas no estaban reflejadas en los Procedimientos propuestos, convino efectuar los siguientes cambios en el punto “Dosis máxima de uso para los aditivos alimentarios en las categorías de alimentos especificadas” de la sección “Revisión”:

- añadir al final del primer punto abierto “aunque para ciertos casos, una dosis de BPF podría ser más conveniente”;
- añadir un nuevo punto abierto “para aditivos con una IDA “aceptable”, bien una dosis máxima de uso para el nivel aceptable de tratamiento del alimento o una dosis según BPF, en consonancia con la evaluación del JECFA”;
- cambiar la frase “de esta Norma” en los puntos cuarto y sexto por “de la NGAA”.

59. El Comité convino algunos pequeños cambios de redacción en el diagrama, como por ejemplo la inserción de dos flechas que faltaban.

Estado de los Procedimientos propuestos para considerar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA

60. Con estos cambios, el Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo físico de remitir los procedimientos propuestos a la Comisión del Codex Alimentarius, a través del Comité del Codex sobre Principios Generales, para su adopción e inclusión en el Manual de Procedimiento del Codex (véase el Apéndice VI).

Parte II “Análisis de la relación entre las Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios de la NGAA y las de las Normas para Productos, incluidas las Opciones para Trasladar Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios de Normas para Productos a la NGAA”

61. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo físico relativa a la inclusión en la NGAA de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos que se corresponden por completo con una categoría de alimentos de la NGAA (relación de uno a uno), es decir, la categoría de alimentos se corresponde exactamente en cuanto a ámbito con una sola norma de alimentos y contiene alimentos no normalizados. Especialmente convino que la inclusión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos que tienen una correspondencia de uno a uno con la categoría de alimentos de la NGAA debería basarse en los principios siguientes:

- a) Únicamente se considerará la inclusión en la NGAA de los aditivos alimentarios evaluados por el JECFA y que se les haya asignado una IDA final.
- b) Únicamente se considerarán los aditivos alimentarios que se les haya asignado un número SIN.
- c) La Dosis Máxima de Uso para el aditivo alimentario que figura en la norma para productos correspondiente se incorporará a la NGAA.
- d) Los aditivos alimentarios que compartan una IDA de grupo del JECFA se incorporarán a la NGAA bajo el nombre del grupo (p.ej., fosfatos) sin otras restricciones, salvo si por ejemplo puede demostrarse que un aditivo o un grupo de aditivos implica un peligro para la salud o induce a engaño al consumidor. Tales excepciones deberán justificarse plenamente y restringirse en lo posible.
- e) No deberán incorporarse aditivos alimentarios a la NGAA si no puede justificarse su necesidad tecnológica en base a los criterios de los subapartados a) hasta d) de la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA.
- f) Los aditivos alimentarios que tengan clases de efectos funcionales múltiples se incorporarán a la NGAA sin más restricciones a su clase de efecto funcional.

62. El Comité observó que debido a la naturaleza jerárquica del Sistema de Clasificación de los Alimentos de la NGAA, la inclusión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos con una relación de uno a uno con las categorías de alimentos de la NGAA daría lugar a cambios no sólo en las categorías de alimentos correspondientes sino también en las categorías de alimentos matriz. Por consiguiente sería necesario revocar y/o interrumpir los trabajos y/o reasignar una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA.

63. El Comité estuvo de acuerdo con las recomendaciones del Grupo de Trabajo de:

- remitir a la Comisión del Codex Alimentarius para su inclusión en la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos con una correspondencia de uno a uno con las categorías de alimentos de la NGAA y recomendar a la Comisión revocar las disposiciones sobre aditivos alimentarios correspondientes de la NGAA que no son consecuentes con dichas disposiciones (véase el Apéndice VII), efectuando los cambios que se deriven de ello en las categorías de alimentos matriz, como se ilustra en CX/FAC 06/38/7, Anexo IV, que sería preparado por la Secretaría del Codex;
- remitir a la Comisión del Codex Alimentarius para su inclusión en la NGAA, un Anexo enmendado al Cuadro 3 de la NGAA, para que las disposiciones generales del Cuadro 3 no sean aplicables a estas categorías de alimentos o alimentos normalizados, como figura en el Apéndice VIII;
- interrumpir los trabajos sobre otros anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios, tal como se propone en CX/FAC 06/38/7. Se convino que estas disposiciones serían incluidas en el Apéndice de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios a interrumpir, a raíz del debate del Tema 6 b del programa “Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios”;

- pedir a la Comisión del Codex Alimentarius que sustituya la lista de aditivos alimentarios de aquellas normas que tienen una correspondencia de uno a uno con las categorías de alimentos de la NGAA, con el texto que se refiere a las disposiciones de las categorías relevantes de la NGAA, tal como figura en el Apéndice IX;
- recomendar a la Comisión que pida a los Comités del Codex para Productos, que cuando consideren introducir nuevas entradas o revisiones de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos, faciliten al Comité justificación de la necesidad tecnológica de los aditivos alimentarios en base a la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA.

64. El Comité examinó la recomendación del Grupo de Trabajo físico relativa a aquellas categorías de alimentos de la NGAA que abarcan varias normas del Codex para productos (correspondencia de uno a uno) y que pueden tener o no alimentos no normalizados. Convino en establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por los Estados Unidos¹¹, para preparar un documento de debate que describa por completo los impactos de las revisiones sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las categorías de alimentos relevantes de la NGAA con una relación de uno a uno con una norma para productos, para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a debate en la próxima reunión del Comité. Se convino que el Grupo de Trabajo electrónico trabajaría únicamente en inglés.

65. El Comité acordó que el debate contendría también propuestas de revisión de la NGAA para integrar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos y animó al Grupo de Trabajo a considerar soluciones que pudieran aplicarse consecuentemente en todos los comités.

66. Se convino que en el desarrollo de dichas propuestas, toda restricción adicional sobre el uso de aditivos alimentarios que sea una excepción a los principios generales utilizados en el desarrollo de la NGAA, se tomará en consideración de acuerdo con los criterios siguientes:

- a) El uso de un aditivo alimentario específico en un alimento de acuerdo con todas las demás disposiciones (p.ej. nombre, etiquetado e higiene) de una norma individual del Codex para productos no es inocuo.
- b) El aditivo alimentario específico no puede realizar su efecto funcional pretendido en el alimento normalizado del Codex debido a consideraciones fisicoquímicas con respecto al aditivo alimentario o el alimento normalizado.
- c) El uso de un aditivo alimentario específico en un alimento de acuerdo con una norma individual del Codex para productos induciría a error al consumidor.
- d) Toda excepción a los principios generales de la NGAA estará completamente documentada y respaldada por información facilitada al CCFAC.

67. El Comité acordó también que, en la medida de lo posible, las excepciones a los principios generales de la NGAA se implementarán de la forma más sencilla, más transparente y pragmática posible, por ejemplo mediante el uso de notas en los aditivos alimentarios de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, revisiones al Anexo al Cuadro 3 ó mediante revisiones al Sistema de Clasificación de los Alimentos de la NGAA.

¹¹ Con la asistencia de Australia, Canadá, China, Cuba, Francia, la Comunidad Europea, la India, Indonesia, Japón, Malasia, Nueva Zelanda, la República de Corea, Suiza, Tailandia, IDF e IFT.

Parte III “Revisiones propuestas al Manual de Procedimiento del Codex”

68. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo físico de establecer un Grupo de Trabajo electrónico dirigido por Suiza¹² para examinar las enmiendas relevantes al Manual de Procedimiento incluyendo: i) el formato de la sección sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos; ii) las relaciones entre los comités para productos y los comités generales, con respecto a la sección sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos; y iii) el mandato del Comité, y que preparara un informe con una primera propuesta de enmiendas al Manual de Procedimiento, para distribuirlo y someterlo a examen ulterior en la próxima reunión del Comité. Se convino que el Grupo de Trabajo electrónico trabajaría únicamente en inglés.

69. Asimismo se convino en informar a la Comisión del Codex Alimentarius y el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) de que estos trabajos y que los cambios propuestos al Manual de Procedimiento estarían en línea con el Preámbulo de la NGAA.

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6b del programa)¹³

Grupo de Trabajo especial sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios

70. El Comité recordó que en su 37ª reunión decidió convocar de nuevo el Grupo de Trabajo especial sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) antes de su 38ª reunión y establecer de nuevo el Grupo de Trabajo electrónico sobre la NGAA, a fin de proporcionar un informe con las recomendaciones sobre los proyectos de niveles máximos para los aditivos alimentarios enumerados en el apéndice VIII de su informe¹⁴ presentado en la 38ª reunión el Comité.

71. El Dr. Dennis Keefe (de los Estados Unidos), Presidente del Grupo de Trabajo especial sobre la NGAA,¹⁵ que se reunió el 21 de abril de 2006, presentó el informe de la reunión y propuso varias recomendaciones generales para aprobación del Comité.

Recomendaciones generales

72. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo especial de pedir a la Secretaría del Codex que prepare todos los años una versión actualizada del "Documento de trabajo para información y apoyo en el debate sobre la NGAA" análogo a CX/FAC 06/38/8.

73. El Comité señaló que aquellas recomendaciones del Grupo de Trabajo *especial* que trataran asuntos relacionados con los números del SIN y la lista de prioridades del JECFA, se examinarían durante el debate de los temas 9b del programa “Propuestas de Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios” y 15 “Lista de Prioridades de los Aditivos Alimentarios, Contaminantes y Sustancias Tóxicas Naturalmente Presentes en los Alimentos Propuestos para su Evaluación por el JECFA”, respectivamente.

¹² Con la asistencia de Brasil, China, Cuba, Francia, la Comunidad Europea, la India, Japón, Nueva Zelandia, Serbia y Montenegro, Sri Lanka, Tailandia, Estados Unidos y ELC.

¹³ CX/FAC 06/38/8 (Documento de trabajo para información y apoyo al debate sobre la Norma General sobre los Aditivos Alimentarios); CRD 2 (Informe del Grupo de Trabajo *especial* sobre la NGAA); CL 2005/34-FAC (Petición de observaciones e información sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios para los aditivos alimentarios prioritarios de la NGAA); CL 2005/45-FAC (Petición de información sobre el neotamo, SIN 961; alcohol polivinílico, SIN 1203 y aspartamo-acesulfamo, SIN 962); CL 2005/50-FAC (Petición de información sobre la luteína de *Tagetes erecta* L, SIN 161b, la zeaxantina, SIN 161h, y sobre las soluciones antimicrobianas de peroxiácido); CX/FAC 06/38/9, partes 1 y 2 (Observaciones en respuesta a las circulares CL 2005/34-FAC, CL 2005/45-FAC y CL 2005/50-FAC presentadas por Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, Irán, Malasia, México, Sri Lanka, Venezuela, CEFS, CIAA, ELC, FEDIOL, IADSA, ICBA, ICGA, IFAC, IFU, ISA, ISDI, NATCOL, OIV y WSRO); CX/FAC 06/38/10 (Informe del Grupo de Trabajo electrónico sobre la NGAA); CX/FAC 06/38/11 (Documento de debate sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el glaseado de alimentos); CRD 10 (Observaciones de Cuba) CRD 12 (observaciones de Canadá, Japón, Malasia, Tailandia y CEFIC); CRD 13 (observaciones de IADSA).

¹⁴ ALINORM 05/28/12, Párrs. 68 y 70.

¹⁵ La señora Ingvild Tommerberg (Noruega) fue Relatora del Grupo de Trabajo.

74. El Comité decidió convocar de nuevo el Grupo de Trabajo especial sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios antes de su próxima sesión, presidido por los Estados Unidos. Se resolvió que el Grupo de Trabajo sólo trabajaría en inglés.

Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios

Recomendaciones para la luteína, la zeaxantina, la sal de aspartamo-acesulfamo y las soluciones antimicrobianas de peroxiácido

75. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo especial para incorporar en la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas: para la luteína de *Tagetes erecta* L (SIN 161b[i]) y la zeaxantina (SIN 161h), presentadas en respuesta a la CL 2005/50-FAC en el Trámite 4, y para la sal de aspartamo-acesulfamo (SIN 962), presentada en respuesta a la CL 2005/45-FAC en el Trámite 3. También convino incluir las soluciones microbianas de peroxiácido en el Inventario de Coadyuvantes en la Elaboración como agentes antimicrobianos. Se observó que bajo algunas condiciones de uso, los miembros del Codex consideraban las soluciones antimicrobianas de peroxiácido como coadyuvantes de elaboración. Algunos miembros del Codex, pero no todos, observaron que bajo otras condiciones el uso de peroxiácidos se consideraba como aditivos alimentarios.

Recomendaciones para la adopción del proyecto (en el Trámite 8) y el anteproyecto (en el Trámite 5/8) de disposiciones sobre aditivos alimentarios.

76. El Comité aprobó la recomendación del Grupo de Trabajo *especial* de remitir a la Comisión para su adopción en el Trámite 8 ó en el Trámite 5/8 el proyecto y el anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el apéndice II del CRD 2, con excepción de lo extractos de quilaya en la categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para "deportistas", bebidas "energéticas", bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas) dado que no estaba claro a qué tipo de extracto de quilaya se hacía referencia, y si el nivel de uso se establecía o no en el contenido de saponina. Un observador informó que el nivel de uso se establecía sobre el extracto de quilaya (tipo I) y sugirió utilizar el contenido máximo de saponina en la especificación (26%) para expresar el nivel máximo establecido sobre el contenido de saponina. Se señaló además que la disposición sobre aditivo alimentario para el uso de BHA en la categoría de alimentos 2.4 (postres a base de grasa, excluidos los postres a base de lácteos de la categoría de alimentos 01.7) se omitió inadvertidamente de la lista.

Recomendaciones para la revocación de disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios

77. El Comité aprobó la recomendación del Grupo de Trabajo *especial* de revocar el número de disposiciones sobre aditivos alimentarios como figuran en el apéndice III del CRD 2, con excepción de las disposiciones para el uso del color de caramelo, clase III, y color de caramelo, clase IV. Se señaló que las disposiciones para el uso de BHT y para el uso de BHA en la categoría 02.3 (emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados) y 02.4 (postres a base de grasa, excluidos los postres a base de lácteos de la categoría de alimentos 01.7) se había incluido inadvertidamente en la lista.

Recomendaciones para la interrupción de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios

78. El Comité aprobó la recomendación del Grupo de Trabajo especial de interrumpir el trabajo de una serie de proyectos y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el apéndice IV o en el CRD 2, con excepción de las siguientes disposiciones para las cuales se pediría más información (véase el Párr. 80): los benzoatos en la categoría 04.1.2.5 (confituras, jaleas, mermeladas); el polidimetilsiloxano en la categoría de alimentos 12.9.1.3 (otros productos proteínicos a base de soja [incluida la salsa de soja no fermentada]); los Ésteres glicerólicos del ácido diacetiltartárico y de los ácidos grasos en las categorías de alimentos 01.4 (nata [crema] natural y productos análogos), 09.2.2 (pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos), y 09.4 (pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos); los sulfitos en la categoría de alimentos 11.3 (soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares [parcialmente] invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría 11.1.3); y la cantaxantina en las categorías de alimentos 14.1.4.3 (concentrados [líquidos o sólidos] para bebidas a base de agua aromatizadas) y 15.1 (aperitivos a base de patatas [papas], cereales, harina o almidón [derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas]).

Recomendaciones para el trabajo del Grupo de Trabajo electrónico (aditivos alimentarios prioritarios determinados para ulterior debate y petición de información adicional)

79. El Comité aprobó la recomendación del Grupo de Trabajo *especial* de establecer de nuevo el Grupo de Trabajo electrónico sobre la NGAA, bajo la dirección de Estados Unidos¹⁶, para examinar las recomendaciones pendientes contenidas en CX/FAC 06/38/10, las observaciones contenidas en CX/FAC 06/38/9 Partes 1 y 2, las decisiones relevantes de la 37ª y la 38ª reunión del CCFAC y las nuevas observaciones presentadas en respuesta a la carta circular a enviar por la Secretaría del Codex (véase el Párr. 80). Se convino que el Grupo de Trabajo electrónico adoptaría un enfoque horizontal en su debate de las disposiciones sobre colores y edulcorantes en su lista de prioridades, y que el informe contendría recomendaciones para el Comité con vistas a adelantar dichas disposiciones en el proceso de Trámites del Codex y avanzar en la NGAA. Se convino que el Grupo de Trabajo electrónico trabajaría en inglés solamente.

80. El Comité aprobó la recomendación del Grupo de Trabajo especial de pedir a la Secretaría del Codex que presente una circular separada en la que se pidan observaciones para el 15 de septiembre de 2006 sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el apéndice X del presente informe, en el entendimiento de que en caso de no proporcionarse esta información, la siguiente reunión del Comité interrumpirá el trabajo sobre esas disposiciones sobre aditivos alimentarios. También se pedirán observaciones sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios para la sal de aspartamo-acesulfamo en el Trámite 3 (véase el Párr. 75). Quedó entendido que las observaciones que se presenten en respuesta a esta carta circular se remitirán al Grupo de Trabajo electrónico y no se publicarán.

Estado de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios

81. El Comité convino:

- enviar los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA a la 29ª reunión de la Comisión para adoptarlos en el Trámite 8 y el Trámite 5/8 (con la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7) (véase el apéndice XI);
- pedir a la 29ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius que revoque un número de disposiciones sobre aditivos alimentarios (véase el apéndice XII);
- suspender el trabajo sobre un número de proyectos y anteproyectos de disposiciones (véase el apéndice XIII).

¹⁶ Con la asistencia de Australia, Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, Indonesia, Japón, Malasia, México, Nueva Zelanda, Noruega, República de Corea, Tailandia, Sudáfrica, Suiza, ELC, IADSA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFDI, IFU, ISA e ISDI.

- Distribuir para recabar observaciones en los Trámites 3 y 6, e información sobre una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios (véase el Apéndice X y el Párr. 80).

Documento de debate sobre Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios en Sustancias de Glaseado para Alimentos¹⁷

82. El Comité recordó que en su 37^a reunión acordó que la Delegación de Canadá redactaría un documento de debate proponiendo opciones para examinar, de forma uniforme y consecuente, las disposiciones sobre aditivos alimentarios en sustancias de glaseado para alimentos en la NGAA.¹⁸

83. La Delegación de Canadá presentó brevemente el documento y explicó que el ámbito del documento se había ampliado incluyendo no sólo las “sustancias de glaseado” sino también toda preparación aplicada a la superficie de los alimentos, incluidos los recubrimientos, tintas para marcar y preparaciones de decoración. Se explicó que actualmente la NGAA contenía numerosas disposiciones de dosis máximas de uso de aditivos alimentarios con notas referidas al uso de los últimos en recubrimientos, sustancias de glaseado, preparaciones de carne o huevos, o decoraciones externas. No obstante se indicó también, que el Sistema de Clasificación de Alimentos (SCA) incorporaba algunas sustancias de glaseado y recubrimientos como se comercializaban.

84. El Comité reconoció la importancia de aportar claridad a la NGAA examinando de forma más transparente la lista de aditivos utilizados en las sustancias de glaseado, recubrimientos, tintas para marcar y decoraciones de superficie. Sin embargo, en vista de la necesidad de completar la incorporación de las disposiciones de los aditivos alimentarios evaluados por el JECFA en la NGAA e integrar los aditivos alimentarios de las normas del Codex sobre productos, se convino en considerar esta cuestión en un estadio posterior.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE DIRECTRICES PARA LOS AROMATIZANTES (Tema 7 del programa)¹⁹

85. El Comité recordó que en su 37^a reunión acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la elaboración de Directrices con respecto a las evaluaciones realizadas por el JECFA y que establecen las condiciones para el uso inocuo de sustancias aromatizantes y complejos aromatizantes naturales en los alimentos, similares a los principios para el uso inocuo de aditivos alimentarios contenidos en el preámbulo de la *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios*. El Comité estableció un Grupo de Trabajo electrónico con el fin de preparar un documento de debate sobre la elaboración de las Directrices, teniendo en cuenta los diversos términos y definiciones utilizados en el Codex en relación con los "aromatizantes", y que incluyera un documento de proyecto para iniciar un nuevo trabajo para una posible entrega a la Comisión del Codex Alimentarius.²⁰

86. La delegación de los Estados Unidos, que presidió el Grupo de Trabajo electrónico, introdujo brevemente el Documento de Debate.

¹⁷ CX/FAC 06/38/11.

¹⁸ ALINORM 05/28/12, Párr. 67.

¹⁹ CX/FAC 06/38/12; CX/FAC 06/38/12, Add.1 (Observaciones de Canadá, la Comunidad Europea, Nueva Zelandia, Estados Unidos, ICBA, ICGA e IOFI); CX/FAC 06/38/12, Add.2 (Observaciones de Kenia y Noruega); CRD 10 (observaciones de Cuba); CRD 11 (observaciones de Indonesia).

²⁰ ALINORM 06/29/12, Párr. 102.

87. Al no haber ninguna objeción, el Comité acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la elaboración de una Directriz para el Uso de Aromatizantes. Se revisó el documento proyecto identificando la necesidad de que las industrias proporcionen al JECFA una tasa actualizada y datos sobre el nivel de uso, y acordó remitir el documento al 29^a período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción como nuevo trabajo (Apéndice XIV). Se acordó además que, a reserva de la aprobación de la Comisión, un Grupo de Trabajo electrónico dirigido por Estados Unidos²¹ preparara un anteproyecto de Directriz para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en su próxima reunión. Se sugirió que los datos sobre la estimación de la ingestión de aromatizantes del JECFA y otros datos relevantes se tomaran en consideración al elaborar los proyectos de Directrices.

88. El Comité acordó además establecer un Grupo de Trabajo físico antes de su próxima reunión, bajo la presidencia de la Comunidad Europea, para examinar el anteproyecto de Directrices y las observaciones presentadas al Trámite 3. Se acordó que tanto el Grupo de Trabajo electrónico como físico trabajarían únicamente en inglés.

INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (ICE), VERSIÓN ACTUALIZADA (Tema 8 del programa)²²

89. El Comité recordó que en su 37^a reunión aceptó el ofrecimiento de la Delegación de Nueva Zelanda para preparar una nueva versión actualizada del ICE, que incluyera también las propuestas hechas en dicha reunión, para examinarla en la presente reunión y que en el documento²³ se incluiría también un texto introductorio explicando los cambios y sugerencias sobre el uso del ICE.

90. La Delegación de Nueva Zelanda presentó el documento CX/FAC 06/38/13, que incluía el ICE actualizado incorporando las decisiones previas del Comité sobre coadyuvantes de elaboración, propuestas e información de miembros, el JECFA y el sector. El Comité expresó su agradecimiento a la Delegación de Nueva Zelanda.

91. Una delegación propuso cambiar el formato del ICE en dos partes, una para los coadyuvantes de elaboración propuestos por el JECFA y otra para los coadyuvantes de elaboración que no hubieran sido evaluados por el JECFA, y suprimir los coadyuvantes de elaboración que se utilizaban también como aditivos alimentarios. A este respecto, el Comité recordó su decisión de utilizar el ICE como un documento de información para el Comité.

92. El Comité acordó que se necesitaban directrices sobre el uso de los coadyuvantes de elaboración. A tal fin, se convino en establecer un Grupo de Trabajo electrónico, bajo la presidencia de Indonesia²⁴, para elaborar un documento de debate sobre directrices y principios para el uso de los coadyuvantes de elaboración, que estudiara: la justificación tecnológica; el uso inocuo y controles apropiados de los coadyuvantes de elaboración; la relación entre coadyuvantes de elaboración y aditivos alimentarios; y otras cuestiones relativas a los coadyuvantes de elaboración. Se acordó que el Grupo de Trabajo electrónico trabajaría en inglés solamente.

93. El Comité aceptó el ofrecimiento de la Delegación de Nueva Zelanda de preparar una versión más actualizada del ICE para examinarla en la próxima reunión del Comité, con las mejoras indicadas en CX/FAC 06/38/13, Párr. 16.

²¹ Con la asistencia de Australia, Canadá, la Comunidad Europea, Francia, Indonesia, Japón, México, Noruega, Suiza, la FAO, la OMS, CIAA, ICBA, ICGA, IFTI, IOFI e ISDI.

²² CX/FAC 06/38/13.

²³ ALINORM 05/28/12, Párr. 99.

²⁴ Con la asistencia de Nueva Zelanda, Rusia, AMFDP, ETA, IDF, IFAC e IFT.

SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 9 del programa)

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL DOCUMENTO *NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS* - CAC/GL 36-1989 (Tema 9a del programa)²⁵

94. El Comité tomó nota de que el 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius aprobó la revisión de *Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración* como nuevo trabajo para el Comité.²⁶ Recordó que en su 37ª reunión acordó reconvocar antes de su 38ª reunión el Grupo de Trabajo *especial* sobre la Armonización de los Términos utilizados por el Codex y el JECFA para examinar la Sección 2 revisada “Cuadro de las Clases Funcionales, Definiciones y Funciones Tecnológicas” junto con las observaciones recibidas al Trámite 3.²⁷

95. El Dr. Brian Whitehouse (Reino Unido), como Presidente y la Sra. Harriet Tallin como Relatora del Grupo de Trabajo *especial*, que se reunió el 23 de abril de 2006, introdujo brevemente el informe de la reunión y explicó que el Comité había convenido en una versión revisada de la Sección 2, como se presenta en CRD 3. El relator dijo que era necesario mantener todavía debates para lograr un acuerdo sobre si las sustancias inertes y el gas de envasado debían considerarse aditivos o coadyuvantes de elaboración, y sobre su inclusión en el cuadro. Explicó también que la columna izquierda del cuadro contenía las clases funcionales con fines de etiquetado, que estaban definidas en las definiciones de la columna del centro y que la columna derecha incluía las funciones tecnológicas de los aditivos, para su uso por la NGAA y el JECFA.

96. El Comité estuvo de acuerdo con el cuadro revisado preparado por el Grupo de Trabajo *especial* y revisó la definición de “sales emulsionantes” a fin de que fuera más amplia e incluyese los alimentos y no únicamente el queso. Suprimió “modificador de aromas” puesto que se consideró no consecuente con la definición de “acentuadores del aroma”. Un observador indicó que los modificadores de aromas eran un ámbito activo de innovación y sugirió que el Comité reconsiderara la cuestión en el futuro.

97. En relación con las sustancias inertes y gases de envasado, el Comité observó que la NGAA incluía aditivos que tenían estas funciones y, por tanto, convino mantener estas dos clases funcionales en el Cuadro y pedir al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos que aclarara los requisitos de etiquetado de las sustancias inertes y gases de envasado. En espera de ello, el Comité acordó colocar ambos términos entre corchetes.

Estado del anteproyecto de revisión de *Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración* (CAC/GL 36-1989) (N07-2005)

98. El Comité acordó remitir la Sección 2 revisada (Cuadro de las Clases Funcionales, Definiciones y Funciones Tecnológicas) de *Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración* al 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 5 (véase el Apéndice XV).

99. Se acordó también remitir el Cuadro revisado al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y el Comité del Codex sobre Nutrición y Usos Dietéticos Especiales (CCNSFDU) a título informativo.

²⁵ CL 2005/32-FAC (Petición de observaciones en el Trámite 3 sobre el anteproyecto de Revisión de *Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración* – CAC/GL 36-1989); CX/FAC 06/38/14 (Observaciones al Trámite 3 de Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, Estados Unidos, Venezuela, EFEMA, ELC, IDF, IFAC, ISA e ITF); CX/FAC 06/38/14, Add.1 (Observaciones de la Comunidad Europea); CRD 3 (Informe del Grupo de Trabajo sobre la Armonización de Términos utilizados por el Codex y el JECFA); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 11 (Observaciones de Indonesia)

²⁶ ALINORM 05/28/41, Párr. 93 y Apéndice VIII.

²⁷ ALINORM 05/28/12, Párr. 95.

PROPUESTAS DE ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 9b del programa)²⁸

100. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo sobre el Sistema Internacional de Numeración (SIN), presidido por la Sra. H.C. Wallin (Finlandia), había examinado las observaciones recibidas en respuesta a la carta circular CL 2005/38-FAC, la remisión de la 7ª reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos²⁹ y la recomendación del Grupo de Trabajo *especial* sobre la NGAA (véase el Párr. 73).

101. La Presidenta del Grupo de Trabajo presentó el documento y recordó al Comité que la intención del SIN era que fuera un sistema de identificación de aditivos alimentarios, cuyo uso había sido aprobado en uno o varios países y que la asignación de un número del Sistema Internacional de Numeración no implicaba una aprobación tecnológica por el Codex sino que era únicamente un medio de identificación de los aditivos alimentarios en todo el mundo. La lista es mucho más amplia que los aditivos que actualmente han sido evaluados por el JECFA.

102. El Comité aceptó las siguientes recomendaciones del Grupo de Trabajo:

- añadir “regulador de la acidez” a las funciones tecnológicas del carbonato de calcio (SIN 170 (i)), lactato de sodio (SIN 325), tartrato de monosodio (SIN 335 (i)), tartrato de disodio (SIN 335 (ii)), tartrato de monopotasio (SIN 336 (i)), tartrato de dipotasio (SIN 336 (ii)), y tartrato de sodio y potasio (SIN 337);
- añadir “estabilizante” a las funciones tecnológicas de citratos de calcio (SIN 333), alginato de propilenglicol (SIN 405), cloruro potásico (SIN 508), y cloruro de calcio (SIN 509);
- añadir “agente enturbador” a las funciones tecnológicas de cera de abeja (SIN 901) y cera candelilla (SIN 902);
- añadir “sustancia inerte ” a las funciones tecnológicas de beta-ciclodextrina (SIN 459);
- hacer los cambios siguientes en los números y nombres del SIN: luteínas (SIN 161b), luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b (i)), extracto de tagetes (SIN 161b (ii)); zeaxantinas (SIN 161h), zeaxantina (sintética) (SIN 161h (i)), extracto rico en zeaxantina de *Tagetes erecta* (SIN 161h (ii)); sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio (470 (i)), sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio (SIN 470 (ii)); extracto de quilaya (SIN 999), extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999 (i)), y extracto de quilaya, tipo II (SIN 999 (ii));
- combinar “acetato de almidón esterificado con anhídrido acético” (SIN 1420) y “acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo (SIN 1421)” en un sólo SIN 1420 “acetato de almidón” suprimiendo el SIN 1421 actual (acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo), también con la adición a este nuevo SIN 1420 de aglutinante y emulsionante como funciones tecnológicas adicionales;
- designar nuevos números del SIN y funciones tecnológicas como se indica a continuación; SIN 1451 al “almidón oxidado de acetilato” con la asignación de estabilizante, espesante, aglutinante y emulsionante como su función tecnológica, y el SIN 1452 al “almidón octenilsuccinato de aluminio” con la asignación de agente antiapelmazante, sustancia inerte y estabilizante como su función tecnológica.

103. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había tenido que posponer las consideraciones de las peticiones que se indican a continuación, a la próxima reunión debido a que dichas peticiones habían llegado tarde o a una falta de tiempo para debatirlas. Entre dichas peticiones se encuentran:

- reconsiderar los números del SIN para todos los compuestos que figuran actualmente bajo el SIN 160a;

²⁸ CL 2005/38-FAC (Petición de observaciones sobre el Sistema Internacional de Numeración (SIN) para Aditivos Alimentarios); CX/FAC 06/38/14; CX/FAC 06/38/15; CRD 6 (Informe del Grupo de Trabajo sobre el Sistema Internacional de Numeración); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 14 (Observaciones de AAC).

²⁹ CX/FAC 06/38/2, Add.1.

- considerar la enmienda del SIN con respecto a los almidones modificados con el fin de incrementar la consistencia entre las especificaciones del JECFA para los almidones modificados y la lista del SIN. La petición incluía enmiendas a las funciones tecnológicas, dar otro nombre a algunas sustancias y la posible eliminación de sustancias que se creía que ya no se fabricaban o no se utilizaban (SIN 1423 y 1443);
- aclarar los números del SIN de los derivados de tocoferol debido a las inconsistencias observadas entre los números del SIN en la lista del SIN y las especificaciones del JECFA.

Estado de las Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios

104. El Comité acordó remitir el anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios al 29^a período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 5/8 (con la recomendación de omitir el Trámite 6 y 7) (véase el Apéndice XVI).

ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 10 del programa)³⁰

105. El Comité recordó que en su 37^o reunión resolvió restablecer el Grupo de Trabajo especial sobre especificaciones, antes de la presente reunión.³¹

106. El Grupo de Trabajo *especial* se reunió el 23 de abril de 2006. Lo presidió el Dr. Paul Kuznesof (Estados Unidos), la señora H.C. Wallin (Finlandia) fue la Relatora y la señora I. Meyland (Dinamarca) fue la Supervisora de las Categorías. El Grupo de Trabajo *especial* examinó las especificaciones de las monografías de identidad y pureza de los aditivos alimentarios y agentes aromatizantes establecidas por el JECFA en su 65^a reunión, que se publicaron en el Estudio FAO Nutrición y Alimentación núm. 52, Addendum 13 (FNP 52-Add.13), y presentadas en el sitio Web del JECFA en septiembre de 2005. También se examinaron las observaciones recibidas sobre el FNP 52-Add.13.

Estado del Grupo de Trabajo especial sobre especificaciones

107. El Comité decidió restablecer el Grupo de Trabajo especial sobre especificaciones antes de su próxima reunión, presidido por Dinamarca. Se convino que el Grupo de trabajo trabajaría en inglés exclusivamente. El Comité expresó su reconocimiento al Dr. Kuznesof por sus contribuciones al Grupo de Trabajo y el Comité durante muchos años.

ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 65^a REUNIÓN

108. El Comité aprobó las siguientes recomendaciones del Grupo de Trabajo especial:

- aprobar y remitir las especificaciones de la categoría I de los 6 aditivos alimentarios y 130 agentes aromatizantes al 29^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación como especificaciones del Codex.
- aprobar y remitir las especificaciones de la categoría II de 1 aditivo alimentario y 1 agente aromatizante con modificaciones de redacción a la 29^a reunión de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación como especificaciones del Codex.

³⁰ CX/FAC 06/38/16; CX/FAC 05/37/16, Add.1 (Observaciones de Canadá); CRD 4 (Informe del Grupo de Trabajo *especial* sobre especificaciones); CRD 10 (Observaciones de Cuba).

³¹ ALINORM 05/28/12, Párr. 112.

109. Se informó al Comité de que las monografías de especificaciones "provisionales" para el fosfato de monomagnesio y el difosfato trisódico fueron retiradas por el JECFA en su 65ª reunión debido a la falta de respuesta a la petición de información a fin de resolver su situación provisional. Es más, se señaló en el CRD 4 que las monografías de especificación para sustancias designadas provisionales (categoría V) en la 65ª reunión del JECFA, se retiraría a menos que el JECFA reciba antes de fines de 2005 la información solicitada en FNP 52-Add. 13.

Estado de las especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 65ª reunión

110. El Comité aceptó remitir las especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 65ª reunión, de las categorías I y II al 29º período de sesiones de la Comisión, para que se adopten en el Trámite 5/8 (con la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7) como especificaciones recomendadas por el Codex (véase el apéndice XVII).

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA LOS CONTAMINANTES EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 11 del programa)³²

111. De acuerdo con la sección Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, todas las disposiciones con respecto a los contaminantes que contienen las normas del Codex sobre Productos deberían remitirse al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes para su ratificación.

112. El Comité tomó nota de que no se habían entregado niveles máximos para los contaminantes para su ratificación desde su 35ª reunión y, por tanto, no era necesario emprender ninguna acción.

EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 12 del programa)³³

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE CONTAMINANTES Y TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (TEMA 12a del programa)³⁴

113. El Comité recordó que en su 37ª reunión decidió restablecer el Grupo de Trabajo *especial* sobre contaminantes y toxinas, antes de su 38ª reunión.³⁵ Presidió la reunión la señora Frans Verstraete (Comunidad Europea), los relatores fueron el Dr. Paul Brent (Australia), el Dr. Rob Theelen (Países Bajos) y la Dra. Maria Cecilia Toledo (Brasil).

114. La Presidenta del Grupo de Trabajo resumió brevemente el debate y formuló varias recomendaciones generales para presentar al Comité. Además de las recomendaciones relacionadas con temas específicos, el Comité debatió los siguientes asuntos:

Disponibilidad de documentos y necesidad de referencias

115. El Comité señaló las cuestiones formuladas por el Grupo de Trabajo especial respecto a la demora en la disponibilidad de documentos y el uso de referencias científicas. El Grupo de Trabajo hizo hincapié en la necesidad de que los documentos de trabajo se preparen y distribuyan oportunamente, a fin de dar un tiempo adecuado para la preparación de las observaciones. También destacó la necesidad de utilizar referencias científicas para sustentar las afirmaciones y las medidas de asesoramiento en la formulación de documentos de debate y códigos de prácticas.

³² ALINORM 06/38/17 (no publicado).

³³ CX/FAC 06/38/18 (Documento de trabajo para información y uso en los debates sobre la NGCTA).

³⁴ CRD 5 (Informe del Grupo de Trabajo *especial* sobre contaminantes y toxinas presentes en los alimentos); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 11 (Observaciones de Indonesia).

³⁵ ALINORM 05/28/12, Párr. 122.

Documento de trabajo para información y uso en la NGCTA

116. El Comité agradeció a las delegaciones de Japón y los Países Bajos por haber recopilado un documento que ofrece un útil apoyo al debate sobre los contaminantes y las toxinas, y aprobó la recomendación del Grupo de Trabajo especial de que estas dos delegaciones preparen una versión actualizada del documento para utilizarlo en su próxima reunión.

Estado del Grupo de Trabajo especial sobre contaminantes y toxinas presentes en los alimentos

117. El Comité aceptó restablecer el Grupo de Trabajo especial sobre contaminantes y toxinas presentes en los alimentos antes de su próxima reunión, presidido por la Comunidad Europea. También se resolvió que la reunión del Grupo de Trabajo sea exclusivamente en inglés.

NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS, INCLUIDA LA LISTA I (Tema 12b del programa)³⁶

118. Se informó al Comité que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 28ª reunión, señaló que los niveles máximos de referencia del Codex para los contaminantes y las toxinas se incorporaron en la lista I de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos* (NGCTA) del Codex, misma que no se había enviado oficialmente para adopción, y que la Comisión aceptó aplazar para su próxima reunión la revocación de los niveles máximos de referencia del Codex, según lo propuso el Comité, en espera de que el CCFAC remita la lista I de la NGCTA a la Comisión.³⁷

119. El Comité aprobó las enmiendas recomendadas por el Grupo de Trabajo especial, así como la reorganización de la lista I en tres principales categorías: micotoxinas, metales pesados y otros, y que los contaminantes se presenten en cada categoría por orden alfabético. El Comité aprobó las siguientes recomendaciones del Grupo de Trabajo especial sobre Contaminantes y Toxinas en los Alimentos:

- Remitir a la Comisión del Codex Alimentarius, una vez realizadas las enmiendas aprobadas, la Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los Alimentos, incluida la lista I, para su adopción (véase el apéndice XVIII);
- Recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius que se incluya una referencia específica a la NGCTA en las secciones sobre contaminantes de las normas del Codex para productos. Por ejemplo: "Los productos que comprende esta norma deben observar los niveles máximos establecidos por la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX/STAN 193-1995) y los límites máximos de residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la CAC";
- Enviar a la Comisión del Codex Alimentarius un documento de proyecto (véase el apéndice XIX) para un nuevo trabajo de revisión del preámbulo de la NGCTA, a fin de que se eliminen las disposiciones sobre procedimientos, incluirlas en el Manual de Procedimiento; actualizar las disposiciones en el Manual de Procedimiento relativas a contaminantes; modificar "el sistema de clasificación complementario de los alimentos de la NGCTA"; armonizar la redacción del preámbulo con las definiciones del Manual de Procedimiento; y establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por la Comunidad Europea,³⁸ para que lleve a cabo esta tarea, una vez recibida la aprobación de la Comisión. Se decidió que el Grupo de Trabajo electrónico trabajaría sólo en inglés.
- Pedir al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas que dé prioridad a la revisión del sistema de clasificación de los alimentos.

³⁶ CX/FAC 06/38/19, CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 11 (Observaciones de Indonesia); CRD 25 (Observaciones de Japón)

³⁷ ALINORM 05/28/41, Párr. 90.

³⁸ Con la colaboración de Australia, Bélgica, Brasil, Francia, la India, Japón, los Países Bajos y las Filipinas.

120. El Comité tomó nota de que después de la adopción por el 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, los niveles máximos y de referencia adelantados al Trámite 8 y el Trámite 5/8 en la presente reunión, se incluirían en Programa I o reemplazarían a los niveles existentes.

MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y LOS PIENSOS (Tema 13 del programa)

ANTEPROYECTO DE APÉNDICE AL CÓDIGO DE PRÁCTICAS DEL CODEX PARA LA PREVENCIÓN Y LA REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE NUECES DE ÁRBOL POR AFLATOXINAS (N08-2005) (Tema 13a del programa)³⁹

121. El Comité tomó nota de que el 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius había aprobado la elaboración de un Apéndice al *Código de Prácticas del Codex para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas* (CAC/RCP 55-2004) para estudiar medidas adicionales para la prevención y la reducción de la contaminación de las nueces de Brasil por aflatoxinas como nueva labor del Comité (N08-2005)⁴⁰.

122. El Comité estuvo de acuerdo con las enmiendas al anteproyecto de Apéndice al Código de Prácticas propuestas por el Grupo de Trabajo *especial* sobre Contaminantes y Toxinas, que tenían en cuenta las observaciones presentadas en el Trámite 3. Además, revisó el último apartado del Apéndice para aclararlo.

Estado del anteproyecto de Apéndice al Código de Prácticas del Codex para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas, Medidas Adicionales para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de las Nueces de Brasil por Aflatoxinas (N08-2005)

123. El Comité convino en remitir el anteproyecto de Apéndice a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 5/8, omitiendo los Trámites 6 y 7 (véase el Apéndice XX).

ANTEPROYECTO DE PLANES DE MUESTREO PARA LAS AFLATOXINAS EN LAS ALMENDRAS, LAS NUECES DE BRASIL, LAS AVELLANAS Y LOS PISTACHOS (N07-2004) (Tema 13b del programa)⁴¹

124. El Comité recordó que en su 37ª reunión devolvió al Trámite 2 el anteproyecto de Plan de Muestreo para la Contaminación de Almendras, Nueces de Brasil, Avellanas y Pistachos por Aflatoxinas y convino en pedir a un Grupo de Trabajo electrónico que revisara el documento sobre la base de nueva información que estuviera disponible en el futuro, para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo en esta reunión.⁴²

125. El Comité acordó elaborar más el anteproyecto de plan de muestreo una vez el Comité hubiera establecido un límite máximo e incluir las consideraciones sobre el proyecto de planes de muestreo para las almendras, nueces de Brasil, avellanas y pistachos en el documento de debate sobre los niveles totales de aflatoxinas en las nueces de árbol elaboradas (véase el tema 13c del programa).

Estado del anteproyecto de Planes de Muestreo para las Aflatoxinas en las Almendras, las Nueces de Brasil, las Avellanas y los Pistachos (N07-2004)

126. El Comité acordó mantener el anteproyecto de Planes de Muestreo en el Trámite 4 a la espera del resultado del documento de debate sobre los niveles máximos de aflatoxinas en las nueces de árbol (véase el Apéndice XXI).

³⁹ CX/FAC 06/38/20; CX/FAC 06/38/20, Add.1 (Observaciones en el Trámite 3 de Brasil); CX/FAC 06/38/20, Add.2 (Observaciones al Trámite 3 de la Comunidad Europea y Kenia) CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 11 (Observaciones de Indonesia).

⁴⁰ ALINORM 05/28/12, Párr. 93 y Apéndice VIII).

⁴¹ CX/FAC 06/38/21; CX/FAC 06/38/21, Add.1 (Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Brasil, Canadá y la Comunidad Europea); CRD 5 (Informe del Grupo de Trabajo *especial* sobre Contaminantes y Toxinas en los Alimentos); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 11 (Observaciones de Indonesia).

⁴² ALINORM 05/28/12, Párr. 144.

PROYECTOS DE NIVELES MÁXIMOS PARA LAS AFLATOXINAS TOTALES EN ALMENDRAS, AVELLANAS Y PISTACHOS SIN ELABORAR Y ANTEPROYECTOS DE NIVELES MÁXIMOS PARA LAS AFLATOXINAS TOTALES EN ALMENDRAS, AVELLANAS Y PISTACHOS ELABORADOS (Tema 13c del programa)⁴³

127. El Comité tomó nota de que el 28^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius adoptó el anteproyecto de nivel máximo para los niveles de aflatoxinas totales en almendras, avellanas y pistachos sin elaborar en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6.⁴⁴ También recordó que en su 37^a reunión, el Comité decidió distribuir para recabar observaciones en el Trámite 3 el nivel máximo propuesto para las aflatoxinas totales en almendras, avellanas y pistachos elaborados, y estableció un Grupo de Trabajo electrónico para preparar un documento de debate con una propuesta de un nivel máximo y justificación apropiada para los niveles de aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos elaborados, para su distribución, con observaciones, y considerarlo en esta reunión.⁴⁵

128. Algunas delegaciones sugirieron que se planteara un nivel de 8 µg/kg para las aflatoxinas totales en las almendras, avellanas y pistachos elaborados para su consideración. El Comité mantuvo un debate sobre el nivel máximo y reconoció que se necesitaba más información sobre los riesgos para la salud de niveles diferentes de aflatoxinas y sobre la distribución de las aflatoxinas entre los lotes. A la luz de la conclusión de la evaluación del JECFA, que era improbable que las diferencias importantes en los riesgos para la salud en una población normal se derivaran de los niveles máximos entre 10 y 20 µg/kg para las aflatoxinas totales en el maní, el maíz y sus productos, algunos países propusieron un nivel máximo de 15 µg/kg porque era seguro y factible, mientras que en opinión de otros países la aplicación del *Código de Prácticas para la Reducción y la Prevención de las Aflatoxinas en las Nueces de Árbol*, recientemente aprobado, contribuiría a una reducción de los niveles de aflatoxinas y permitiría aceptar niveles máximos más bajos.

129. El Comité decidió establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por la Comisión Europea⁴⁶, para ampliar el documento de debate sobre el nivel de aflatoxinas en nueces listas para el consumo, tomando en consideración: i) la distribución de las aflatoxinas entre los lotes, ii) el riesgo para la salud de los consumidores de los distintos niveles de aflatoxinas en las nueces de árbol listas para el consumo, iii) planes de muestreo de la contaminación por aflatoxinas en almendras, nueces de Brasil, avellanas y pistachos, iv) los efectos de los códigos de prácticas, y v) terminología de "listas para el consumo" y "para mayor elaboración" para distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en la próxima reunión. El Grupo de Trabajo electrónico trabajaría en inglés.

130. El Comité resolvió pedir al JECFA que realice una evaluación de la exposición dietética en las nueces de árbol (listas para el consumo), especialmente en almendras, avellanas, pistachos y nueces de Brasil, y el impacto en la exposición tomando en consideración niveles hipotéticos de 4, 8, 10 y 15 µg/kg, situándolo en el contexto de la exposición de otras fuentes y las evaluaciones anteriores de la exposición en el maíz y el maní (véase el Párr. 200).

131. El Comité aclaró que nueces de árbol "elaboradas" y "sin elaborar" se refería a nueces "listas para el consumo" y nueces "para mayor elaboración", respectivamente, y acordó cambiar la terminología de acuerdo con ello. El Comité consideró importante mostrar los avances mientras se esperan otros datos sobre el impacto de niveles alternativos y por tanto planteó establecer un proyecto de nivel máximo de 8 µg/kg para las aflatoxinas totales en almendras, avellanas y pistachos "listos para el consumo". La Delegación de Irán expresó sus reservas a esta decisión y manifestó su preferencia por un nivel máximo de 10 µg/kg para las aflatoxinas totales en almendras, avellanas y pistachos "listos para el consumo" porque en su opinión era necesario esperar a los resultados de la evaluación del JECFA.

⁴³ ALINORM 05/28/12, Apéndice XXII; CL 2005/22-FAC (Petición de observaciones en el Trámite 3); CL 2005/36-FAC (Petición de observaciones en el Trámite 6); CX/FAC 06/38/22 (Observaciones en el Trámite 3 de Argentina, Brasil y Canadá; observaciones en el Trámite 6 de Canadá); CX/FAC 06/28/23 (Documento de debate con propuestas de un Nivel Máximo para las Aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos elaborados); CRD 5 (Informe del Grupo de Trabajo *especial* sobre Contaminantes y Toxinas en los Alimentos); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 15 (Observaciones de la Comunidad Europea).

⁴⁴ ALINORM 05/28/41, Párr. 76 y Apéndice VI.

⁴⁵ ALINORM 05/28/12, Párr. 141.

⁴⁶ Con la asistencia de Brasil, Irán, Indonesia, Sri Lanka, Turquía, el Reino Unido, Estados Unidos (que dirige el plan de muestreo), la OMS e INC.

Estado de los proyectos y anteproyectos de Niveles Máximos para Aflatoxinas en Almendras, Avellanas y Pistachos sin Elaborar y Elaborados

132. El Comité estuvo de acuerdo con las categorías con otro nombre de nueces de árbol (almendras, avellanas y pistachos) y retener en el Trámite 7 el nivel máximo de 15 µg/kg para las aflatoxinas totales en las nueces de árbol para mayor elaboración, y adelantar al Trámite 5 el anteproyecto de nivel máximo de 8 µg/kg para las aflatoxinas totales en nueces de árbol listas para el consumo (véase el Apéndice XXII). Se acordó que el trabajo sobre esta cuestión estaría terminado antes de 2008.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA CONTAMINACIÓN DE AFLATOXINAS EN LAS NUECES DE BRASIL (Tema 13d del programa)⁴⁷

133. El Comité recordó que en su 37^a reunión acordó continuar el trabajo sobre la contaminación de las nueces de Brasil por aflatoxinas puesto que estaban disponibles nuevos datos globales. El Comité estableció un Grupo de Trabajo electrónico para preparar un documento de debate revisado que sería examinado en esta reunión.⁴⁸

134. El Comité ratificó las recomendaciones del Grupo de Trabajo *especial* sobre Contaminantes y Toxinas de establecer nuevamente el Grupo de Trabajo electrónico, presidido por Brasil⁴⁹, para revisar el documento de debate para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en la próxima reunión del Comité, en vista de los datos adicionales sobre la existencia de aflatoxinas en las nueces de Brasil, y en especial de la contribución de la parte de la cáscara al contenido de aflatoxinas, puesto que los niveles máximos son de aplicación a la parte comestible. Se acordó que el Grupo de Trabajo electrónico trabajaría en inglés solamente.

135. El Comité acordó también que no se llevaría a cabo un debate sobre un plan de muestreo para las nueces de Brasil como parte de los debates en curso sobre el plan de muestreo para las aflatoxinas en las nueces de árbol (véase el tema 13b) y que preferiblemente se elaboraría un plan de muestreo para todas las nueces de árbol, a no ser que los datos indicaran que era necesario elaborar un plan aparte.

136. El Comité decidió que no era conveniente debatir un Nivel Máximo posible para las aflatoxinas en las nueces de Brasil en esta reunión.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL DEOXINIVALENOL (DON) (Tema 13e del programa)⁵⁰

137. El Comité recordó que en su anterior reunión decidió establecer un Grupo de Trabajo electrónico para elaborar un documento de debate que proporcionara datos globales pertinentes, inclusive sobre la presencia de deoxinivalenol y los efectos de la elaboración en los niveles de DON, para examinarlo en la presente reunión.⁵¹

138. El Comité acordó ratificar la recomendación del Grupo de Trabajo *especial* sobre Contaminantes y Toxinas de establecer de nuevo el Grupo de Trabajo⁵² electrónico, bajo la dirección de los Estados Unidos, para revisar y actualizar el documento de debate sobre DON con: más datos de regiones donde se carece de datos sobre los niveles de DON o son inadecuados; datos adicionales, especialmente sobre los niveles de DON en el maíz; información sobre el efecto en los niveles que varían según la temporada; e información sobre el efecto de la elaboración en los niveles de DON en los alimentos. Además se recomendó que se debía facilitar también una indicación detallada sobre la información que pudiera estar disponible en el futuro próximo, incluido el plazo, con el fin de acelerar la posibilidad de que el JECFA pudiera programar una evaluación sobre el DON. El Grupo de Trabajo electrónico haría su trabajo sólo en inglés.

⁴⁷ CX/FAC 06/38/24; CRD 5 (Informe del Grupo de Trabajo *especial* sobre Contaminantes y Toxinas en los Alimentos); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 11 (Observaciones de Indonesia); CRD 18 (Observaciones de la Comunidad Europea).

⁴⁸ ALINORM 05/28/12, Párrs. 146-147.

⁴⁹ Con la asistencia del Reino Unido, Estados Unidos e INC.

⁵⁰ CX/FAC 06/38/25; CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 17 (Observaciones de la Comunidad Europea).

⁵¹ ALINORM 05/28/12, Párr. 150.

⁵² Con la asistencia de Australia, Bélgica, Canadá, la Comunidad Europea, Francia, Alemania, Japón, Países Bajos, República de Corea, Reino Unido

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL NIVEL MÁXIMO PARA LA OCRATOXINA A EN EL VINO (Tema 13f del programa)⁵³

139. El Comité recordó que en su 37^a reunión acordó establecer un Grupo de Trabajo electrónico para elaborar un documento de debate sobre el Nivel Máximo para la Ocratoxina A (OTA) en el vino para examinarlo en la presente reunión.⁵⁴

140. El Comité acordó ratificar la recomendación del Grupo de Trabajo *especial* sobre Contaminantes y Toxinas en los Alimentos de iniciar un nuevo trabajo y aclaró que el ámbito de dicho trabajo se limitaría al vino solamente. Se convino también que el Código debía incluir una declaración específica que se utilizaría únicamente para las regiones en que se hubiera encontrado OTA a niveles significativos en el vino. Asimismo se acordó que los Niveles Máximos para OTA en el vino podían considerarse en el futuro, en espera de la recopilación de datos sobre niveles en el vino y la evaluación de los resultados de la elaboración del Código de Prácticas.

141. El Comité convino en remitir a la Comisión del Codex Alimentarius un proyecto de documento para un nuevo trabajo sobre la elaboración de un Código de Prácticas para la prevención y el control de la contaminación por ocratoxina A en el vino para su adopción como nuevo trabajo para el Comité (véase el Apéndice XXIII).

142. Tras asegurarse de su disponibilidad, el Comité acordó encargar a la Oficina Internacional de la Viña y el VINO (OIV) la redacción inicial del Código de Prácticas. Asimismo acordó que, a reserva de la aprobación de la Comisión, el anteproyecto de Código de Prácticas se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 y se examinaría en la próxima reunión del Comité.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA CONTAMINACIÓN DEL CAFÉ Y EL CACAO POR OCRATOXINA (Tema 13g del programa)⁵⁵

143. El Comité recordó que en su 37^a reunión resolvió establecer un Grupo de Trabajo electrónico para elaborar un documento de debate sobre la ocratoxina (OTA) en el café y el cacao, que toma en cuenta la evaluación del JECFA, los resultados del proyecto coordinado por la FAO "Mejoramiento de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos" y otra información pertinente, para someterla a examen en la presente reunión.⁵⁶

144. Una delegación observó, respecto a la recomendación del Grupo de Trabajo especial sobre contaminantes y toxinas presentes en los alimentos, de elaborar documentos de debate separados sobre la contaminación del café y el cacao por OTA, que estos productos, en comparación con otros, contribuyen poco al total de la ISTP y cuestionó la necesidad de que el Codex emprenda un trabajo sobre la OTA en el café, en vista del trabajo considerable ya realizado por la FAO en la elaboración de un código de prácticas. Se señaló asimismo que las evaluaciones de la exposición recientes de riesgos habían revelado que el café y el vino contribuyen en forma importante a la exposición a la OTA en la Comunidad Europea, y que había cierta preocupación por los niveles de OTA en el cacao, y que esta información, junto a la producida por la FAO, podría ofrecer una buena base para la elaboración futura de documentos de debate.

145. El Comité estuvo de acuerdo con las recomendaciones del Grupo de Trabajo especial de establecer dos grupos de trabajo electrónicos, dirigidos por Brasil⁵⁷ y Ghana⁵⁸, a fin de que preparen documentos de debate separados para la OTA en el café y el cacao, respectivamente, a fin de distribuirlos, recibir observaciones y someterlos a examen en su próxima reunión, de modo que el Comité pueda decidir si procede la elaboración de códigos de prácticas. Se decidió que los dos grupos de trabajo electrónico trabajarían exclusivamente en inglés.

⁵³ CX/FAC 06/38/26; CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 15 (Observaciones de la Comunidad Europea).

⁵⁴ ALINORM 05/28/12, Párr. 228.

⁵⁵ CX/FAC 06/38/27 (No publicado); CRD5 (Informe del Grupo de Trabajo *especial* sobre Contaminantes y Toxinas en los Alimentos); CRD16 (Documento de Debate sobre la Ocratoxina A en el Café y el Cacao preparado por Ghana).

⁵⁶ ALINORM 05/28/12, Párr. 230.

⁵⁷ Con la asistencia de Canadá, la Comunidad Europea, Francia, Ghana, Indonesia, Suiza, el Reino Unido, Uganda e IFT.

⁵⁸ Con la asistencia de Brasil, la Comunidad Europea, Indonesia, Suiza, el Reino Unido y los Estados Unidos.

CONTAMINANTES DE ORIGEN INDUSTRIAL Y MEDIOAMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS (TEMA 14 DEL PROGRAMA)**PROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL PLOMO EN EL PESCADO (Tema 14a del programa)⁵⁹**

146. El Comité recordó que en su 37ª reunión acordó mantener el proyecto de nivel máximo de 0,2 mg/kg para el plomo en el pescado en el Trámite 7 y decidir el nivel en la presente reunión, sobre la base de la información contenida en un documento de debate, preparado por un Grupo de Trabajo electrónico, que compilaría la información necesaria para desarrollar un nivel máximo apropiado⁶⁰.

147. La Delegación de Filipinas presentó brevemente el documento de debate y resaltó que: i) datos analíticos sobre plomo en el pescado habían demostrado que la mayoría de especies de pescado podía alcanzar un nivel máximo de 0,2 mg/kg y algunas especies requerían niveles máximos más altos de 0,4 a 0,5; ii) el JECFA había realizado una evaluación de riesgos cuantitativa concentrándose específicamente en lactantes y niños pequeños, y concluyó que los niveles de plomo hallados actualmente en los alimentos tenían efectos insignificantes sobre el desarrollo neurológico y de comportamiento de los lactantes y niños pequeños; iii) cambios en los niveles máximos de 0,2 mg/kg a 0,5mg/kg tendrían poco efecto sobre la salud; iv) a un nivel máximo de 0,2 mg/kg se había dado un posible problema en el comercio debido a una posible “tasa de violación” del 7% para el pescado en el comercio utilizando los niveles de plomo en el pescado de la base de datos de SIMUVIMA/Alimentos de la OMS; y v) salvo que se invirtiera en un equipo costoso, era difícil detectar con precisión el plomo y analizarlo a un nivel de 0,2 mg/kg.

148. Se expresó la preocupación de que los niveles de plomo en la sangre estaban cercanos o se habían observado a un nivel de efecto adverso en ciertos grupos vulnerables, incluidos algunos niños, y un nivel más elevado de 0,2 mg/kg en ciertas especies de pescado podía tener efectos adversos para la salud de dicho grupo. Se señaló también que el análisis del plomo en el pescado a un nivel de 0,2 mg/kg podía realizarse utilizando métodos AOAC validados que también podían ser utilizados por países en desarrollo y que los datos de muestreos actuales indicaban que menos del 1% excedía los 0,2 mg/kg, por tanto este nivel máximo era viable.

149. Otras delegaciones manifestaron su preocupación de que un nivel máximo de 0,2 mg/kg en el pescado podía excluir ciertas especies del comercio, subrayaron sus dificultades para alcanzar el límite de cuantificación requerido por este nivel máximo en laboratorios rutinarios y propusieron que se estableciera un nivel más alto para determinadas especies de pescado.

150. Para lograr algún progreso, se sugirió que el debate se concentrara en especies de pescado que tienen un impacto en el comercio internacional de alimentos e identificar las circunstancias que dan lugar a que dichas especies alcancen y superen el nivel propuesto de 0,2 mg/kg.

151. En respuesta a una sugerencia de que el Comité podía considerar la aplicación de un Nivel Máximo de 0,2 mg/kg en todo el pescado, en combinación con asesoración al consumidor para el consumo de pescado que no podía cumplir el nivel de 0,2 mg/kg, la Secretaría del JECFA aclaró que el mayor contribuidor a la exposición al plomo no era el pescado, y por tanto no sería conveniente tratar esta cuestión de la misma forma aplicada a otros contaminantes en que el pescado es la fuente principal de contribución a la exposición, como por ejemplo el metilmercurio.

152. El Comité recordó que el debate sobre esta cuestión había estado en el programa del Comité durante varios años y que se habían examinado varias opciones, incluidos los intentos de identificar y clasificar varias categorías de especies a las que se les pudieran asignar niveles máximos separados. El Comité examinó una propuesta de las Filipinas de un nivel máximo de 0,3 mg/kg como una forma para lograr algún avance en este trabajo. A la luz de la evaluación del JECFA, el Comité acordó proponer un proyecto de nivel máximo de 0,3 mg/kg en el pescado. Las Delegaciones de la Comunidad Europea y los Estados Unidos expresaron sus reservas a esta decisión.

⁵⁹ ALINORM 05/28/12, App. XXIII; CX/FAC 06/38/28 (Documento de Debate sobre el Nivel Máximo para el Plomo en el Pescado); CRD 11 (Observaciones de Indonesia) CRD 19 (Observaciones de la Comunidad Europea y Filipinas).

⁶⁰ ALINORM 05/28/12, Párrs. 156-157.

Estado del proyecto de Nivel Máximo para el Plomo en el Pescado

153. El Comité acordó remitir al 29^a período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius el proyecto de Nivel Máximo de 0,3 mg/kg para el Plomo en el Pescado para su adopción en el Trámite 8 (véase el Apéndice XXIV).

PROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CADMIO (Tema 14b del programa)⁶¹

154. La Comisión del Codex Alimentarius aprobó en su 28^a reunión los niveles máximos propuestos de 0,4 mg/kg en el arroz pulido, 1,0 mg/kg en los moluscos bivalvos marinos (excluidas las ostras y las peines) y 1,0 mg/kg en los cefalópodos (sin vísceras) en el Trámite 5 y los adelantó al Trámite 6.⁶²

Proyecto de nivel máximo para el cadmio en el arroz pulido

155. La Delegación de Japón defendió un nivel máximo de 0,4 mg/kg debido al elevado nivel de cadmio que hay en los suelos de su país, así como en otros países, y expresó el punto de vista de que el proyecto de nivel máximo protegía suficiente la salud humana, en base a la evaluación de la exposición alimentaria realizada por el JECFA en su 64^a reunión, que concluyó que los efectos de establecer niveles máximos diferentes serían muy reducidos en la ingestión general de cadmio y la evaluación de la exposición realizada por Japón. Este nivel máximo recibió el apoyo de muchas delegaciones, mientras que otras defendieron un nivel más bajo porque el arroz tiene un gran consumo en la alimentación humana y un nivel más elevado parece ser una cuestión regional que sólo repercute en un reducido porcentaje del arroz que de objeto del comercio internacional.

156. El Comité decidió adelantar el nivel máximo de 0,4 mg/kg y tomó nota de las reservas expresadas por las delegaciones de la Comunidad Europea, Egipto y Noruega con relación a esta decisión.

Proyecto de nivel máximo para el cadmio en los moluscos

157. El Comité examinó el anteproyecto de nivel máximo para el cadmio en los moluscos. Algunas delegaciones se opusieron a los niveles propuestos de 1,0 mg/kg para los moluscos bivalvos marinos (excluidas las ostras y los peines) y los cefalópodos (sin vísceras) debido a la presencia natural de cadmio en esos productos originarios de sus países.

158. Después de debatir el tema, el Comité aceptó modificar el proyecto de nivel máximo para los moluscos bivalvos marinos (excluidas las ostras y los peines) y los cefalópodos (sin vísceras) a 2 mg/kg para que lo apruebe la Comisión. La Delegación de la Comunidad Europea manifestó sus reservas sobre esta decisión.

Estado del proyecto de niveles máximos para el cadmio

159. El Comité aceptó adelantar el proyecto de niveles máximos para el cadmio en el arroz pulido y los moluscos bivalvos marinos (excluidas las ostras y los peines) y los cefalópodos (sin vísceras) a la 29^a reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, para su aprobación en el Trámite 8 (véase el apéndice XXV).

⁶¹ ALINORM 05/28/12, Apéndice XXIV; CL 2005/36-FAC (Petición de observaciones en el Trámite 6); CX/FAC 06/38/29 (Observaciones en el Trámite 6 de Australia, Canadá, Costa Rica, Japón y Sudáfrica); CX/FAC 06/38/29, Add.1 (Observaciones en el Trámite 6 de la Comunidad Europea); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 11 (Observaciones de Indonesia); CRD 20 (Observaciones de Tailandia)

⁶² ALINORM 05/28/41, Párr. 77 y Apéndice VI.

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y LA REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y PIENSOS POR DIOXINAS Y BPC ANÁLOGOS A LAS DIOXINAS (Tema 14c del programa)⁶³

160. El Comité recordó que en su 37^a reunión acordó devolver el anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Alimentos y Piensos por Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas al Trámite 2 para que fuera redactado de nuevo por un Grupo de Trabajo electrónico para examinarlo en su presente reunión.⁶⁴

161. El Comité examinó el texto revisado por el Grupo de Trabajo *especial* sobre Contaminantes y Toxinas en los alimentos, que figuraba en CRD 5, Apéndice 5.

162. Una delegación propuso que se suprimiera del Código la referencia a las Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL) por razones de consistencia con otros códigos para la prevención y la reducción de contaminantes en los alimentos. Sin embargo, la propuesta no fue apoyada como métodos de análisis y las Buenas Prácticas de Laboratorio se consideraban de importancia esencial para las dioxinas y BPC análogos a las Dioxinas.

163. El Comité confirmó que, mientras en el Código se hacía referencia a las fuentes de contaminación medioambiental, este Código se concentra en las medidas aplicadas a la producción de piensos y alimentos, puesto que estos aspectos se encuentran dentro del ámbito del Comité.

164. El Comité tomó nota de la observación del Observador de IDF que los niveles de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en la leche tienen su origen principalmente en fuentes medioambientales, ya que el pienso complementado es sólo una pequeña parte de la dieta de las vacas lactantes. El Comité observó que el pienso incluye todos los piensos que consumen los animales, pero acordó modificar la cuarta oración del párrafo 28 del modo siguiente: “las medidas para reducir los niveles de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en los piensos habrán de tener un efecto inmediato sobre los niveles de contaminación en los alimentos de origen animal que tienen su origen en animales de granja, incluido el pescado de criadero.”

165. En respuesta a otra preocupación planteada por una delegación con respecto a la dificultad de los granjeros, sobre todo en los países en desarrollo, de llevar a cabo programas de monitoreo como se describe en el párrafo 66, el Comité reconoció que no era obligatorio, acordando al mismo tiempo cambiar “granjeros, fabricantes industriales de piensos y alimentos” por “operadores en la cadena de piensos y alimentos en la medida viable” en la primera oración del párrafo 58.

166. El Comité acordó también hacer las siguientes enmiendas con miras a que la descripción estuviera clara y convino en remitir el Anteproyecto de Código al 29^a período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción.

- Añadir “de acuerdo con requisitos nacionales” al Segundo punto en el párrafo 30.
- Cambiar “leche” por “piensos de origen animal” y “animales lactantes” por “animales” en la segunda oración del párrafo 32.

167. El representante de la OMS informó al Comité de que los factores actuales de equivalencia tóxica en los mamíferos (TEF) para dioxinas y BPC análogos a las dioxinas habían sido revisados recientemente. Los nuevos TEF de la OMS serían publicados dentro de poco y serían accesibles en el sitio Web del Programa Internacional de la OMS sobre Seguridad Química, y animó a los países a utilizar los nuevos TEF de la OMS.

168. En respuesta a la pregunta del CCMAS sobre el método de análisis, el Comité decidió responder al CCMAS que el trabajo sobre los métodos de análisis era necesario para averiguar la presencia de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en los piensos y los alimentos, y eventualmente para el desarrollo de criterios de rendimiento para métodos de supervisión y confirmación.

⁶³ CX/FAC 06/38/30; CX/FAC 06/38/30, Add.1 (Observaciones en el Trámite 3 de Canadá, Japón, Estados Unidos y CEFS); CX/FAC 06/38/30, Add.2 (Observaciones en el Trámite 3 de la Comunidad Europea); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 11 (Observaciones de Indonesia); CRD 20 (Observaciones de Tailandia).

⁶⁴ ALINORM 05/28/12, Párr. 180.

Estado del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Alimentos y Piensos por Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas

169. El Comité acordó remitir el anteproyecto de Código de Prácticas para su Adopción en el Trámite 5/8, con omisión del Trámite 6 y 7 (véase el Apéndice XXVI).

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DE LOS CLOROPROPANOS DURANTE LA PRODUCCIÓN DE PROTEÍNAS VEGETALES HIDROLIZADAS (PVH) MEDIANTE ÁCIDO Y PRODUCTOS QUE CONTIENEN ESAS PROTEÍNAS (N05-2005) (Tema 14d del programa)⁶⁵

170. El Comité señaló que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 28ª reunión, aprobó la elaboración de un Código de prácticas para la reducción de los cloropropanos durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido y productos que contienen esas proteínas, como nuevo trabajo para el Comité (N05-2005)⁶⁶, y que, con la aprobación de la Comisión, el Comité, en su 37ª reunión, aceptó que un Grupo de Trabajo elaborara el anteproyecto de código de prácticas para distribuirlo, recibir observaciones en el Trámite 3 y continuar examinándolo durante la reunión en curso.⁶⁷

171. El Comité indicó que casi toda la información disponible sobre la reducción de los cloropropanos se refiere a información de laboratorio y que sólo hay información limitada sobre la reducción de estas sustancias en condiciones industriales. Se señaló asimismo que las industrias proporcionaron información al JECFA y contribuyeron al trabajo de la misma. Se tomó nota de las dificultades de las industrias para proporcionar algunos tipos de datos y hacer pruebas a escala industrial y el observador de IHCP confirmó su disposición de seguir colaborando en este trabajo. Algunas delegaciones explicaron que es necesario tener en cuenta los efectos en las propiedades organolépticas al definir las medidas para reducir la presencia de los cloropropanos.

172. El Comité aceptó aprobar la recomendación del Grupo de Trabajo especial sobre contaminantes y toxinas para instar a las organizaciones profesionales y los gobiernos a que aporten más datos sobre medidas para reducir la presencia de cloropropanos en las PVH mediante ácido producidas en condiciones industriales, y considerar de esta manera y en particular lo que sea viable desde el punto de vista organoléptico.

173. El Comité también estuvo de acuerdo en restablecer el Grupo de Trabajo electrónico bajo la dirección del Reino Unido,⁶⁸ a fin de que se revise el anteproyecto con base en las observaciones presentadas por escrito en la reunión en curso, el debate arriba consignado y los resultados de la evaluación del JECFA en su 67ª reunión. En la revisión del código de prácticas el Grupo de Trabajo debe tener en cuenta la revisión del título, para que se haga referencia específica al 3-MCPD, dada la concurrencia de éste y otros cloropropanos. El Grupo de Trabajo electrónico trabajará en inglés.

Estado del anteproyecto de Código de prácticas para la reducción de los cloropropanos durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido y productos que contienen esas proteínas (N05-2005)

174. El Comité aceptó remitir el código de prácticas al Trámite 2 para que lo revise el Grupo de Trabajo electrónico, se distribuya y recibir observaciones en el Trámite 3, a fin de someterlo a examen en la siguiente reunión.

⁶⁵ CX/FAC 06/38/31; CX/FAC 06/38/31, Add.1 (Observaciones en el Trámite 3 de Canadá, la Comunidad Europea e IHPC); CX/FAC 06/38/31, Add.2 (Observaciones en el Trámite 3 de Japón); CRD 5 (Informe del Grupo de Trabajo *especial* sobre Contaminantes y Toxinas Presentes en los Alimentos); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 20 (Observaciones de Tailandia).

⁶⁶ ALINORM 05/28/12, Párr. 93 y apéndice VIII).

⁶⁷ ALINORM 05/28/12, Párr. 183.

⁶⁸ Con la asistencia de Canadá, la Comunidad Europea, Japón, Tailandia, República de Corea, Estados Unidos, AIIBP, ICGMA e IHPC.

ANTEPROYECTOS DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL 3-MCPD EN LOS CONDIMENTOS LÍQUIDOS QUE CONTIENEN PROTEÍNAS VEGETALES HIDROLIZADAS MEDIANTE ÁCIDO (PVH) (Tema 14e del programa)⁶⁹

175. El Comité recordó que en su 37ª reunión, tras debatir prolongadamente varios niveles máximos en un intento de llegar a un acuerdo, acordó utilizar como punto de partida un nivel máximo de 0,4 mg/kg para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (PVH) (excluyendo la salsa de soja fermentada) y establecer un Grupo de Trabajo electrónico para preparar un documento de debate que definiera los distintos productos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y recopilar información sobre otros productos que contienen 3-MCPD.⁷⁰

176. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo *especial* sobre Contaminantes y Toxinas de establecer nuevamente el Grupo de Trabajo electrónico, presidido por el Reino Unido⁷¹, para actualizar el documento de debate en vista de los resultados de la evaluación del JECFA y otra información relevante para los debates sobre los niveles máximos, para distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión. Se acordó reconsiderar el nivel máximo propuesto a la luz del documento revisado.

Estado de los Anteproyectos de Niveles Máximos para el 3-MCPD en los Condimentos Líquidos que Contienen Proteínas Vegetales Hidrolizadas Mediante Ácido (PVH) (N08-2004)

177. El Comité acordó mantener los anteproyectos de niveles máximos en el Trámite 4 (véase el Apéndice XXVI).

ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL ESTAÑO (Tema 14f del programa)⁷²

178. El Comité recordó que en su 37ª reunión aceptó distribuir el anteproyecto de niveles máximos para el estaño a fin de recibir observaciones en el Trámite 3 y seguir examinándolo en la reunión en curso.⁷³

179. La Delegación de la Comunidad Europea, respaldada por Noruega, reiteró sus observaciones formuladas en la 37ª reunión, respecto a la opinión del JECFA de que el estaño puede producir irritación gástrica en algunas personas cuando está presente en las bebidas en niveles superiores a 150 mg/kg, y cuando está presente en otros alimentos enlatados en niveles superiores a 250 mg/kg, por lo cual los límites se deben establecer de conformidad con la recomendación científica de proteger la salud del consumidor y, en particular, la de las personas que pueden ser sensibles al estaño. Propuso que el nivel máximo se establezca en 200 mg/kg en los alimentos enlatados distintos de las bebidas, y en 200 mg/kg para las bebidas enlatadas, dado que la información revela que esos niveles ya son realizables y que además la ejecución de las medidas formuladas en el Código de Prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por estaño en los alimentos enlatados reduciría aún más esos niveles.

⁶⁹ ALINORM 05/28/12, Apéndice XXVIII.; CL 2005/22-FAC (Petición de observaciones en el Trámite 3 sobre los Anteproyectos de Niveles Máximos para el 3-MCPD en los Contaminantes Líquidos que Contienen Proteínas Vegetales Hidrolizadas Mediante Ácido); CX/FAC 06/38/32 (Observaciones en el Trámite 3 de Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, México, Estados Unidos, AIIBP/FAIBP, IHPC); CX/FAC 06/38/32 (Observaciones en el Trámite 3 de la Comunidad Europea, Japón y AIIBP/FAIBP); CX/FAC 06/38/33 (Documento de Debate sobre productos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (PVH) y otros productos que contienen cloropropanoles); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 11 (Observaciones de Indonesia); CRD 20 (Observaciones de Tailandia).

⁷⁰ ALINORM 05/28/12, Párrs. 189-190. CRD 5 (Informe del Grupo de Trabajo *especial* sobre Contaminantes y Toxinas en los Alimentos); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 11 (Observaciones de Indonesia); CRD 20 (Observaciones de Tailandia).

⁷¹ Con la asistencia de Australia, Canadá, China, la Comunidad Europea, Indonesia, Japón, Polonia, República de Corea, Tailandia, Estados Unidos, AIIBP, ICGMA e IHPC.

⁷² ALINORM 05/28/12, Apéndice XXIV.; CL 2005/22-FAC (Petición de observaciones en el Trámite 3); CX/FAC 06/38/34 (Observaciones en el Trámite 3 de Argentina, Brasil y Canadá); CX/FAC 06/38/34, Add.1 (Observaciones en el Trámite 3 de la Comunidad Europea, la ICGMA e IFU); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 11 (Observaciones de Indonesia); CRD 20 (Observaciones de Tailandia).

⁷³ ALINORM 05/28/12, Párr. 163.

180. Muchas delegaciones apoyaron el anteproyecto de niveles máximos para el estaño de 250 mg/kg en los alimentos enlatados distintos de las bebidas, y 150 mg/kg en las bebidas enlatadas, ya que estos niveles están de acuerdo con el objetivo del Codex de proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio internacional. Algunas delegaciones expresaron su opinión de que los efectos reversibles de irritación gástrica en algunas personas no eran lo suficientemente graves para justificar una mayor reducción de los niveles y niveles más bajos no eran viables. Además se señalaron los efectos funcionales importantes del estaño, respecto a las características organolépticas y a la duración de los productos enlatados.

181. La Secretaría del JECFA aclaró que en la 64ª reunión se concluyó que el estaño inorgánico en concentraciones más elevadas que 150 mg/kg en las bebidas enlatadas puede producir efectos agudos de irritación gástrica en algunas personas. Por lo tanto, el nivel propuesto de 150 mg/kg en las bebidas enlatadas es compatible con la evaluación de la inocuidad.

182. El Comité convino mantener los niveles máximos para el estaño en 150 mg/kg para las bebidas enlatadas y 250 mg/kg para los alimentos enlatados que no sean bebidas enlatadas. La Comunidad Europea manifestó sus reservas respecto a esta decisión.

Estado del anteproyecto de niveles máximos para el estaño

183. El Comité acordó enviar el anteproyecto de niveles máximos a la 29ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 5 (véase el apéndice XXVIII). Se acordó que el trabajo sobre esta cuestión estaría terminado en 2007/2008.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ACRILAMIDA (Tema 14g del programa)⁷⁴

184. El Comité recordó que en su 37ª reunión aceptó establecer un Grupo de Trabajo para que revisara este documento de trabajo, teniendo en cuenta la evaluación de la acrilamida realizada por el JECFA en su 64ª reunión, las estrategias nacionales para mitigar los efectos de la acrilamida; y la función de los elaboradores de alimentos, los servicios de alimentos preparados y los consumidores. Además, el Comité resolvió que el documento de debate también debía incluir un esquema de código de prácticas y un documento de proyecto para iniciar un nuevo trabajo de elaboración del código de prácticas, a fin de distribuirlo, recibir observaciones y someterlo a examen en la presente reunión.⁷⁵

185. El Comité aprobó la recomendación del Grupo de Trabajo especial sobre los contaminantes y las toxinas a fin de enviarla a la Comisión para aprobación como nuevo trabajo del documento de proyecto sobre la elaboración de un código de prácticas para reducir la acrilamida presente en los alimentos (véase el apéndice XXIX). El Comité aceptó que, sujeto a la aprobación de la Comisión, un Grupo de Trabajo electrónico⁷⁶ dirigido por los Estados Unidos y el Reino Unido, que trabajaría exclusivamente en inglés, elaboraría un proyecto inicial de código de prácticas, a fin de distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en la próxima reunión del Comité. Además se reconoció que se necesitan datos sobre los niveles de acrilamida, de los países en desarrollo, en particular de los alimentos nacionales.

⁷⁴ CX/FAC 06/38/35; CX/FAC 06/38/35, Add.1 (Observaciones de la Comunidad Europea, Japón, la OMS e ICGMA); CRD 5 (Informe del Grupo de Trabajo *especial* sobre Contaminantes y Toxinas en los Alimentos); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 11 (Observaciones de Indonesia).

⁷⁵ ALINORM 05/28/12, Párrs. 194 y 196.

⁷⁶ Con la asistencia de Canadá, China, Dinamarca, la Comunidad Europea, Alemania, Indonesia, Japón, los Países Bajos, la República de Corea, Suecia, Tailandia, la OMS, CIAA, ICGMA, IFT e INC.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA CONTAMINACIÓN POR HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS (HAP) (Tema 14h del programa)⁷⁷

186. El Comité recordó que en su 37^a reunión acordó establecer un Grupo de Trabajo para revisar este Documento de Debate prestando atención especial a la evaluación reciente del JECFA e incluir un esbozo de un posible Código de Prácticas, concentrándose principalmente en la asesoración general para abordar las prácticas que puedan dar lugar a altos niveles de HAP en los alimentos, y un proyecto de documento para iniciar un nuevo trabajo sobre la elaboración del Código de Prácticas, para su distribución, recabar observaciones y examinarlo en la presente reunión⁷⁸

187. El Comité estuvo de acuerdo con las recomendaciones del Grupo de Trabajo *especial* de iniciar un nuevo trabajo sobre la elaboración de un Código de Prácticas para la reducción de la contaminación por HAP en los alimentos y limitar su ámbito a los procesos de ahumado y secado directo.

188. El Comité acordó remitir al 29^a período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, para su aprobación como un nuevo trabajo, el proyecto de documento sobre la elaboración de un código de prácticas (véase el Apéndice XXIX). Acordó que, a reserva de la aprobación de la Comisión, un Grupo de Trabajo electrónico, presidido por Dinamarca⁷⁹, elaboraría un proyecto inicial para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en su próxima reunión. El Grupo de Trabajo electrónico trabajaría en inglés solamente.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS NIVELES DE REFERENCIA PARA EL METILMERCURIO EN EL PESCADO (Tema 14i del programa)⁸⁰

189. El Comité recordó que en su 37^a reunión resolvió establecer un Grupo de Trabajo para revisar este documento de debate, y examinar: métodos de análisis para el metilmercurio, la elaboración de atribuciones para una consulta de expertos sobre los riesgos y beneficios del consumo de pescado, y la elaboración de una posible petición al JECFA.⁸¹

190. El Comité debatió las dificultades de determinar una lista mundial de pescados depredadores. Se reconoció que casi en todas las especies de pescado predomina la presencia de metilmercurio respecto al mercurio total, aunque algunas delegaciones señalaron que la relación del metilmercurio con el mercurio total en los mariscos podría ser baja en comparación con la de los peces de aleta.

191. El Comité, teniendo en cuenta las cuestiones planteadas por la FAO y la OMS sobre los datos disponibles y la falta de recursos, acordó suscribir la recomendación del Grupo de Trabajo *especial* sobre los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos de enviar una petición a la Comisión de que se celebre una consulta de expertos FAO/OMS sobre riesgos para la salud, asociados con el metilmercurio, las dioxinas y los BCP análogos a las dioxinas en el pescado, y los beneficios para la salud del consumo de pescado, con las siguientes atribuciones:

Evaluación de los riesgos para la salud asociados al consumo de pescado y otros productos del mar:

- Determinar y examinar contaminantes que sean posible motivo de preocupación y estén presentes en el pescado (metilmercurio, dioxinas y BCP análogos a las dioxinas).
- Describir la pauta de contaminación de los distintos contaminantes en las especies de peces o grupos de pescados pertinentes, como los pescados depredadores, los pescados grasos, etc.

⁷⁷ CX/FAC 06/38/36; CX/FAC 06/38/36, Add.1 (Observaciones de Australia, Canadá y Estados Unidos); CX/FAC 06/38/36, Add.2 (Observaciones de la Comunidad Europea), CRD5 (Informe del Grupo de Trabajo *especial* sobre Contaminantes y Toxinas), CRD 10 (Observaciones de Cuba), CRD 11 (Observaciones de Indonesia) y CRD 21 (Observaciones de Corea).

⁷⁸ ALINORM 05/28/12, Párrs. 199-200.

⁷⁹ Con la asistencia de Australia, Bélgica, Cuba, la Comunidad Europea, Ghana, la India, Japón, Tailandia, las Filipinas, Polonia, España, el Reino Unido, IFT e INC.

⁸⁰ CX/FAC 06/38/37; CX/FAC 06/38/37, Add.1 (Sin publicar).

⁸¹ ALINORM 05/28/12, Párr. 203.

- Determinar los grupos vulnerables de la población que pueden correr mayor riesgo que el consumidor promedio (por ejemplo, los lactantes, los niños pequeños, las mujeres gestantes, los consumidores de ingestión elevada).
- Dar orientación a los países para determinar las regiones donde la población puede estar más expuesta a niveles elevados de contaminantes debido a las diferencias de los hábitos de nutrición o la contaminación local.

Evaluación de los beneficios para la salud del consumo de pescado y otros productos del mar:

- Examinar y revisar los datos sobre los factores nutricionales positivos del consumo de pescado (por ejemplo, como fuente de proteínas y de nutrientes esenciales como la vitamina D, el yodo y los ácidos grasos omega-3).

Comparación de los riesgos para la salud con los beneficios para la salud del consumo de pescado y otros productos del mar:

- Elaborar un método y determinar los datos necesarios para hacer evaluaciones cuantitativas de los riesgos y beneficios relacionados con el consumo de pescado y otros productos del mar.
- Comparar los beneficios nutricionales con la posibilidad de que produzcan efectos negativos, incluidas las incertidumbres, teniendo en cuenta a todos los grupos de la población y, de ser posible, con comparación cuantitativa de los riesgos y beneficios para la salud humana del consumo de pescado y otros productos del mar.

192. El Comité también decidió aplazar el examen de la necesidad de revisar los niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado, en espera de los resultados de la consulta solicitada de expertos FAO/OMS, y mantener por el momento los niveles de referencia actuales del Codex.

193. Además se decidió no proceder con la elaboración de una lista de pescados depredadores ni iniciar la recopilación de datos sobre la relación del metilmercurio con el mercurio total en las diferentes especies de pescado, y examinar posiblemente este tema en otro momento, con especial atención a las diferentes proporciones correspondientes a los mariscos.

194. El Comité también decidió aplazar el debate de los aspectos de la comunicación de riesgos de la presencia de metilmercurio en el pescado hasta que un debate general de este tema en el Codex pueda ofrecer una mayor referencia sobre esta cuestión. El Comité tomó nota en este contexto del taller sobre comunicación de riesgos que estaba previsto para el 27 de abril de 2006 paralelamente con la reunión del Comité.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NIVELES DE REFERENCIA PARA RADIONUCLEIDOS EN ALIMENTOS OBJETO DE COMERCIO INTERNACIONAL (Tema 14j del programa)⁸²

195. El CCFAC, en su 37ª reunión (abril de 2005), remitió⁸³ el anteproyecto de niveles de referencia para radionucleidos en alimentos objeto de comercio internacional⁸⁴ al Trámite 2, para que lo revisara el Grupo de Trabajo dirigido por la Comunidad Europea y la OIEA, a fin de distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en su 38ª reunión. Además se decidió que el Grupo de Trabajo examinaría la totalidad del proyecto actual, haciendo énfasis especialmente en:

- las revisiones del alcance de las directrices, a fin de aclarar que los niveles de referencia sólo se aplican en situaciones relacionadas con accidentes nucleares o acontecimientos radiológicos, y que no se aplican con propósitos de vigilancia de rutina.
- la separación de los niveles de referencia específicos a las categorías de alimentos generales y para lactantes.

⁸² CX/FAC 06/38/38; CX/FAC 06/38/38-Add.1 (Observaciones de Canadá, Lituania (que seguidamente se suprimió), Estados Unidos y Venezuela); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 22 (Observaciones de Japón y UNEP).

⁸³ ALINORM 05/28/12, Párr. 215.

⁸⁴ ALINORM 04/27/12, apéndice XXII.

196. El Representante de la OIEA señaló que el Grupo de Trabajo especial⁸⁵ sobre los niveles de referencia revisados para radionucleidos en los alimentos objeto de comercio internacional se reunió en la Sede de la OIEA en Viena, Austria, los días 8 y 9 de septiembre de 2005. A petición del CCFAC en su 37ª reunión, el Grupo de Trabajo revisó y se puso de acuerdo sobre la totalidad del proyecto, con énfasis en particular en las revisiones del alcance de las directrices, a fin de aclarar que los niveles de referencia sólo se aplican en situaciones relacionadas con emergencias radiológicas y no se aplican a la supervisión de rutina, y en la separación de los niveles de referencia específicos para las categorías de alimentos generales y para lactantes. Al llegar a este consenso, el Grupo de Trabajo también hizo al texto otras enmiendas consiguientes, que incluyen una revisión del título y el texto a fin de especificar que los niveles de orientación sólo se aplican a situaciones relacionadas con accidentes nucleares o acontecimientos radiológicos (es decir, no se aplican a la supervisión de rutina).

197. El Comité aceptó la sugerencia de incluir una nota sobre ³⁵S (análogo al tritio) que diga: "Representa el valor del sulfuro orgánico".

Estado del Anteproyecto de niveles de referencia revisados para radionucleidos en alimentos objeto de comercio internacional

198. El Comité aceptó enviar al 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius el anteproyecto, cuyo nombre se ha modificado, de Niveles de referencia para radionucleidos en alimentos objeto de comercio internacional contaminados después de una emergencia nuclear o radiológica (véase el apéndice XXXI), para su aprobación en el Trámite 5/8 (omitiendo los Trámites 6 y 7) e inclusión en la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos.

LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, CONTAMINANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS NATURALMENTE PRESENTES EN LOS ALIMENTOS, PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (Tema 15 del programa)

199. En su 37ª reunión el Comité decidió solicitar a la Secretaría del Codex, en coordinación con la Secretaría Mixta del JECFA, que se pidieran a través de una carta circular nuevas propuestas de adiciones o enmiendas a la lista de prioridades, para someterlas a examen en la reunión en curso.

Informe del Grupo de Trabajo sobre la lista de prioridades

200. El Dr. I. Pratt (Irlanda), en calidad de relator, presentó el informe del Grupo de Trabajo sobre la lista de prioridades de sustancias para evaluación por el JECFA. El Comité señaló que el Grupo de Trabajo, presidido por el Dr. W. Tas (Países Bajos), examinó las observaciones recibidas en respuesta a la CL 2005/31-FAC, la documentación de la 7ª reunión del Comité del Codex sobre la Leche y Productos Lácteos,⁸⁶ las recomendaciones del Grupo de Trabajo especial sobre la NGAA (véase el Párr. 73), y las recomendaciones del Grupo de Trabajo especial sobre los contaminantes (véase el Párr. 130). El Dr. Pratt informó al Comité sobre el programa de la próxima reunión 67 del JECFA, que incluye muchos de los aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos cuya evaluación pidió el Comité en su 37ª reunión.

201. El Grupo de Trabajo recomendó que se mantengan en la lista de prioridades las siguientes sustancias que figuran en la lista de prioridades aprobada en la 37ª reunión del Comité: aromas (cerca de 325), clorito sódico acidificado, carragenina, alga *Euchema* elaborada, ciclotetraosa, isoamilasa de *Pseudomonas amyleroderamos*, trihidrato de sodio y hierro (III) de ácido etilendiaminotetracético.

⁸⁵ Dirigido por la CE y la OIEA, con la asistencia de Bélgica, Finlandia, Francia, Alemania, Suiza, el Reino Unido y los Estados Unidos.

⁸⁶ CL 2005/31-FAC (Petición de observaciones sobre la Lista de prioridades de los aditivos alimentarios, contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuesta para evaluación por el JECFA); CX/FAC 06/38/39 (Observaciones de la Comunidad Europea, Suiza, Estados Unidos e IFAC); CX/FAC 06/38/39, Add. 1 (Observaciones de NATCOL); CRD 7 (Informe del Grupo de Trabajo sobre la lista de prioridades); CRD 10 (Observaciones de Cuba); CRD 23 (Observaciones de Dinamarca y la Comunidad Europea).

202. El Grupo de Trabajo además aceptó proponer que se incluyan las siguientes sustancias en la lista de prioridades de los aditivos alimentarios: carragenina, inocua para los lactantes de 0 a 6 meses de edad (cuando se utiliza en alimentos preparados para lactantes); amarillo ocaso (revisión de la especificación para que incluya el límite para el rojo Sudán); ligninosulfonato; fitoesteroles; fitoestanoles y sus ésteres; nisina (revisión de la especificación); éster de etilo del arginato láurico; difosfato trisódico (especificación); fosfato de monomagnesio (especificación); extracto de paprika, oleorresinas de paprika para uso como colorante de alimentos; fosfolipasa A1 de *Fusarium venenatum* producida en *Aspergillus oryzae*; sulfato de aluminio y sodio; los colorantes de alimentos tartracina, amarillo ocaso FCF, amaranto y verde sólido FCF y carmín (evaluación de la exposición); tartracina, amarillo ocaso FCF, amaranto y verde sólido FCF (evaluación del potencial de que produzcan reacciones de hipersensibilidad); y la exposición a través de los alimentos de los sulfitos presentes en todos los alimentos.

203. La Delegación de Brasil manifestó su preocupación por la inclusión de fitosteroles, fitostanoles y sus ésteres en esta lista de aditivos alimentarios ya que cumplen con la definición de aditivo alimentario y su uso podía ser como ingrediente de los alimentos y no como aditivo alimentario. La Secretaría del JECFA señaló que el JECFA había evaluado anteriormente sustancias que podían utilizarse como ingredientes de alimentos además de sus usos como aditivos alimentarios. El Comité aceptó que la Secretaría del JECFA, con la Secretaría del Codex, prepare para la próxima reunión del Comité un documento de debate que estudie posibles cambios al Manual de Procedimiento, a fin de especificar ulteriormente en las atribuciones del Comité el margen de las peticiones de asesoramiento científico al JECFA.

204. Con el fin de establecer las prioridades de las numerosas peticiones de evaluación que se presentan al JECFA, el Grupo de Trabajo recomendó que se de la máxima prioridad a los compuestos de la lista de prioridades, aprobada en la 37ª reunión del Comité, cuya evaluación no ha programado todavía el JECFA. Además, se recomendó que las dos enzimas cuya evaluación se propuso, reciban una elevada prioridad y se evalúen a la vez que la isoamilasa, cuya evaluación está pendiente. Se propuso que se incorpore en la petición de evaluación de la inocuidad de las carrageninas la petición adicional de que se evalúe la inocuidad del uso de carragenina en los preparados en polvo para lactantes. El Grupo de Trabajo también recomendó que se considere de elevada prioridad la petición del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos de evaluar las oleorresinas de paprika.

205. El Grupo de Trabajo recomendó que se mantengan los contaminantes y toxinas deoxinivalenol, ocratoxina Z, patulina y fenilhidrazinas (incluida la agaritina) en la lista de prioridades.

206. El Grupo de Trabajo recomendó incluir una cuestión sobre la posible toxicidad del 3-acetil y 15-acetil deoxinivalenol a la petición actual de evaluación del deoxinivalenol; y pedir una evaluación de exposición a las aflatoxinas totales en las nueces de árbol, que incluya una evaluación de las repercusiones de la exposición a límites hipotéticos de 4, 8, 10, 15 ppb. También se recomendó que el JECFA evalúe la exposición de las aflatoxinas totales a través de los higos secos, cuando se puedan proporcionar datos suficientes.

207. El Grupo de Trabajo aceptó dar mayor prioridad a las peticiones relacionadas con la OTA y las aflatoxinas que a otros contaminantes, de acuerdo a la disponibilidad indicada de información.

208. El Comité aceptó recomendar que se incorporen elementos o hagan enmiendas a la lista de prioridades de los aditivos alimentarios, los contaminantes y las sustancias tóxicas presentes naturalmente en los alimentos para que la evalúe el JECFA como se presenta en el apéndice XXXII. Las sustancias con mayor prioridad se indicaron con una nota de pie de página.

209. El Comité aceptó pedir a la Secretaría del Codex, en colaboración con la Secretaría del JECFA, que se pidan nuevas propuestas de incorporación o enmiendas a la lista de prioridades, para examen en su próxima reunión en una carta circular separada, que también contendría el cuestionario para la presentación de datos.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 16 del programa)**TRABAJOS FUTUROS (Tema 16a del programa)****DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA LAS AFLATOXINAS EN LOS HIGOS SECOS⁸⁷**

210. El Comité señaló que este tema del programa se añadió al programa a petición del Gobierno de Turquía. En la presentación del documento, la Delegación de Turquía explicó que la contaminación por aflatoxina en los higos secos es una cuestión que había adquirido cada vez más importancia debido a la ampliación de las zonas de producción y de consumo, y propuso que el Comité examinara un nuevo trabajo para elaborar un nivel máximo para las aflatoxinas en los higos secos, y un código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en los higos secos por aflatoxinas.

211. El Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo, dirigido por Turquía,⁸⁸ que trabajaría exclusivamente en inglés, para revisar el documento e incluir información y datos adicionales sobre la presencia de aflatoxinas en los higos secos, y describir mejor las dificultades que representa para el comercio, a fin de distribuirlo y someterlo a examen en su siguiente reunión. El documento de debate también debería incluir un esquema de un código de prácticas para prevenir y reducir las aflatoxinas en los higos secos, y un documento de proyecto para iniciar un nuevo trabajo de elaboración de un código de prácticas.

212. El Comité aceptó asimismo pedir que las aflatoxinas en los higos secos se añadan a la lista de prioridades del JECFA, en la medida en que ya hay algunos datos disponibles y que, además, era posible incorporar una petición en la petición de información del JECFA.

DESCRIPTOR DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LA NGAA⁸⁹

213. El observador de la Alianza Internacional de Asociaciones de Complementos Alimentarios (IADSA) pidió al Comité la enmienda de la categoría de alimentos 13.6 "Complementos alimenticios" del Sistema de Clasificación de los Alimentos de la NGAA, a fin de armonizarla con las Directrices del Codex para complementos alimentarios de vitaminas y/o minerales (CAC/GL 55-2005).

214. El Comité aceptó pedir a la 29ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius que revise el descriptor de la NGAA correspondiente a la categoría 13.6 "Complementos alimenticios", como se indica en el apéndice XXXIII.

REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LA NGAA⁹⁰

215. En respuesta a la petición de la Delegación de Indonesia de que se revisara el Sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA, el Comité resolvió establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por Indonesia,⁹¹ con el objetivo de elaborar un documento de debate y, de acuerdo al procedimiento establecido en su 36ª reunión,⁹² incluir un documento de proyecto para la revisión del sistema de clasificación de la NGAA (para distribuirlo y someterlo a examen en su próxima reunión). El Grupo de Trabajo trabajaría exclusivamente en inglés.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 17 del programa)

216. El Comité señaló que la fecha y el lugar de su próxima reunión estarían sujetos al debate de la Comisión del Codex Alimentarius en su 29ª reunión respecto a la división del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y, según proceda, al debate entre el Codex y las secretarías de los países anfitriones que se designen.

⁸⁷ CX/FAC 06/38/40.

⁸⁸ Con la asistencia de Francia, Grecia, la Comunidad Europea, el Reino Unido, los Estados Unidos, la OMS e INC.

⁸⁹ CRD 13 (Observaciones de IADSA).

⁹⁰ CRD 11 (Observaciones de Indonesia).

⁹¹ Con la asistencia de China, Japón, Corea, Sri Lanka, Tailandia, Túnez y Estados Unidos.

⁹² ALINORM 04/27/12, Párr. 66.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

| ASUNTO | TRÁMITE | ENCOMENDADO A: | REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 06/29/12) |
|--|----------------|-----------------------------------|--|
| Proyecto de preámbulo revisado de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) | 8 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 55 y Apéndice V |
| Proyecto de Nivel Máximo para el Plomo en el Pescado | 8 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 153 y Apéndice XXIV |
| Proyecto de niveles máximos para el cadmio en los moluscos bivalvos marinos (excluidos las ostras y los peines) y los cefalópodos (sin vísceras) y en el arroz pulido | 8 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 159 y Apéndice XXV |
| Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) | 8 y 5/8 | 29º período de sesiones de la CAC | Paras 63 y 81 y Apéndices VII y XI |
| Anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios, | 5/8 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 104 y Apéndice XVI |
| Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 65ª reunión | 5/8 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 110 y Apéndice XVII |
| Anteproyecto de Apéndice al Código de Prácticas del Codex para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas, Medidas Adicionales para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de las Nueces de Brasil por Aflatoxinas (N08-2005) | 5/8 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 123 y Apéndice XX |
| Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Alimentos y Piensos por Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas | 5/8 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 169 y Apéndice XXVI |
| Anteproyecto de Niveles de referencia para radionucleidos en alimentos objeto de comercio internacional contaminados después de una emergencia nuclear o radiológica | 5/8 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 198 y Apéndice XXXI |
| Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los Alimentos, incluida la lista I | para adopción | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 119 y Apéndice XVIII |
| Anexo enmendado al Cuadro 3 de la NGAA | para adopción | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 214 y Apéndice XXXIII |
| Descriptor de la NGAA correspondiente a la categoría 13.6 "Complementos alimenticios" | para adopción | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 63 y Apéndice VIII |
| Procedimientos propuestos para considerar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA | para adopción | CCGP y CAC | Párr. 60 y Apéndice VI |

| ASUNTO | TRÁMITE | ENCOMENDADO A: | REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 06/29/12) |
|---|---------|--|---|
| Proyecto de nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno sin elaborar | 7 | Observaciones 38ª reunión del CCFAC | ALINORM 04/27/12, párr. 136 y Apéndice XVII |
| Niveles Máximos para Aflatoxinas en Almendras, Avellanas y Pistachos sin Elaborar | 7 | Observaciones 38ª reunión del CCFAC | Párr. 132 y Apéndice XXII |
| Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA | 6 y 3 | Secretaría del Codex | Párr. 81 y Apéndice X |
| Anteproyecto de revisión de Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración (CAC/GL 36-1989) (N07-2005) (| 5 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 98 y Apéndice XV |
| Anteproyectos de niveles máximos para las aflatoxinas totales en las almendras, avellanas y pistachos para el consumo | 5 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 132 y Apéndice XXII |
| Anteproyecto de niveles máximos para el estaño en las bebidas enlatadas y en los alimentos enlatados que no sean bebidas | 5 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 183 y Apéndice XXVIII |
| Anteproyectos de Niveles Máximos para el 3-MCPD en los Condimentos Líquidos que Contienen Proteínas Vegetales Hidrolizadas Mediante Ácido (PVH) (N08-2004) | 4 | Próxima reunión del Comité | Párr. 177 y Apéndice XXVII |
| Anteproyecto de Planes de Muestreo para las Aflatoxinas en las Almendras, las Nueces de Brasil, las Avellanas y los Pistachos (N07-2004) | 4 | Próxima reunión del Comité | Párr. 126 y Apéndice XXI |
| Anteproyecto de Código de prácticas para la reducción de los cloropropanoles durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido y productos que contienen esas proteínas (N05-2005) | 2/3 | Grupo de Trabajo | Párr. 174 |
| Directriz para el Uso de Aromatizantes (nuevo trabajo) | 1/2/3 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 87 y Apéndice XIV |
| Revisión del preámbulo de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (nuevo trabajo) | 1/2/3 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 119 y Apéndice XIX |
| Código de Prácticas para la prevención y el control de la contaminación por ocratoxina A en el vino (nuevo trabajo) | 1/2/3 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 141 y Apéndice XXIII |
| Código de prácticas para reducir la acrilamida presente en los alimentos (nuevo trabajo) | 1/2/3 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 185 y Apéndice XXIX |
| Código de Prácticas para la reducción de la contaminación por HAP en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo (nuevo trabajo) | 1/2/3 | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 188 y Apéndice XXX |
| Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA | --- | 29º período de sesiones de la CAC | Paras 63 y 81y Apéndices VII y XII |
| Texto que sustituya la lista de aditivos alimentarios de aquellas normas que tienen una correspondencia de uno a uno con las categorías de alimentos de la NGAA | --- | 29º período de sesiones de la CAC | Párr. 63 y Apéndice IX |
| Interrupción de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA | --- | Secretaría del Codex | Párr. 81 y Apéndice XIII |

| ASUNTO | TRÁMITE | ENCOMENDADO A: | REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 06/29/12) |
|--|---------|------------------------------|---|
| Documento de debate sobre los impactos de las revisiones sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las categorías de alimentos relevantes de la NGAA con una relación de uno a uno con una norma para productos | --- | Grupo de Trabajo electrónico | Párr. 64 |
| Documento de debate sobre las enmiendas relevantes al Manual de Procedimiento (formato de las normas del Codex para productos; relaciones entre los comités para productos y los comités generales; mandato del Comité) | --- | Grupo de Trabajo electrónico | Párr. 68 |
| Documento de trabajo para información y apoyo en el debate sobre la NGAA" | --- | Secretaría del Codex | Párr. 72 |
| Documento de debate sobre directrices y principios para el uso de los coadyuvantes de elaboración | --- | Grupo de Trabajo electrónico | Párr. 92 |
| Inventario de Coadyuvantes de Elaboración actualizado | --- | Nueva Zelanda | Párr. 93 |
| Documento de trabajo con fines de información y utilización en el debate sobre la NGCTA | --- | Países Bajos y Japón | Párr. 116 |
| Documento de debate sobre el nivel de aflatoxinas en Almendras, Avellanas y Pistachos listas para el consumo | --- | Grupo de Trabajo electrónico | Párr. 129 |
| Documento de trabajo sobre la contaminación de las nueces de Brasil por aflatoxinas | --- | Grupo de Trabajo electrónico | Párr. 134 |
| Documento de debate sobre el desoxinivalenol (DON) | --- | Grupo de Trabajo electrónico | Párr. 138 |
| Documento de debate sobre la ocratoxina A en el café | --- | Grupo de Trabajo electrónico | Párr. 145 |
| Documento de debate sobre la ocratoxina A en el cacao | --- | Grupo de Trabajo electrónico | Párr. 145 |
| Documento de debate sobre la contaminación por aflatoxina en los higos secos | --- | Grupo de Trabajo electrónico | Párr. 211 |
| Documento de debate sobre la revisión del sistema de clasificación de la NGAA | --- | Grupo de Trabajo electrónico | Párr. 215 |
| Informe del Grupo de Trabajo electrónico sobre la NGAA | --- | Grupo de Trabajo electrónico | Párr. 79 |
| Lista de prioridades de aditivos alimentarios, contaminantes y toxinas naturalmente presentes propuestos para su evaluación por el JECFA | --- | Secretaría del Codex | Párr. 229 y Apéndice XXXII |

LIST OF PARTICIPANTS¹
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson of the Session:

Président de la Session:

Presidente de la Reunión:

Mrs Annie de Veer
 Deputy Director of Food Quality and Animal Health
 Ministry of Agriculture, Nature
 and Food Quality
 P.O. Box 20401
 2500 EK The Hague
 The Netherlands
 Tel.: + 31 70 378 5686
 Fax: + 31 70 378 6141
 E-mail: a.de.veer@minlnv.nl

ANGOLA

Mr Miguel EUGIALIA

Coordinator
 Codex-Angola
 Ministry of Agriculture
 Luanda
 Tel.: +222 33 1165
 Fax.: +244 2 233724
 E-mail: secretariat_secret.codexl@yahoo.com.br

Ms Maria de Fatima da Coneica MELO

Coordinator
 Codex-Angola
 Ministry of Agriculture
 Luanda
 Tel.: +222 33 1165
 Fax.: +244 2 233724
 E-mail: secretariat_secret.codexl@yahoo.com.br

ARMENIA

Dr Karine GRIGORYAN

Head Laboratory of Food
 Yerevan State University
 8 Charents street
 375025 Yerevan
 ARMENIA
 Tel.: +374 10 552352
 E-mail: foodlab@inbox.ru

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Dr Paul BRENT

Section Manager
 Food Standards Australia New Zealand
 55 Blackall Street, Barton
 Canberra ACT 2610
 AUSTRALIA
 Tel.: +61 2 6271 2279
 Fax.: +61 2 6271 2278
 E-mail: paul.brent@foodstandards.gov.au

Ms S. BATTEN

Policy Officer
 Australian Government Department of Agriculture,
 Fisheries & Forestry
 PO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Tel.: +61 2 6272 4674
 Fax.: +61 2 6272 4367
 E-mail: sally.batten@daff.gov.au

Ms Gwendeline LEE

Policy Officer
 Australian Government Department of Agriculture,
 Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Tel.: +61 2 6272 4062
 Fax.: +61 2 6272 5697
 E-mail: Gwendeline.Lee@daff.gov.au

¹ Participants are listed in alphabetical order, Heads of delegations are listed first

AUSTRIA/AUTRICHE**Mr Dieter JENEWEIN**

Coordinator
Austrian Agency for Health and Food Safety
Spargelfeldstrasse 191
1220 Vienna
AUSTRIA
Tel.: +43 664 8398030
Fax.: +43 5 0555 25802
E-mail: dieter.jenewein@ages.at

Dr Heribert HOLZER

Austrian Agency for Health and Food Safety
Beethovenstrasse 8
8010 Graz
AUSTRIA
Tel.: +43 316 327588 303
Fax.: +43 316 3257588 396
E-mail: heribert.holzer@ages.at

Mr Philip LANDON

General Secretariat of the Council of the EU
Rue de la Loi 175
B-1048 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 235 4966
Fax.: +32 385 6198
E-mail: philip.landon@consilium.eu.int

Dr Michael SULZNER

Federal Ministry of Health
Radetzkystrasse 2
1130 Vienna
AUSTRIA
Tel.: + 43 1 71100 4793
Fax.: + 43 1 7137 952
E-mail: michael.sulzner@bmgf.gv.at

BELGIUM/BELGIQUE/BÉLGICA**Dr Christine VINKX**

Expert additives and contaminants
Federal Public Service Health
Food Chain Safety and Environment
Bloc II, 7th Floor
Place Victor Horta 40 Box 10
1060 Brussels
BELGIUM
Tel.: + 32 2 524 7359
Fax.: + 32 2 524 7399
E-mail: Christine.Vinkx@health.fgov.be

Mrs Emmanuelle MOONS

Engineer Expert
FASFC
WTCIII Bd. S. Bolivar 30
1000 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 208 4737
Fax.: +32 2 208 4743
E-mail: emmanuelle.moons@afsca.be

Mrs Leen RASSCHAERT

Engineer – expert
FASFC
Boulevard Simon Bolivar 30
1000 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 208 4736
Fax.: +32 2 208 4743
E-mail: leen.rasschaert@favv.be

BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL**Mrs Ligia L. SCHREINER**

Expert on Regulation
National Health Surveillance Agency
SEPN 511 BLOCO A EDIFICIO BITTAR II
70750-541 Brasilia
BRAZIL
Tel.: +55 61 3448 6286
Fax.: +55 61 3448 6274
E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Ms Ester AGUIAR

Veterinary Food Inspector
Ministry Agriculture
Esplanada dos Ministerios
Bloco D, Anexo A sala 443
70043-9001 (Brasilia)
BRAZIL
Tel.: +55 61 32182438
Fax.: +55 61 32182727
E-mail: eaguiar@agricultura.gov.br

Ms Daniela ARQUETE

Expert on Regulation
National Health Surveillance Agency
SEPN 511 - Bloco A - Edificio Bittar II
CEP: 70.750-541 Brasilia
BRAZIL
Tel.: +55 61 3448 6284
Fax.: +55 61 3448 6274
E-mail: daniela.arquete@anvisa.gov.br

Mr Luis BARACAL

Regulatory Affairs Coordinator
Food Industry Brazilian Association
Regulatory Affairs
Av. Invernada, S/N Portaria 6
Centro Valinhos
BRAZIL
Tel.: +55 19 3869 9929
Fax.: +55 19 3869 9979
E-mail: luis.baracal@unilever.com

Mr Paulo GUIMARAES

First Secretary
Head of the Economic and Trade Sector
Embassy of Brazil
Mauritskade 19
2514 HD Den Haag
Tel.: +31 70 302 3968
Fax.: +31 70 302 3950
E-mail: pguimaraes@brazilianembassy.nl

Mr Ricardo RASKI

Food Inspector
 Ministry of Agriculture
 Esplanada dos Ministerios
 Bloco D-Anexo B- Sala 346
 70043-900 Brasilia
 BRAZIL
 Tel.: +55 61 3218 2627
 E-mail: ricardoraski@agricultura.gov.br

Mr Rogério P. Da SILVA

Coordainaton for Codex Alimentarius Matters Ministry
 of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministérios
 Bloco "D", Edifício Sede, Sala 339
 70043-900 Brasilia – DF
 BRAZIL
 Tel.: +55 61 3218 2834
 Fax.: +55 61 3225 4738
 E-mail: rogeriops@agricultura.gov.br

Ms Maria Cecilia F. TOLEDO

Professor
 State University of Campinas
 Faculty of Food Engineering
 PO Box 6121
 CEP 13083-862 Campinas SP
 BRAZIL
 Tel.: +5519 37882170
 Fax.: +5519 37882170
 E-mail: macecil@fea.unicamp.br

Mr Milton C. de VASCONCELOS NETO

Director
 Sanitary Surveillance
 Av. Afonso Pena, 2300, Fifth floor 503
 30-130-007 Belo Horizonte
 BRAZIL
 Tel.: +55 31 2361 8779
 Fax.: +55 61 3261 6125
 E-mail: miltonc@saude.mg.gov.br

CAMBODIA/CAMBOYA**Mr Sopha CHAN**

Deputy Director
 Ministry of Industry, Mines and Energy
 Norodom Boulevard 45
 Phnom Penh
 CAMBODIA
 Tel.: +855 12 889 485
 Fax.: +855 23 216 086
 E-mail: discinfo@camnet.com.kh

CAMEROON/CAMERÚN**Mr SAA**

Secretariat Général des Services du Premier Ministère
 Yaounde
 CAMEROON
 Tel.: +237 761 4443
 E-mail: saa1150@yahoo.fr

Mr Pierre AZANBOU

Diplomat
 Ministry of External Relations
 Minrex-Yaounde
 CAMEROON
 Tel.: +237 981 1144
 E-mail: azanbou@yahoo.fr

Mr Georges OKALA

Sub-Director of Food and Nutrition
 Ministry of Public Health
 Yaounde
 CAMEROON
 Tel.: +237 775 8365
 E-mail: okalageorges@yahoo.fr

CANADA/CANADÁ**Mr John SALMINEN**

Chief
 Bureau of Chemical Safety, Food Directorate Health
 Products and Food Branch
 Chemical Health Hazard Assessment Division
 2201B1, 1 Ross Avenue
 KIA 0K9 Ottawa, Ontario
 CANADA
 Tel.: +613 957 1700
 Fax.: +613 990 1543
 E-mail: bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca

Dr Samuel BENREJEB

Director
 Bureau of Chemical Safety Health Canada
 KIA 0K9 Ottawa
 CANADA
 Tel.: +613 957 0973
 Fax.: +613 941 4775
 E-mail: bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca

Dr Kelly HISLOP

Scientific Evaluator
 Food Additives and Contaminants Section
 Bureau of Chemical Safety, Food Directorate Health
 Products and Food Branch
 Chemical Health Hazard Assessment Division
 2201B1, 1 Ross Avenue
 KIA 0K9 Ottawa
 CANADA
 Tel.: +613 957 3835
 Fax.: +613 990 1543
 E-mail: bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca

Dr Bruce H. LAUER

Head, Food Additives and Contaminants Section
 Bureau of Chemical Safety, Food Directorate Health
 Products and Food Branch
 Chemical Health Hazard Assessment Division
 2201B1, 1 Ross Avenue
 KIA 0K9 Ottawa
 CANADA
 Tel.: + 613 957 1696
 Fax.: + 613 990 1543
 E-mail: bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca

CHILE/CHILI**Mrs Enedina LUCAS**

Instituto Salud Publica, Min Salud
Av. Marathon 1000
Santiago
CHILE
Tel.: +56 2 350 7477
Fax.: +56 2 350 7589
E-mail: elucas@ispch.cl

CHINA/CHINE**Dr Junshi CHEN**

Professor
Chinese Centre for Disease Control and Prevention
Nan Wei Road 29
100050 Beijing
CHINA
Tel.: +86 10 8313 2922
Fax.: +86 10 8313 2922
E-mail: jshchen@ilsichina.org

Ms Dongmei DUAN

Director
Ministry of Health, Bureau of Health Supervision
Xizhimenwai Nanlu 1
Beijing
CHINA
Tel.: +8610 68792386
Fax.: +8610 68792345
E-mail: dmduan@sina.com

Dr Yuk-yin HO

Consultant
Food and Environmental Hygiene Department,
45F Queenway Government Offices, 66 Queensway
HongKong
CHINA
Tel.: +852 2867 5600
Fax.: +852 2526 8279
E-mail: yyho@feh.d.gov.hk

Mr Erming JI

Engineer
Standardization Administration of PRC,
Agriculture, Light Industry and Local Standardization
Madian Donglu 9
Beijing
CHINA
Tel.: +86 10 82262638
Fax.: +86 10 82260687
E-mail: jiem@sac.gov.cn

Mr Dr Ka-sing LEUNG

Senior Chemist
Food and Environmental Hygiene Department,
HongKong SAR
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway
HongKong
CHINA
Tel.: +852 28675022
Fax.: +852 28933547
E-mail: ksleung@feh.d.gov.hk

Ms Jinglei LI

Engineer
SCCR, AQSIQ, China, SPS Enquiry Point
Madian Donglu 9
Beijing
CHINA
Tel.: +86 10 82262431
Fax.: +86 10 82262449
E-mail: lijl@aqsiq.gov.cn

Prof. Dr Yongning WU

Professor and Department Director
Monitoring & Control for Contaminants
National Institute of Nutrition and Food Safety Chinese
Center for Disease Control and Prevention
Nanwei Road 29
100050 Beijing
CHINA
Tel.: +86 10 83132933
Fax.: +86 10 83132933
E-mail: wuyun@public.bta.net.cn

Mr Dr Jinjing ZHANG

Deputy Director General
State Food and Drug Administration
Department of Food Safety Coordination
A38, Beilishilu
100810 Beijing
CHINA
Tel.: +86 10 8837 5679
Fax.: +86 10 8837 5679
E-mail: jjzh26@yahoo.com

COSTA RICA**Mr Moises BADILLA**

Food Technologist
CACIA
Del Cementerio de Guadalupe 300m, Este, 300 m, Sur
y 25m
Noreste, San José
COSTA RICA
Tel.: +506 234 1127
Fax.: +506 234 6783
E-mail: mbadilla@cacia.org

CUBA**Mr Miguel Oscar GARCIA**

Researcher
Ministerio de Salud Publica
Institute of Nutrition and Food Hygiene
10300 La Habana
CUBA
Tel.: +537 878 2880
Fax.: +537 873 8313
E-mail: mogaroc@enet.cu

**CZECH REPUBLIC/RÉPUBLIQUE
TCHÉQUE/REPÚBLICA CHECA****Mrs Marie CITKOVA**

Dipl. Ing.
Ministry of Agriculture, Food Production and
Legislation
Tesnov 17
1 Prague
CZECH REPUBLIC
Tel.: +420 221 812 609
Fax.: +420 222 314 117
E-mail: citkova@mze.cz

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA**Mrs Bente FABECH**

M. Sc & Pharm.
Danish Veterinary and Food Administration, Dept. of
Food Safety
Moerkhoej Bygade 19
2860 Soeborg
DENMARK
Tel.: +45 33 95 61 95
Fax.: +45 33 95 60 01
E-mail: bfa@fvst.dk

Ms Birte JENSEN

Scientific Advisor
The Danish Veterinary and Food Administration,
Division of Animal Welfare, Food Quality and
Marketing Practices
Morkhoj Bygade 19
2860 Soborg
DENMARK
Tel.: +45 33 95 61 71
Fax.: +45 33 95 62 89
E-mail: bxje@fvst.dk

Mrs Inge MEYLAND

Senior Scientific Adviser
Danish Institute of Food and Veterinary Research
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
DENMARK
Tel.: +45.72 34 70 51
Fax.: +45.72 34 70 01
E-mail: IME@DFVF.DK

EGYPT/ÉGYPTE/EGIPTO**Prof. Aly H. RADY**

Chairman of Nuclear Research Centre
Atomic Energy Authority
3 Ahmed El Zomor Street, El Zohaar Dist,
Nacr City
11787 Cairo
EGYPT
Tel.: +202 4620810
Fax.: +202 2876031
E-mail: alrady@yahoo.com

Dr Amel ABO HAGER

Head of Mycotoxins Lab
Central Lab for Food & Feed
Agricultural Research Center
Ministry of Agriculture
9, El Gamaa Street
Giza
EGYPT
Tel.: +20 2 573 1989
Fax.: +20 2 573 2280
E-mail: clff@intouch.com

Dr Mona KHORSEED

Researcher
Central Laboratory of Residue analyses of Pesticides
and Heavy Metals in Food
Agricultural Research Center
Ministry of Agriculture
7 Nadi El Said Street, Dokki/Giza
Cairo
EGYPT
Tel.: +202 760 1395
Fax.: +202 76 11216
E-mail: monakhorshed1@hotmail.com

Dr Said MANSOUR

Agricultural Counsellor
Embassy of Arab Republic of Egypt
Via Salaria 267
00199 Rome, Italy
Tel.: +39 6 8548 956
Fax.: +39 6 8542 603
E-mail: egypt@agrioffegypt.it

EL SALVADOR**Mr Ricardo HARRISON**

Assistant to Standard Department and Codex
Alimentarius Contact Point
National Council of Science and Technology
Colonia Medica
Avenida Dr Emilio Alvarez y Pasaje
Dr Guillermo Rodriguez Pacas 51
San Salvador
EL SALVADOR
Tel.: +503 2226 2800
Fax.: +503 225 6255
E-mail: rharri@conacyt.gob.sv

ESTONIA/ESTONIE**Ms Anneli TUVIKE**

Chief Specialist
Ministry of Agriculture, Food and Veterinary
Lai street 39/41
15056 Tallinn
ESTONIA
Tel.: +372 625 6213
Fax.: +372 625 6210
E-mail: anneli.tuvike@agri.ee

Ms Maia RADIN

Chief Specialist of the Food Surveillance Bureau
 Ministry of Agriculture, Food and Veterinary
 Department
 Lai street 39/41
 Tallinn
 ESTONIA
 Tel.: +372 625 6529
 Fax.: +372 625 6210
 E-mail: maia@radin@agri.ee

**EUROPEAN COMMUNITY/COMMUNAUTE
 EUROPÉENNE/COMUNIDAD EUROPEA**
Mr Alain DEHOVE

European Commission
 Health and Consumer Protection DG
 Rue Froissart 101 - 2/60
 1049 BRUSSELS
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 295 2538
 Fax.: +32 2 299 8566
 E-mail: alain.dehove@cec.eu.int

Ms Almut BITTERHOF

European Commission
 Health and Consumer Protection DG
 Rue Froissart 101, 04/57
 Brussel
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 2986 758
 E-mail: almut.bitterhof@cec.eu.int

Mr Wim DEBEUCKELAERE

European Commission
 Health and Consumer Protection DG Belliardstraat 232
 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 298 50 95
 Fax.: +32 2 29 91 856
 E-mail: wim.debeuckelaere@cec.eu.int

Mr Michel HERZEELE

European Commission
 DG Energy and Transport
 Bât J. Monnet-Plateau du Kirchberg, Office Eufo
 04/4152
 L-2920 Luxembourg
 LUXEMBOURG
 Tel.: +352 4301 36396
 Fax.: +352 4301 36280
 E-mail: Michel.Herzeele@cec.eu.int

Mr Walther QUASIGROCH

European Commission
 Health and Consumer Protection DG
 Rue Froissart 101 - 04/54
 Brussel
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 2996 715
 E-mail: walther.quasigroch@cec.eu.int

Mrs Olga SOLOMON

European Commission Health and Consumer
 Health and Consumer Protection DG
 Rue Belliard 232
 1049 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 295 59 59
 Fax.: +32 2 299 18 56
 E-mail: olga.solomon@cec.eu.int

Mr Frans VERSTRAETE

European Commission
 Health and Consumer Protection DG
 Rue Froissart 101 - 4/56
 B-1049 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32.2.295.6359
 Fax.: +32.3.299.1856
 E-mail: frans.verstraete@cec.eu.int

Mr Mark WILLIS

European Commission
 Health and Consumer Protection DG
 Belliardstraat 232
 1040 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 2954585
 Fax.: +32 2 2991856
 E-mail: mark.willis@cec.eu.int

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA**Ms Liisa RAJAKANGAS**

Senior Advisor
 Ministry of Trade and Industry
 PO Box 32
 00023 Helsinki
 FINLAND
 Tel.: +358 9 1606 3730
 Fax.: +358 9 1606 2670
 E-mail: liisa.rajakangas@evira.fi

Dr Anja HALLIKAINEN

Senior Officer Food Control
 National Food Agency
 Mustialankatu 3
 FI-00790 Helsinki
 FINLAND
 Tel.: +358 2077 2003
 Fax.: +358 9 3931592
 E-mail: anja.hallikainen@nfa.fi

Mr Seppo HEISKANEN

Director
 Finnish Food and Drink Industries Federation
 PO Box 115
 00241 Helsinki
 FINLAND
 Tel.: +358 400 612329
 Fax.: +358 9 1488 7201
 E-mail: seppo.heiskanen@etl.fi

Mr Esko NIEMI

Head of Section
 Customs Laboratory
 Tekniikantie 13
 02151 Espoo
 FINLAND
 Tel.: +358 20 4923 259
 Fax.: +358 9 463 383
 E-mail: esko.niemi@tulli.fi

Ms Taina RAUTIO

Senior Officer
 National Food Agency
 PO Box 28
 00581 Helsinki
 FINLAND
 Tel.: +358.9.3931 569
 Fax.: +358.9.3931 592
 E-mail: taina.rautio@evira.fi

Ms Harriet WALLIN

Director
 Health Protection Unit
 National Food Agency
 Mustialankatu 3
 FI-00790 Helsinki
 FINLAND
 Tel.: +358 2077 2003
 Fax.: +358 9 3931 593
 E-mail: harriet.wallin@evira.fi

FRANCE/FRANCIA**Mrs Paule ESCARGUEIL**

Inspecteur Principal
 MINEFI
 DGCCRF
 Boulevard Vincent Auriol 59
 75703 Paris Cedex 13
 FRANCE
 Tel.: +33 1 4497 3205
 Fax.: +33 1 4497 2486
 E-mail: paule.escargueil@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr Pascal AUDEBERT

CCP France
 SGAE
 Boulevard Diderot 2
 75572 Cedex 12, Paris
 FRANCE
 Tel.: +33 1 44 87 16 03
 Fax.: +33 1 44 87 1604
 E-mail: sgci-codex-fr@sgci.gouv.fr

Mrs Nelly DELFAUT

Chargee de Mission
 ATLA
 Technical questions, regulations, scientific matters
 Rue de Chateaudun 42
 75314 Paris Cedex 09
 FRANCE
 Tel.: +33 1 49 70 72 72
 Fax.: +33 1 42 80 63 62
 E-mail: trs@atla.asso.fr

Mrs Patricia DILLMAN

Inspector/Food Engineer
 Ministry of Economy and Finances
 DGCCRF
 Bd Vincent Auriol 59
 75703 Paris Cedex 13
 FRANCE
 Tel.: +33 1 44 97 32 09
 Fax.: +33 1 44 97 24 86
 E-mail: patricia.dillmann@dgccrf.finances.gouv.fr

Mme. Charlotte GRASTILLEUR

Ministry of Agriculture
 Department of Food
 Rue de Vaugirard 251
 75732 Paris Cedex 15
 FRANCE
 Tel.: +33 1 49 555007
 Fax.: +33 1 49 555948
 E-mail: charlotte.grastilleur@agriculture.gouv.fr

Mrs Nadine JOSIEN

Regulatory Affairs
 Roquette Freres
 62080 Lestrem Cedex
 FRANCE
 Tel.: +33 3 21 63 37 47
 Fax.: +33 3 21 63 38 50
 E-mail: nadine.josien@roquette.com

Mr Herve LAFFORGUE

Food Safety Manager
 Groupe Danone
 Centre for Food Safety Center
 Route Departementale 128
 92163 Palaiseau Cedex
 FRANCE
 Tel.: +33 1 6935 7465
 Fax.: +33 16935 76.97
 E-mail: herve.lafforque@danone.com

Mr Jean-Charles LEBLANC

Head of the Quantitative Risk Assessment Team
 AFSSA/DERNS
 94701 Maisons Alfort
 FRANCE
 Tel.: +33 1 4977 1332
 Fax.: +33 1 4977 3892
 E-mail: jleblanc@inapg.inra.fr

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA**Mr Hermann BREI**

Regierungsdirektor
 Federal Ministry of Food, Agriculture
 and Consumer Protection
 Rochusstrasse 1
 53123 Bonn
 GERMANY
 Tel.: +49.228 529 4655
 Fax.: +49.228.529 4965
 E-mail: hermann.brei@bmvvel.bund.de

Dr Gerd FRICKE

Head of Division
 Ministry of Consumer Protection
 Rochusstrasse 1
 53123 Bonn
 GERMANY
 Tel.: +49 0 228 529 3677
 Fax.: +49 0 228 529 4943
 E-mail: Gerd.Fricke@bmvvel.bund.de

Dr Angela GÖBEL

Scientific Officer
 Federal Office for Consumer Protection and Food
 Safety
 Taubenstrasse 42/43
 10117 Berlin
 GERMANY
 Tel.: +49 1888 413 3313
 Fax.: +49 1888 413 3044
 E-mail: angela.goebel@bvl.bund.de

Dr Ralph KOMBAL

Member
 Federal Ministry of Food, Agriculture
 and Consumer Protection
 Rochusstrasse 1
 53123 Bonn
 GERMANY
 Tel.: +49 228 529 4362
 Fax.: +49 228 529 4943
 E-mail: ralph.kombal@bmelv.bund.de

Dr Hans-Henning LANDFERMANN

Federal Ministry for the Environment, Nature
 Conservation and Nuclear Safety
 Division RS II2
 PO Box 120629
 53048 Bonn
 GERMANY
 Tel.: +49 1888 305 2921
 Fax.: +49 1888 305 3967

Dr Rolph LANGLAIS

SRA Consultancy
 Am Oberen Werth 25
 40489 Dusseldorf
 GERMANY
 Tel.: +49 0 211 403754
 Fax.: +49 0 211 6558027
 E-mail: langlais.SRA@T-Online.de

Mr Dr Michael PACKERT

Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
 Gottlieb-Daimler Strasse 12
 D-68165 Mannheim
 GERMANY
 Tel.: +49.621 421573
 Fax.: +49.621 421574
 E-mail: michael.packert@suedzucker.de

Ms Regina RAGUSE

Federal Ministry for the Environment, Nature
 Conservation and Nuclear Safety
 Division RS II2
 PO Box 120629
 53048 Bonn
 GERMANY
 Tel.: +49 1888 305 2921
 Fax.: +49 1888 305 3967

Dr Heino ROSNER

Scientific Officer
 Federal Ministry for the Environment,
 Nature Conservation and Nuclear Safety
 Division RS II2
 PO Box 120629
 53048 Bonn
 GERMANY
 Tel.: +49 3641 424 575
 Fax.: +49 1888 305 3967
 E-mail: heino.rosner@tiscali.de

Mrs Anke SENTKO

Advisor
 Sentko Consult GmbH
 Strasslerweg 13
 77830 Buhlertal
 GERMANY
 Tel.: +49 7223 7768
 Fax.: +49 7223 74528
 E-mail: sentko@t-online.de

GHANA**Mr Kwamina VAN ESS**

Deputy Chief Executive (Food Division)
 Food & Drugs Board, Food section
 PO Box CT 2783
 Cantonments, Accra
 GHANA
 Tel.: +233 21 910761
 Fax.: +233 21 660389
 E-mail: fdb@ghana.com

Dr Jemmy TAKRAMA

Senior Research Officer
 Cocoa Research Institute of Ghana
 Physiology and Biochemistry, Postbox 8
 Tafo-Akim
 GHANA
 Tel.: +233 243 847 913
 E-mail: jtakrama@yahoo.com

GREECE/GRÉCE/GRECIA**Dr Dimitra KARDASSI**

Head of Office
Hellenic Food Authority,
Directorate of Laboratory Control
124 Kifissias Ave. & 2 Latridou str Gr 11526
Athens
GREECE
Tel.: +30 210 6971592
Fax.: +30 210 6971501
E-mail: dkardassi@efet.gr

Dr Panagiotis PAPAGEORGIOU

Agronomist
Ministry of Rural Development and Food
Directorate of Processing
Standardization and Quality Control
Acharnon Str. 2
Athens
GREECE
Tel.: +30 210 2124345
Fax.: +30 210 212 4316
E-mail: ax2u051@minagric.gr

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRÍA**Dr Judit SOHAR**

Head of Department of Food Additives and
Contaminants
National Institute for Food Safety and Nutrition
PO Box 52
1476 Budapest
HUNGARY
Tel.: +36 1 215 52 93
Fax.: +36 1 215 1545
E-mail: soharpe@oeti.antsz.hu

Dr Karolyne SZERDAHELYI

Senior Officer
Ministry of Agriculture and Regional Development
Kossuth tir 9-11
1055 Budapest
HUNGARY
Tel.: +36 1 301 4110
Fax.: +36 1 301 4808
E-mail: tanya.szerdahelyi@fvm.hu

INDIA/INDE**Mr Aditya Kumar JAIN**

Deputy Manager
National Dairy Development Board
Anand – 388 001
INDIA
Tel.: +91 2692 226256
Fax.: +91 2692 260157
E-mail: aditya@nddb.coop

INDONESIA/INDONÉSIE**Ir. Sri Irawati SUSALIT**

Director for Food Standardization
National Agency for Drugs and Food Control
JI Percetakan Negara 23
Gedung F.
10560 Jakarta
INDONESIA
Tel.: +62 21 42875584
Fax.: +62 21 42875780
E-mail: iras48@yahoo.com

Mr Ruli F. RUSLI

Economic Section
Indonesian Embassy
Tobaias Asserlaan 8
2517 KC Den Haag,
THE NETHERLANDS
Tel.: +31 70 3643331

Dr SUNARYA

Deputy for Standards Application and Accreditation
National Standardization Agency of Indonesia
Manggala Wanabakti Block IV
4th Floor JI Jend. Gatot Subroto
Senayan
10270 Jakarta
INDONESIA
Tel.: +62 21 5747043
Fax.: +62 21 5747045
E-mail: bsn@bsn.or.id

Dr SUPRIYADI

Universitas Gadjah Mada
Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian
JL Sosio Yustisia 1
Bulaksumur – Yogyakarta
INDONESIA
Tel.: +274 549650
E-mail: suprif248@ugm.ac.id

Mr Rizal WIRAKARA

Third Secretary
Indonesian Embassy
Tobias Asserlaan 8
2517 KC Den Haag, The Netherlands
Tel.: +31 70 3108 117
Fax.: +31 70 364 3331
E-mail: rizal@diplomats.com

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)**Dr Ebrahim NOROOZIAN**

Head of Iranian Delegation
Shahid Bahonar University
PO Box 76175-133
Kerman
IRAN
Tel.: +98 341 3222033
Fax.: +98 341 3222033
E-mail: e_noroozian@mail.uk.ac.ir

Mr Navid ARJMAND

Chamber of Commere Representative
Iran Chamber of Commerce Kerman
Pistachio Industrial Affairs
PO Box 384
Kerman
IRAN
Tel.: +98 341 2442 835
Fax.: +98 341 2453 629
E-mail: arjmand_n@hotmail.com

Mrs Mansooreh MAZAHERY

Senior Expert of Mycotoxins
Institute of Standard and Industrial Research of Iran
PO BOX 31585 163
Karaj
IRAN
Tel.: +98 261 280 3870
Fax.: +98 261 280 3870
E-mail: man2r2001@yahoo.com

Mr Azam o sadat MESHKANI

Directing Manager
72, Shaghayegh Street, Abdollahzadeh Street
Keshararz Boulevard
Tehran
IRAN
Tel.: +98 921 317 5235
Fax.: +98 21 889 66518
E-mail: ameshkani@yahoo.com

Mr Amir PILEHVARI

Expert of Food Industries & Agricultural Products for
Export
Iran Trade Promotion Organanization
PO Box 1148
Tadjrish, Tehran
IRAN
Tel.: +98 21 220 14329
Fax.: +98 21 220 41530
E-mail: pilevari@tpo.ir

IRELAND/IRLANDE/IRLANDA**Dr Iona PRATT**

Chief Specialist in Toxicology
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court
Lr. Abbey Street 1
Dublin
IRELAND
Tel.: + 353 1 817 1355
Fax.: +353 1 817 1301
E-mail: ipratt@fsai.ie

ITALY/ITALIE/ITALIA**Mr Brunella LO TURCO**

Ministry of Agriculture
Via XX Settembre 20
00187 Roma
ITALY
Tel.: +39 64 880273
Fax.: +39 64 880273
E-mail: qtc6@politicheagricole.it

JAPAN/JAPON/JAPÓN**Mr Tamaki FUSHIMI**

Head of Delegation
Director, Standards and Evaluation Division
Department of Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100 8916
JAPAN
Tel.: +81 3 3595 2341
Fax.: +81 3 3501 4868
E-mail: fushimi-tamaki@mhlw.go.jp/
codexj@mhlw.go.jp

Dr Yukiko YAMADA

Alternatie
Director, Food Safety and Consumer Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100 8950
JAPAN
Tel.: +81 3 3507 5716
Fax.: +81 3 3507 0389
E-mail: yukiko_yamada@nm.maff.go.jp

Mr Tomotaka AKIMOTO

Official
Food Safety Commission
Prudential Tower 6F, 2-13-10 Nagatacho, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8989
JAPAN
Tel.: +81 3 5251 9162
Fax.: +81 3 3591 2236
E-mail: tomotaka.akimoto@cao.go.jp

Mr Kenji ASAKURA

Coordinator Risk and Crisis Management
Bureau of Food Safety and Consumer Affairs
Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigasekim, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
JAPAN
Tel.: +81.3.3502 5716
Fax.: +81.3.3502 0389
E-mail: kenji_asakura@nm.maff.go.jp

Mr Tomokazu HASHIGUCHI

Senior Researcher
National Research Institute of Brewing
Alcoholic Beverages Science Division
3-7-1 Kagamiyama, Higashihiroshima
Hiroshima 739-0046
JAPAN
Tel.: +81 82 420 0814
Fax.: +81 82 420 0804
E-mail: hashiguchi@nrib.go.jp

Dr Shimmo HAYASHI

Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku
Tokyo 150-0001
JAPAN
Tel.: +81 3 3403 2111
Fax.: +81 3 3478 0059
E-mail: shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp

Mr Tadashi HIRAKAWA

Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku
Tokyo 150-0001
JAPAN
Tel.: +81 3 3403 2111
Fax.: +81 3 3478 0059
E-mail: ta-hirakawa@jafa.gr.jp

Ms Reiko INUI

Official
Food Safety Commission Secretariat
2-13-10 Nagatacho, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8989
JAPAN
Tel.: +81 3 5251 9144
Fax.: +81 3 3591 2236
E-mail: reiko.inui@cao.go.jp

Mr Shigeru KATAYAMA

Director
Plant Products Safety Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
JAPAN
Tel.: +81 3 3501 3767
Fax.: +81 3 3580 8592
E-mail: shigeru_katayama@nm.maff.go.jp

Mr Daisuke KOGA

Deputy Director
Standards and Evaluation Division
Department of Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel.: +81 3 3595 2341
Fax.: +81 3 3501 4868
E-mail: [koga-daisuke@mhlw.go.jp/
codexj@mhlw.go.jp](mailto:koga-daisuke@mhlw.go.jp/codexj@mhlw.go.jp)

Dr Terumasa MATSUOKA

Deputy Director
Standards and Evaluation Division
Department of Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel.: +81 3 3595 2341
Fax.: +81 3 3501 4868
E-mail: [matsuoka-terumasa@mhlw.go.jp/
codexj@mhlw.go.jp](mailto:matsuoka-terumasa@mhlw.go.jp/codexj@mhlw.go.jp)

Ms Rieko MIYATA

Staff
Food Safety and Consumer Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
JAPAN
Tel.: +81 3 5512 2291
Fax.: +81 3 3597 0329
E-mail: rieko_miyata@nm.maff.go.jp

Mr Hajime MOTOMURA

Technical Officer,
Analysis and Brewing Technology
Taxation Department
National Tax Agency
3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8978
JAPAN
Tel.: +81 3 3581 0180
Fax.: +81 3 3581 4747
E-mail: hajime.motomura@nta.go.jp

Mr Kenichi NAGANO

Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku
Tokyo 150-0001
JAPAN
Tel.: +81 3 3403 2111
Fax.: +81 3 3478 0059
E-mail: jffma-nagano@nifty.com

Ms Tomoko NAKAYAMA

Deputy Director
Soil Environment Division
Environmental Management Bureau
Ministry of Environment
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8975
JAPAN
Tel.: +81 3 5521 8322
Fax.: +81 3 3501 2717
E-mail: tomoko_nakayama@env.go.jp

Mr Hiroyuki OKAMURA

Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae
150-0001 Shibuya-ku/Tokyo
JAPAN
Tel.: +81.3.3403.2111
Fax.: +81.3.3478 0059
E-mail: Hiroyuki_Okamura@t-hasegawa.co.jp

Mr Masahiro SEGAWA

Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Plant Products Safety Division, Food Safety
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo
JAPAN
Tel.: +81 3 3502 5968
Fax.: +81 3 3580 8592
E-mail: masahiro_segawa@nm.maff.go.jp

Dr Hiroshi UMEDA

Deputy Director
Food Safety Commission
2-13-10 Nagatacho, Chiyoda-ku
100-8989 Tokyo
JAPAN
Tel.: +81 3 5251 9163
Fax.: +81 3 3591 2236
E-mail: hiroshi.umeda@cao.go.jp

KENYA**Dr Allan AZEGELE**

Senior Veterinary Officer
Ministry of Livestock & Fisheries
PO Kabete
00625, Kangemi
Nairobi
KENYA
Tel.: +254 20 631 287
E-mail: azegele@dvs-kabete.go.ke

**REPUBLIC OF KOREA/RÉPUBLIQUE DE
CORÉE/REPÚBLICA DE COREA****Dr Kwang Ho LEE**

Director
KFDA
New Hazard Chemicals Team
5 Nokbung-Dong, Eunpyung gu
Seoul
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 2 380 1664
Fax.: +82 2 382 4892
E-mail: khlee@kfda.go.kr

Dr Yang Hee CHO

Team Head
Korea Health Development Institute
Department of Food and Drug Industry
Noryangjin Dong 57-1
Seoul
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 2 2194 7337
Fax.: +82 2 2194 7449
E-mail: choyh@khidi.or.kr

Mr Dal-Soon CHOI

Chemist/Special Hazards Lab.
National Institute of Agricultural Science &
Technology, RDA
249 Seodun-dong
Kwonseon-ku
Suwon, 441-707
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 31 290 0521
Fax.: +82 31 290 0506

Mr Yong Il. CHUNG

Researcher
Sempio Foods Co.
R&D Department
231 Maegokri Hobupmyon
Ichonsi Kyoungkido
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +31 644 4641
Fax.: +31 644 4850
Email: cyoungil@sempio.com

Dr Lee JONG OK

Team Leader
KFDA
Food Safety Evaluation
231 Jinheung-mo Eunpyung g.
Seoul
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 2 380 1669
Fax.: +82 2 380 1359
Email: Leexz913@kfda.go.kr

Mr Sung Ug JUNG

Researcher
Nong Shim R&D Centre
203-1 Dany Jeony Dong
Kunpo-Si, Kyung Ki Do
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +11 772 7127
Fax.: +31 450 7004
E-mail: sujung@nongshim.com

Mr Sang Jo KIM

Ministry of Maritime Affairs and Fisheries
192-7 Ilsan 2 dang, Ilsan gu, Koyan Si
Kyunggi do
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 31 976 3024
Fax.: +82 31 976 6391
Email: jokim@momaf.go.kr

Ms Woojung KWON

Food Safety Officer
Korea Food and Drug Administration
Division of Food Import Management
Jinheungro, Eurnpyoung gu 231
Seoul
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 11 9496 9128
E-mail: wjkwon@mohw.go.kr

Dr Yong Kwan KWON

Researcher
KFDA
Food Additives Division
Noko-bunt, Eunpyoung gu 231
Seoul
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 2 380 1687
Fax.: +82 2 354 1399
E-mail: ykkwon@kfda.go.kr

Mr Eunggu LEE

Researcher
National Agricultural Quality Services
Seoul
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 2 2165 6110
Fax.: +82 2 2165 6006
E-mail: gamja@naqs.go.kr

LATVIA/LETONIA**Ms Sarma SLEZE**

Head of Division
Ministry of Agriculture
Republikas Lauk 2
Riga
LATVIA, LV-1981
Tel.: +371 7027017
Fax.: +371 7027205
E-mail: sarma.sleze@zm.gov.lv

LITHUANIA/LITUANIE/LITUANIA**Mrs Ieva GUDANAVICIENE**

Public Health Specialist
National Nutrition Centre
Food Safety Department
Kalvariju Street 153
08221 Vilnius
LITHUANIA
Tel.: +370 5 277 8919
Fax.: +370 5 276 8713
E-mail: ieva@rmc.lt

Prof. Grazina JUODEIKIENE

Professor at Kaunas University of Technology
Kaunas University of Technology
Food Technology Department
Radvilenu pl. 19
50254 Kaunas
LITHUANIA
Tel.: +370 37 456557
Fax.: +370 37 456647
E-mail: grazina.juodeikiene@ktu.lt

MALAWI**Mr Fred SIKWESE**

Director, Standards Development
Malawi Bureau of Standards
PO Box 946
Blantyre
MALAWI
Tel.: +265 1 670 488
Fax.: +265 1 670 756
E-mail: fred@mbs.malawi.net

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA**Ms Zaleenah ZAINUDDIN**

Senior Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E, Pusat Pentadbiran
Kerajaan Persekutuan
62590 Putrajaya
MALAYSIA
Tel.: +603 8883 3518
Fax.: +603 8889 3815
E-mail: zaleenah@mok.gov.my

Prof. Dr Aminah ABDULLAH

Deputy Dean
Faculty of Science and Technology
University Kebangsaan Malaysia
43600 UKM Bangi
Selangor DE
MALAYSIA
Tel.: +603 8921 5420
Fax.: +603 8925 6086
E-mail: kama@pkrisc.cc.ukm.my

Mr Mohd.Jaaffar AHMAD

Regional Manager
 Malaysia Palm Oil Board (MPOB)
 Brickendonbury
 Hertford SG 13 8 NL
 United Kingdom
 Tel.: +44 1992 55 4347
 Fax.: +44 1992 50 0564
 E-mail: mpob@mpob.powernet.co.uk

Dr Abu Bakar HUSSIN

Director
 Food Technology Research Centre
 Malaysian Agricultural Research & Development
 Institute
 GPO Box 12301
 Pejabat Pos Besar
 50774 Kuala Lumpur
 MALAYSIA
 Tel.: +603 8943 7673
 Fax.: +603 8942 2906
 E-mail: abubakar@mardi.my

Mr Samsudin NOOR

Principal Assistant Secretary
 Ministry of Plantation Industries and Commodities
 Level 7, Lot 2G4, Precint 2
 Federal Government Administration Centre
 62654 Putrajaya
 MALAYSIA
 Tel.: +603 8880 3427
 Fax.: +603 8880 3441
 E-mail: sam@kppk.gov.my

Dr Roslaini RUSLI

Veterinary Officer
 Department of Veterinary Services
 Ministry of Agriculture & Agro-Based Industry
 Wisma Tani, Podium Block 1B, Precint 4,
 Federal Government Administration Centre
 62630 Putrajaya
 MALAYSIA
 Tel.: +603 8870 2227
 Fax.: +603 8888 6949
 E-mail: roslaini@jph.gov.my

Ms Azizah UMAM

Assistant Director
 Atomic Energy Licensing Board
 Batu 24, Jalan Dengkil
 43800 Dengkil, Selangor
 MALAYSIA
 Tel.: +603 8926 7699
 Fax.: +603 8925 4578
 E-mail: azizah@aelb.gov.my

MALI/MALÍ**Dr Sekouba KEITA**

Dr Veterinaire
 Agence Nationale de la Securite Sanitaire des Aliments
 Minstere de la Sante
 232 Koulouba BKO
 Bamako, MALI
 Tel.: +223 222 530
 Fax.: +223 233 0203
 E-mail: sekokake@yahoo.fr

MEXICO/MEXIQUE/MÉXICO**Mr Carlos ALMANZA**

Comision Federal para la Protección contra Riesgos
 Sanitarios/Secretaria de Salud
 Gerencia de Evaluación Epidemiologica de Riesgos
 Monterrey 33
 Col Roma
 Mexico D.F.
 MEXICO
 Tel.: +52 55 55148583
 E-mail: carlosalmanza@salud.gob.mx

MONGOLIA**Mrs Tungalag DAVAA**

Head of Food Division
 Department of Policy Implementation and
 Coordination
 Ministry of Food and Agriculture
 Government bldg 9
 Enchtaivan Av. 16A
 210349 Ulaanbaatar
 MONGOLIA
 Tel.: +976 11 262559
 Fax.: +976 11 452554
 E-mail: dtungalag2000@yahoo.com

MOROCCO/MAROC/MARRUECOS**Mrs Jemaa BARDACH**

Chef de delegate
 Ministry de l'Agricultrue
 Station DBAGH, Avenue Hassan II
 BP 4495 Rabat
 MOROCCO
 Tel.: +212 3729 8150
 Fax.: +212 3729 8150
 E-mail: bardachj@yahoo.fr

Dr Nabil ABOUCHOAB

Médecin Vétérinaire Inspecteur
 Ministère de l'Agriculture, du développement Rural et des
 Peches Maritimes
 Rue Ahmed Cherkaoui
 Agdal – Rabat
 MOROCCO
 Tel.: +212 37 682049
 Fax.: +212 37 681366
 E-mail: anabil10@hotmail.com

Mr Omar El GUERMAZ

Chef de la Division Technique
 Laboratoire officiel d'analyses et de recherches
 Chimiques de Casablanca
 Rue Nichakra Rahal 25
 Casablanca
 MOROCCO
 Tel.: +212 22 302 196
 Fax.: +2112 22 301972
 E-mail: loarc@casanet.net.ma

NETHERLANDS/PAY-BAS/PAÍSES BAJOS**Mrs Wieke TAS**

Head of Delegation
 Ministry for Health, Welfare and Sports
 Directorate Nutrition and Health Protection
 PO Box 20350
 2500 EJ The Haque
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 3406365
 Fax.: +31 70 3405554
 E-mail: jw.tas@minvws.nl

Mr Jaap D. KLUIFHOOFT

Regulatory Affairs Manager
 FNLI/DSM Food Specialties
 P.O.Box 1
 2600 MA Delft
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31.152.793.185
 Fax.: +31.152.793.614
 E-mail: jaap.kluihfhoft@dsm.com

Mr Gerrit M. KOORNNEEF

Food Legislation Officer
 General Commodity Board for Arable Products
 P.O. Box 29739
 2502 LS Den Haag
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31.70.3708323
 Fax.: +31.70.370.8444
 E-mail: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

Dr Martien C. SPANJER

Senior Analytical Chemist
 Food and Consumer Product Safety Authority
 Hoogte Kadijk 401
 1018 BK Amsterdam
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 20 524 4703
 Fax.: +31 20 524 4700
 E-mail: martien.spanjer@vwa.nl

NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZÉLANDE/NUEVA ZELANDIA**Mr John van den BEUKEN**

Programme Manager (Composition)
 New Zealand Food Safety Authority
 Joint Food Standards Group
 PO Box 2835
 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel.: +64 4 463 2581
 Fax.: +64 4 463 2583
 E-mail: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

Mrs Janet GOODMAN

Senior Food Advisor
 New Zealand Food Safety Authority
 Joint Food Standards Group
 PO Box 2835
 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel.: +64 4 463 2575
 Fax.: +64 4 463 2583
 E-mail: janet.goodman@nzfsa.govt.nz

NIGER/NÍGER**Mr Boureima MOUSSA**

Codex Contact Point
 BP 623
 Niamey
 NIGER
 Tel.: +227 871982
 Fax.: +227 733570
 E-mail: boureima_moussa@yahoo.fr

NIGERIA/NIGÉRIA**Ms Amal I PEPPLÉ**

Permanent Secretary
 Federal Ministry of Agriculture & Rural Development
 FCDA, Area 11
 Garki-Abuja
 NIGERIA
 Tel.: +234 9 314 1458
 Fax.: +234 9 314 2207
 E-mail: aippeple@yahoo.com

Mr Thomas A. BANTA

Director
 Federal Ministry of Agriculture & Rural Development
 Agricultural Science Department
 Block B, PMB 135
 Area 11 Garki Abuja
 NIGERIA
 Tel.: +234 9 3144 141
 Fax.: +234 9 3144 142
 E-mail: agriscience@yahoo.com

Mr Charles NWAGBARA

Principal Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria
Codex Contact Point
PMB 2202, Jaba
NIGERIA
Tel.: 01 270 8238

Mr Ezirim LAWRENCE

Deputy Director
Strategic Grains Reserve Department
Plot 590, NAIC Building Zone AO, Centrel Area, PMB
135
Abuja
NIGERIA
Tel.: +80 3786 9862

Mrs Margaret OLELE

AGM/PR/AD/Regulatory
West African Seasoning Co. Ltd.
37 Creek Road
Apapa Lagos
NIGERIA
Tel.: +234 1 580 4920
Fax.: +234 1 580 4927

Mr M. WALI

Special Assistant to Permanent Secretary
Federal Ministry of Agriculture & Rural Development
Area 11
PMB 135
Garki-Abuja
NIGERIA
Tel.: +9 314 2728
Fax.: +9 314 2207
E-mail: metule2003@yahoo.co.uk

NORWAY/NORVÈGE/NORUEGA**Mr Anders THARALDSEN**

Advisor
Norwegian Food Safety Authority
Section for Additives and Contaminants
PO Box 383
2381 Brumunddal
0304 Oslo
NORWAY
Tel.: +47 2321 6778
Fax.: +47 2321 6801
E-mail: antha@mattilsynet.no

Mr Ragnar BERGER

Director Food Safety
Rieber & Son ASA
Nostegaten 58
Pb 987 Sentrum
5808 Bergen
NORWAY
Tel.: +47 55 96 7000
Fax.: +47 55 96 7696
E-mail: ragnar.berger@rieberfoods.com

Ms Cecile BLOM

Advisor
Norwegian Food Safety Authority
Section for Additives and Contaminants
PO Box 383
2381 Brumunddal
NORWAY
Tel.: +47 23 216772
Fax.: +47 23 216801
E-mail: ccblo@mattilsynet.no

Ms Ingvild TOMMERBERG

Advisor
Norwegian Food Safety Authority, Head Office,
Section for Additives and Contaminants
PO Box 383
2381 Brumunddal
NORWAY
Tel.: +47 2321 6764
Fax.: +47 2321 6801
E-mail: inkto@mattilsynet.no

Mr Arne VIDNES

Senior Advisor
Norwegian Food Safety Authority
Section for Additives and Contaminants
PO Box 381
2381 Brumunddal
NORWAY
Tel.: +47 23216759
Fax.: +47 23216801
E-mail: arvid@mattilsynet.no

PHILIPPINES/FILIPINAS**Dr Alicia O. LUSTRE**

Director
Food Development Center
National food Authority
FTI Complex, Bicutan
Taguig, Metro Manila
PHILIPPINES
Tel.: +63.2.8384715
Fax.: +63.2.8384692
E-mail: lustre@pacific.net.ph

Ms Christina ANAYRON

Senior Science Research Specialist
Philippine Coconut Authority
Product Development Department
Diliman
Quezon City
PHILIPPINES
Tel.: +632 928 4501
Fax.: +632 926 7431
E-mail: caanayron@yahoo.com

Mr Harris BIXLER

Technical Advisor
 Ingredients Solutions Inc.
 631 Moosehead Trail Waldo
 ME 04915 USA
 PHILIPPINES
 Tel.: +207 722 4172
 Fax.: +207 722 4271
 E-mail: pbixler@isinc.to

POLAND/POLOGNE/POLONIA**Ms Elzbieta BRULINSKA-OSTROWSKA**

Deputy Head of the Laboratory
 National Institute of Hygiene (PZH)
 Department of Food and Consumer Articles Research
 Chocimska Str. 24
 00791 Warsaw
 POLAND
 Tel.: +48 22 542 13 62
 Fax.: +48 22 542 12 25
 E-mail: ebrulinska@pzh.gov.pl

ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA**Ms Dorina Simona RADULESCU**

Chief of Service
 National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority
 Negustori Street 1B
 Bucharest
 ROMANIA
 Tel.: +40 31 3078568
 Fax.: +40 21 3124967
 E-mail: simona@ansv.ro

**RUSSIAN FEDERATION/FÉDÉRATION DE
RUSSIE/FEDERACIÓN DE RUSIA****Dr Konstantin ELLER**

Head of Division
 Russian Academy of Medical Sciences
 Institute of Nutrition
 Food Analytical Chemistry Division
 Ustinsky proezd 2/14
 109240 Moscow
 RUSSIAN FEDERATION
 Tel.: +495 298 1883
 Fax.: +495 788 4876
 E-mail: eller@ion.ru

**SERBIA AND MONTENEGRO/SERBIE-ET-
MONTÉNÉGRO/SERBIA Y MONTENEGRO****Prof. Ivan STANKOVIC**

Professor of Food Science and Food Safety Control
 Faculty of Pharmacy, Institute of Bromatology
 Vojvode Stepe 450
 11000 Belgrade (Kumodraz)
 SERBIA AND MONTENEGRO
 Tel.: +381 11 397 0379
 Fax.: +381 11 397 2840
 E-mail: istank@eunet.yu

SINGAPORE/SINGAPUR**Ms Sheot Harn CHAN**

Dy Director (Food Division)
 Health Sciences Authority
 Centre for Analytical Science
 Outram Road 11
 169078 Singapore
 SINGAPORE
 Tel.: +65 62130722
 Fax.: +65 62130749
 E-mail: Chan_Sheot_Harn@HSA.gov.sg

SLOVENIA/ESLOVENIA**Dr Marija SKERLJ**

Undersecretary
 Ministry of Health
 Stefanova 5
 1000 Ljubljana
 SLOVENIA
 Tel.: +3861 478 6853
 Fax.: +3861 478 6856
 E-mail: marija.skerlj@gov.si

Ms Barbara ROGEL

Undersecretary
 Ministry of Agriculture, Forestry and Food
 Dunajska 58
 1000 Ljubljana
 SLOVENIA
 Tel.: +386 61 478 9014
 Fax.: +386 61 478 9055
 E-mail: barbara.rogel@gov.si

**SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU
SUD/SUDÁFRICA****Mrs Maryke HERBST**

Assistant Director
 Department of Health
 Private Bag X828
 0001 Pretoria
 SOUTH AFRICA
 Tel.: +27 12 312 0164
 Fax.: +27 12 326 3180
 E-mail: herbsm@health.gov.za

Mr Terry BENNETT

General Manager Aquaculture/Technical
 Irvin and Johnson Holding Company
 PO Box 1628
 8000 Cape Town
 SOUTH AFRICA
 Tel.: +27 21 402 9232
 Fax.: +27 21 402 9276
 E-mail: terryb@ij.co.za

Ms Renusha CHANDA

Senior Medical Natural Scientist
 Department of Health
 Private Bzg X828
 0001 Pretoria
 SOUTH AFRICA
 Tel.: +27 12 312 3161
 Fax.: +27 12 312 3162
 E-mail: chandr@health.gov.za

SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA**Mr Victorio TERUEL**

Jefe de Area de Gestion de Riesgos Quimicos
 Ministerio de Sanidad Y Consumo
 Española de Seguridad Alimentaria Agencia Alcala 56
 Madrid
 SPAIN
 Tel.: +34 91 338 0122
 Fax.: +34 91 338 0169
 E-mail: vteruel@mcs.es

Mrs Isabel GARCÍA FAJARDO

Jefe de Servicio
 Española de Seguridad Alimentaria Agencia Ministerio
 de Sanidad Y Consumo
 c/ALCALA 56
 Madrid
 SPAIN
 Tel.: +34 91 3380 455
 Fax.: +34 91 3380 169
 E-mail: igarciaf@msc.es

SRI LANKA**Dr Agampodi Dayaratne SILVA**

Minister of Economic and Commercial
 Permanent Mission of Sri Lanka in Geneva
 56 Rue de Moillebeau
 1209 Geneva
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 22 919 1250
 Fax.: +41 22 734 9084
 E-mail: mission.sri-lanka-wto@ties.itu.int

SUDAN/SOUDAN/SUDÁN**Ms Thoria AKASHA**

Cerial Lab (Archeif Chemist)
 Sudanese Standard & Metrology Organization,
 Technical Administration
 PO Box 32
 Khartoum
 SUDAN
 Tel.: +249 83 797897
 Fax.: +249 18 3774852
 E-mail: elnagaka@hotmail.com

Mr Baha Eldeen KHAMIS

Agricultural Consultant
 Ministry of Agriculture
 Sudan Embassy in Netherlands
 Den Haag
 Tel.: +31 6 523 30217

Mr Imad Eldin Shareif MOHAMMED

Researcher
 Sudanese Standard & Metrology Organization,
 Technical Administration
 PO Box 32
 Khartoum
 SUDAN
 Tel.: +249 941 2682757
 Fax.: +249 17 74852
 E-mail: omdassmo@yahoo.com

SWEDEN/SUÉDE/SUECIA**Mr Anders WANNBERG**

Senior Administrative Officer
 Ministry of Agriculture Food and Consumer Affairs
 Food and Animals Division
 10333 Stockholm
 SWEDEN
 Tel.: +46 8 405 1279
 Fax.: +48 8 20 6496
 E-mail: anders.wannberg@agriculture.ministry.se

Mr Östen ANDERSSON

Principal Administrative Officer
 National Food Administration
 Food Standards Department
 PO Box 622
 75126 Uppsala
 SWEDEN
 Tel.: +46 18 175500
 Fax.: +46 18 105848
 E-mail: osan@slv.se

Mrs Evelyn JANSSON ELFBERG

Principal Administrative Officer
 National Food Administration
 Food Standards Department
 PO Box 622
 75126 Uppsala
 SWEDEN
 Tel.: +46 18 175500
 Fax.: +46 18 105848
 E-mail: evelyn.jansson.elfberg@slv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA**Mr Dr Michel DONAT**

Head of Food and Commodities Unit
 Federal Office of Public Health
 Consumer Protection Directorate
 3003 Berne
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 31 322 9589
 Fax.: +41 31 322 9574
 E-mail: michel.donat@bag.admin.ch

Dr Martin BRUGGER

Federal Office of Public Health
 Food Safety Department
 3003 Berne
 SWITZERLAND
 Tel.: +41.31.322.95.70
 Fax.: +41.31.322.95.74
 E-mail: martin.bruegger@bag.admin.ch

Mrs Karin FELTES

Global Regulatory Affairs Manager
 DSM Nutritional Products
 PO Box 3255
 4002 Basel
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 61 688 13 66
 Fax.: +41 61 688 16 135
 E-mail: karin.feltes@dsm.com

Dr Marquard IMFELD

Senior Consultant
 Bioresco Ltd.
 Bundesstrasse 29
 4054 Basel
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 61 273 77 06
 Fax.: +41 61 273 7703
 E-mail: marquard.imfeld@bioresco.com

Mrs Stephanie KRAMER-JUTANT

Regulatory Affairs International
 Nestec Ltd.
 Avenue Nestle 55
 1800 Vevey
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 21 924 4210
 Fax.: +41 21 924 4547
 E-mail: stephanie.kramer-jutant@nestle.com

Dr Manfred LütZOW

Regulatory Affairs
 Sa.qual Regulatory Affairs Services GmbH
 Feldhofweg 38
 5432 Neuenhof
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 56 406 23 58
 Fax.: +41 56 406 23 59
 E-mail: maluetzow@saqual.com

Dr Herve NORDMANN

Director Scientific & Regulatory Affairs
 Ajinomoto Switzerland AG
 En Crochet 1
 1143 Apples
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 21 800 3763
 Fax.: +41 21 800 4087
 E-mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

TANZANIA/TANZANÍA**Mr Raymond WIGENGE**

Chief Food Inspector
 Tanzania Food & Drugs Authority
 PO Box 77150
 Dar el Salaam
 TANZANIA
 Tel.: +255 22 2450512
 Fax.: +255 22 2450793
 E-mail: raywigenge@yahoo.com

THAILAND/THAÏLANDIE/TAIANDIA**Dr Songsak SRIANUJATA**

Advisor
 Institute of Nutrition Mahidol University
 Salaya, Putthamonton
 73170 Nakhornpathom
 THAILAND
 Tel.: +662 800 2380
 Fax.: +662 441 9344
 E-mail: rassn@mahidol.ac.th

Ms Churairat ARPANANTIKUL

Secretary-General
 The Federation of Thai Industries
 Food Processing Industry Club
 Queen Sirikit National Convention Centre
 Zone C 4th Fl
 60 New Ratchadapiksek Rd,
 Klongtoey 10110 Bangkok
 THAILAND
 Tel.: +662 345 1167
 Fax.: +662 345 1296
 E-mail: churairat.arpanantikul@ap.csplc.com

Dr Supapun BRILLANTES

Technical Vice-Manager
 Thai Food Processors Association
 170/21-22 9th floor, Ocean Tower 1 Bld
 New Ratchadapisek Road
 Klongtoey 10110 Bangkok
 THAILAND
 Tel.: +662 261 2684-6
 Fax.: +662 261 2996-7
 E-mail: vice.manager@thaifood.org

Mrs Wanthanee KAMLERT

Medical Scientist 8
 Bureau of Quality and Safety of Food
 Department of Medical Science
 Tiwanon Rd
 Nonthaburi 11000
 Nonthaburi
 THAILAND
 Tel.: +662 951 0000
 Fax.: +662 951 1023
 E-mail: wanth@dmsc.moph.go.th

Mrs Voranuch KITSUKCHIT

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Rajadammern Nok Avenue
10200 Bangkok
THAILAND
Tel.: +662 579 8384
Fax.: +662 280 3899
E-mail: kvoranuch@yahoo.com

Mrs Jutima LIKITRATANAPORN

Food Technologist
Ministry of Public Health
Food and Drug Administration
A. mounq. Tiwanon Rd.
Nonthaburi
THAILAND
Tel.: +662 2831600, ext. 1177
Fax.: +662 590 7011
E-mail: july@fda.moph.go.th

Ms Nalinthip PEANEE

Standards Officer
Ministry of Agricultural and Cooperatives
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
3 Rajadammern Nok Avenue
10200 Bangkok
THAILAND
Tel.: +662 283 1600, ext. 1182
Fax.: +662 283 1669
E-mail: nalinthip@acfs.go.th

Dr Jirawan YAMPRAYOON

Senior Expert in Fishery Product and Inspection
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Department of Fisheries
Kaset-Klang, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel.: +662 940 6027
Fax.: +662 562 0571
jirawany@fisheries.go.th / jyamprayoon@yahoo.com

TUNISIA/TUNISIE/TÚNEZ**Mr Hammadi DEKHIL**

Directeur
ANCSEP
Ministere de la Sante Publique
37 Av. Taieb MHRI
1002 Tunis
TUNISIA
Tel.: +216 71 790 283
Fax.: +216 71 789 233
E-mail: hamadi.dekhil@rns.tn

Mme. GNAOUI LEILA

Ingenieur/Chef Service
Ministry du commerce et de l'artisanat
12 Rue Arabie Saoudite
Tunis
TUNISIA
Tel.: +97 546 442
Fax.: +71 799 729
E-mail: gneoui@yahoo.fr

Mr Mohamed Chokri REJEB

Directeur General
Centre Technique de l'Agro-alimentaire
12, Rue de l'usine
Z.I. Charguia II – 2035 Ariana
TUNISIA
Tel.: +216 71 940 358
Fax.: +216 71 941 080
E-mail: rejebchokri@yahoo.fr

TURKEY/TURQUIE/TURQUÍA**Mr Omer Faruk DOGAN**

Deputy Undersecretary
Republic of Turkey Prime Minister's Office
Undersecretariat for Foreign Trade
Inonu Bulv. No 36
06510 Emek Ankara
TURKEY
Tel.: +90 312 212 8731
Fax.: +90 312 212 8738
E-mail: doganof@dtm.gov.tr

Prof. Dr Uygun AKSOY

Ege University Ziraat Fakultesi
Bahce Bitkiler Bolumu
35100 Bornova Izmir
TURKEY
Tel.: +90 232 388 4000
Fax.: +90 323 388 1865
E-mail: uygun.aksoy@ege.edu.tr

Mr Ahmet CANLI

Chief of Section
Prime Ministry of Turkey Undersecretariat for Foreign
Trade
Inonu Bulv. 36
06100 Emek-Ankara
TURKEY
Tel.: +90 312 204 7670
Fax.: +90 312 205 0923
E-mail: canlia@dtm.gov.tr

Mr Rafael CIKUREL

Chairman
Aegean Exporters Associations
Ataturk cad. 382
35220 Alsoncak-Izmir
TURKEY
Tel.: +90 232 421 49 30
Fax.: +90 232 422 11 60
E-mail: franco@francofruits.com

Ms Canan INANC

Deputy Secretary General
Aegean Exporters' Associations
Ataturk cad 382
35220 Alsancak-Izmir
TURKEY
Tel.: +90 232 488 6015
Fax.: +90 232 488 6152
E-mail: c.inanc@egebirlik.org.tr

Mr Erdinc KAPKAC

Board Member
Aegean Exporter' Associations
Ataturk cad 382
35220 Alsancak-Izmir
TURKEY
Tel.: +90 232 489 2288
Fax.: +90 232 483 6330
E-mail: erdinck@pagmat.com

Mr Hayrettin OZER

Researcher
Tubitak MRC Food Institute
PO Box 21
41470 Gebze Kocaeli
TURKEY
Tel.: +90 262 641 2300
Fax.: +90 262 641 2309
E-mail: hayrettin.ozer@mam.gov.tr

Mr Ramazan TOKER

Food Engineer
Ministry of Agriculture and Rural Affairs
General Directorate of Protection and Control
Food Control Services – Food Codex Division
Akay Cad. 3
06140 Bakanliklar Ankara
TURKEY
Tel.: +90 312 417 4176
Fax.: +90 312 418 9523
E-mail: ramazant@kkgm.gov.tr

UGANDA/OUGANDA**Dr Benon KYOKWIJUKA**

Ag. Assistant Commissioner, Livestock Marketing &
Public Health
Ministry of Agriculture, Animal Industry & Fisheries
Department of Animal Production & Marketing
PO Box 513
Entebbe
UGANDA
Tel.: +256 41 320578
Fax.: +256 41 321070
E-mail: benonkyokwijuka@yahoo.com

UNITED KINGDOM/ROYAUM-UNI/REINO UNIDO**Dr Wendy MATTHEWS**

Head of Mycotoxins and Process Contaminants
Food Standards Agency
Room 702c, Aviation House, Kingsway 125
WC2B 6NH London
UNITED KINGDOM
Tel.: +44.207 276 8707
Fax.: +44.207 276 8717
E-mail: wendy.matthews@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr Andy CRIMES

Regulatory Affairs Manager Contaminants
Unilever R&D Colworth
Measurement, Science
Sharnbrook
MK44-ILQ Bedford
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 1234 222328
Fax.: +44 1234 222007
E-mail: andy.crimes@unilever.com

Ms Glynis GRIFFITHS

Senior Executive Officer
Food Standard Agency
Food Additives
Room 515C, Aviation House
Kingsway 125
WC2B 6NH London
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 207 276 8556
Fax.: +44 207 276 8514
E-mail: glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk

Mrs Joy HARDINGE

Food Law Consultant
AJH Consulting
43 Mountbatten Way, Brabourne Lees
Ashford
TN25 6PZ Kent
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 1303 812569
Fax.: +44 1233 644484
E-mail: ajhconsulting@btinternet.com

Dr Simona ORIGGI

Senior Scientific Officer
Food Standards Agency
Chemical Safety Division
Chemical Contaminants (Mycotoxins)
Room 707c, Aviation House, Kingsway 125
WC2B 6NH London
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 0 207 276 8722
Fax.: +44 0 207 276 8717
E-mail: simona.origgi@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr James RIDSDALE

Senior Scientific Officer
 Food Standards Agency
 Novel Foods, Additives and Supplements
 515b Aviation House
 Kingsway 125
 WC2B 6NH London
 UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 207 276 8559
 Fax.: +44 207 276 8514
 E-mail: james.ridsdale@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr Jillian SPINDURA

Senior Scientific Officer
 Food Standards Agency
 Room 715b, 215 Aviation House
 Kingsway 125
 WC2B 6NH London
 UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 207 276 8776
 Fax.: +44 207 276 8779
 E-mail: jillian.spindura@foodstandards.gsi.gov.uk

Ms Kara THOMAS

Senior Scientific Officer
 Food Standards Agency
 Environmental Contaminants
 707c, Aviation House
 Kingsway 125
 WC2B 6NH London
 UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 207 276 8727
 Fax.: +44 207 276 8717
 E-mail: kara.thomas@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr Nick TOMLINSON

Head of Chemical Safety Division
 Food Standards Agency
 Chemical Safety Division
 509, Aviation House
 Kingsway 125
 C2B 6NH London
 UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 207 276 8562
 Fax.: +44 207 276 8513
 E-mail: nick.tomlinson@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr Brian WHITEHOUSE

Consultant
 Brian Whitehouse Associates
 6 Church Bank, Richmond Road
 Bowdon, Cheshire
 WA 14 3NW1 Bowdon
 UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 161 9286681
 Fax.: +44 161 9286681
 E-mail: brian@churchbank.demon.co.uk

**UNITED STATES OF AMERICA/ÉTATS-UNIS
D'AMÉRIQUE/ESTADOS UNIDOS DE
AMÉRICA****Dr Terry.C. TROXELL**

Director, Office of Plant and Dairy Foods
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 Food & Drug Administration
 Paint Branch Parkway 5100
 HFS 300, College Park MD
 Washington 20740
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +301 436 1700
 Fax.: +301 436 2632
 E-mail: terry.troxell@fda.hhs.gov

Mr Terry B. BANE

Brache Chief
 USDA
 AMS, FVP, Processed Products Branch
 Stop 0247, 1400 Independence Ave SW
 Washington DC 20250-0247
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +202 720 4693
 Fax.: +202 690 1087
 E-mail: terry.bane@usda.gov

Dr Nega BERU

Associate Director
 Office of Plant and Dairy Foods
 Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food
 and Drug Administration
 Paint Branch Parkway 5100, HFS-300
 College Park MD 20740
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +301 436 1700
 Fax.: +301 436 2632
 E-mail: nega.beru@fda.hhs.gov

Mr Kyd D. BRENNER

DTB Associates LLP
 901 New York Avenue, NW - 3rd Floor
 Washington DC 20001-4413
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +202 6617098
 Fax.: +202 661 7093
 E-mail: kbrenner@dtbassociates.com

Ms Susan E. CARBERRY

Supervisory Chemist
 US Food & Drug Division Administration
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 Office of Food Additive Safety
 Division of Petition Review
 Paint Branch Parkway 5100, HFS-265
 College Park, MD20740-3835 Washington
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +301 436 1269
 Fax.: +301 436 2972
 E-mail: susan.carberry@fda.hhs.gov

Mr Bob COLLETTE

Vice President of Science and Technology
National Fisheries Institute
7918 Jones Branch Drive Suite 700
VA 22102 McLean
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +703 752 8886
Fax.: +703 752 7583
E-mail: bcollette@nfi.org

Dr Dennis M. KEEFE

Acting Associate Director for Science & Policy OFAS
Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway HFS 205
Coll. Park, MD 20740
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +301 436 1284
Fax.: +301 436 2972
E-mail: dennis.keefe@fda.hhs.gov

Dr Henry KIM

Supervisory Chemist
Division of Plant Products Safety
Office of Plant and Dairy Foods
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food & Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway (HFS 306)
College Park MD 20740
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +301 436 2023
Fax.: +301 436 2651
E-mail: henry.kim@fda.hhs.gov

Mari KIRRANE

Wine Technical Advisor
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
International Trade Division
221 Main Street, Suite 1340
San Francisco, CA 94105
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +415 625 5793
Fax.: +415 625 5781
E-mail: Mari.Kirrane@ttb.gov

Dr Paul M. KUZNESOF

Senior Chemist
US Food and Drug Administration
Office of Food Additive Safety (HFS-205)
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Avenue
College Park, Maryland, MD20910
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +301 436 1289
Fax.: +301 436 2972
E-mail: paul.kuznesof@fda.hhs.gov

Ms Ellen Y. MATTEN

International Issues Analyst
US Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
US Codex Office
1400 Independence Ave. SW, Room 4861 South
Building
Washington DC 20250-3700
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +202 720 4063
Fax.: +202 720 3157
E-mail: ellen.matten@fsis.usda.gov

Dr Allen W. MATTHYS

Vice President
Food Products Association
State and Federal Regulations
1350 I Street, NW, Suite 300
Washington, DC 20005
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +202 639 5960
Fax.: +202 639 5991
Email.: amatthys@fpa-food.org

Mr Robert C. PETERSON

Vice President
Regulatory Affairs Tate and Lyle
E Eldorado 2200
Decatur IL 62525
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +217 421 2189
E-mail: robert.peterson@tateandlyle.com

Dr Ken SCHRANKEL

VP Regulatory Policy and Industry Issues
International Flavors & Fragrances Inc.
Broad Street 1040
Shrewsbury NJ 07702
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +1 732 578 6727
Fax.: +1 732 578 6756
E-mail: ken.schrinkel@iff.com

Mr Thomas B. WHITAKER

Research Engineer
U.S. Department of Agriculture
PO Box 7625
N.C. State University
Raleigh, North Carolina, 27695-7625
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +919 515 6731
Fax.: +919 515 7760
E-mail: tom_whitaker@ncsu.edu

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS**
ORGANIZATIONS GOUVERNAMENTALES
INTERNACIONALES
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES

Food and Agriculture Organization of the United Nations FAO/ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture/ Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentacion

Dr Annika WENNBERG

FAO JECFA Secretary
 Nutrition and Consumer Protection Division
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome
 ITALY
 Tel.: +39 6 5705 3283
 Fax.: +39 6 5705 4593
 E-mail: annika.wennberg@fao.org

Dr Maria Lourdes COSTARRICA

Senior Officer
 Nutrition and Consumer Protection Division
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome
 ITALY
 Tel.: +39 0657 056060
 Fax.: +39 0657 054593
 E-mail: lourdes.costarrica@fao.org

IAEA (International Atomic Energy Agency)/Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA)

Mr David H. BYRON

Section Head
 Food and Environmental Protection
 PO Box 100
 1400 Vienna
 AUSTRIA
 Tel.: +43 1 2600 216 38
 Fax.: +43 1 26007
 E-mail: D.H.Byron@iaea.org

Mr Volodymyr BERKOVSKYY

Environmental Assessment Specialist
 Radioactive Discharges Unit
 Water Safety Section
 PO Box 100
 1400 Vienna
 AUSTRIA
 Tel.: +43 1 2600
 Fax.: +43 1 26007

IIF-IIR (Institut international du froid/International Institute of Refrigeration)

Dr C. van den BERG

Consultant
 Overkwartierstraat 5
 6585 XV Mook
 THE NETHERLANDS
 Tel.: 06-10774048
 E-mail: bnsconsult@yahoo.com

OIV (International Organisation of Vine and Wine/ Organisation internationale de la vigne et du vin/ Organización Internacional de la Viña y el Vino)

Mrs Kate HARDY

Unit Manager (Economy and Law)
 Rue d'Aguesseau 18
 75008 Paris
 FRANCE
 Tel.: +33 1 44 94 80 87
 Fax.: +33 1 42 66 90 63
 E-mail: khardy@oiv.int

Dr Jean-Claude RUF

Head of Unit "Oenology, Nutrition & Health, methods of Analysis"
 Rue d'Aguesseau 18
 75008 Paris
 FRANCE
 Tel.: +33 1 44 9480 80
 Fax.: +33 1 42 6690 63
 E-mail: jruf@oiv.int

Mr Dominique TUSSEAU

CIVC Technical Department
 5 Rue Henri-Martin
 Boite Postale 135
 51204 Epernay Cedex Paris
 FRANCE
 Tel.: +33 3 2651 1930
 Fax.: +33 3 2651 1957
 E-mail: dominique.tusseau@civc.fr

World Health Organization (WHO)/ Organisation Mondiale de la Sante (OMS)/ Organización Mundial de la Salud (OMS)

Dr Angelika TRITSCHER

WHO JECFA Secretary
 International Programme on Chemical Safety
 Avenue Appia 20
 1211 Geneve 27
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 22 791 3569
 Fax.: +41 22 791 4848
 E-mail: tritschera@who.int

Dr Mohamed ELMI

Regional Advisor Food and Chemical Safety
Abdul Razzak al Sanhoury, Nasr City
PO Box 7608
11371 Cairo
EGYPT
Tel.: +202-276 5000
Fax.: +202-276 5415
E-mail: elmim@emro.who.int

Dr Gerald G. MOY

GEMS/Food Manager
Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne
Diseases
1211 Geneva 27
ZWITZERLAND
Tel.: +41 22 791 3698
Fax.: +41 22 791 2111
E-mail: moyg@who.int

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS
ORGANIZATIONS NON-
GOUVERNAMENTALES INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES**

AAC**Mr Christophe LEPRETRE**

Regulatory Affairs Manager
Avenue des Arts 43
1040 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 289 6760
Fax.: +32 2 513 5592
E-mail: aaf@aaf-eu.org

AIIBP**Mr Dirk RADERMACHER**

Secretary General
Reuterstrasse 151
53113 Bonn
GERMANY
Tel.: +49 228 210180
Fax.: +49 228 229460
E-mail: radermacher@verbaendenbuero.de

AIDGUM**Mr Gontran DONDAIN**

President
Chemin de Croisset 129
76723 Rouen Cedex
FRANCE
Tel.: +33 6 11 385256
E-mail: dgondain@cniworld.com

Dr John LUPIEN

Professor
Via Fonte di Fruno 22
00153 Rome
ITALY
Tel.: +39 6 5725 0042
E-mail: lupien@ard.it

AMFEP**Mrs Mette Marie LADEGAARD**

Manager
Novozymes A/S
Krogshoejvej 36
2880 Bagsvaerd
DENMARK
Tel.: +45 4442 3073
Fax.: +45 4498 4647
E-mail: mml@novozymes.com

Mrs Danielle P. PRAANING

Principal Regulatory Expert
DSM Food Specialities
PO Box 1
2600 MA Delft
THE NETHERLANDS
Tel.: +31 152 793960
Fax.: +31 152 793614
E-mail: danielle.praaning@dsm.com

BIOPOLYMER International**Mr Jean-Claude. ATTALE**

Regulatory Affairs Director
Degussa Texturant Systems France SAS
Place Ronde 32
92035 Paris La Defense
FRANCE
Tel.: +33 1 7100 4643
Fax.: +33 1 7100 4667
E-mail: jean.claude.attale@degussa.com

CEFS (Comité européen des fabricants de sucre)**Ms Camille PERRIN**

Scientific & Regulatory Affairs Assistant Manager
Avenue de Tervuren 182
1150 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 762 0760
Fax.: +32 2 771 0026
E-mail: camille.perrin@cefs.org

Mr Oscar RUIZ DE IMANA

Head of Scientific & Regulatory Affairs
Avenue Tervuren 182
1150 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 762 0760
Fax.: +32 2 771 0026
E-mail: oscar.ruiz@cefs.org

CIAA (Confédération des industries agro-alimentaires de l'UE)**Ms Marta Bertran ESTEVE**

Manager Scientific & Regulatory Affairs
Avenue des Arts 43
1040 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 500 8750
Fax.: +32 2 508 1021
E-mail: m.bertran@ciaa.be

Ms Clara THOMPSON

Scientific & Technical Manager
Avenue des Arts 43
1040 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 4 9753 6179
Fax.: +32 2 508 1021
E-mail: c.thompson@ciaa.be

COFAG (Comité des fabricants d'acide glutamique de l'UE)**Mr Philippe GUION**

Executive Secretary
c/o Ajinomoto Eurolysine
Rue de Courcelles 153
75817 Paris, CEDEX 17
FRANCE
Tel.: +33.1.44.40.12.29
Fax.: +33.1.44.40.12.15
E-mail: guion_philippe@eli.ajinomota.com

EFEMA (European Food Emulsifier Manufacturers' Association)**Ms Caroline HERODY**

Regulatory Affairs Advisor
Danisco A/S
PO Box 17
1001 Copenhagen
DENMARK
Tel.: +45 3266 2000
Fax.: +45 3266 2189
E-mail: caroline.herody@danisco.com

EFFA (European Flavour and Fragrance Association)**Mr Dan DILS**

Director
Sq. Marie-Louise 49
1000 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 23 89905
Fax.: +32 2 23 00265
E-mail: ddils@effaorg.org

EFLA**Mr Guy VALKENBORG**

Director
p/a Rue de la Loi
1040 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32.2.230 4865
Fax.: +32.2.230 8206
E-mail: guyvalkenborg@eas.be

ELC (Federation of European Food Additives and Food Enzymes Industries)**Mrs Maryse HERVE**

Secretary General
Avenue des Gaulais 9
1040 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 736 53 54
Fax.: +32 2 732 34 27
E-mail: elc@ecco-eu.com

ETA (Enzyme Technical Association)**Dr Michael H. AUERBACH**

Senior Science Advisor
Danisco USA Inc.
Saw Mill River Road 440
10502-2605 Ardsley, New York
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +914 674 6300
Fax.: +914 674 6533
E-mail: michael.auerbach@danisco.com

EWf (European Wax Federation)**Ms Alexandra HADJIYIANNI**

Secretary General
Boulevard du Souverain 165
1160 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 566 9131
Fax.: +32 2 566 9111
E-mail: alexandra.hadjivianni@wax.org

FEFAC (European Feed Manufacturers' Federation)**Mr Alexander DORING**

Secretary General
Rue de la Loi 223
Bte 3
1040 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 285 00 50
Fax.: +32 2 230 57 22
E-mail: fefac@fefac.org

IADSA (International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations)**Mr Peter BERRY OTTAWAY**

Technical Advisor
 EHPM
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 2091145
 Fax.: +32 2 2233064
 E-mail: boa@berry.ottawa.co.uk

Mr David PINEDA ERENO

Manager Regulatory Affairs
 Rue d' Association 50
 1000 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 209 1155
 Fax.: +32 2 223 3064
 E-mail: secretariat@iadsa.be

ICA**Mr Kazuo ONITAKE**

Head of Unit, Safety Policy Service
 Japanese Consumers' Cooperative Union
 Co-op Plaza 3-29-8
 Shibuya, Shibuya-Ku
 Tokyo
 JAPAN
 Tel.: +81 3 5778 8109
 Fax.: +81 3 5778 8002
 Email: kazuo.onitake@jccu.coop

Ms Penelope ALEXANDRE

Director Regulatory and Scientific Affairs
 Rue Defacqz 1
 1000 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 569 1800
 Fax.: +32 2 539 1575
 E-mail: penelope.alexandre@caobisco.be

ICBA (International Council of Beverages Associations)**Ms Paivi JULKUNEN**

Chair, ICBA Committee for Codex
 Boulevard St. Michel 79
 1040 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 7434050
 Fax.: +32 2 7325102
 E-mail: pjulkunen@na.ko.com

Mr Kensuke WATANABE

Technical Advisor
 Department Japan Soft Drinks Association
 103-0022, 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi
 Chuo-Ku
 Tokyo
 JAPAN
 Tel.: +81.3 3270 7300
 Fax.: +81 3 3270 7306
 E-mail: icba@j-ska.or.jp

ICGA**Mr Jean SAVIGNY**

General Counsel
 Rue Blanche 25
 1060 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32.2.541.0571
 Fax.: +32.2.541.0580
 E-mail: savigny@khlaw.be

ICGMA (International Council of Grocery Manufacturers Associations)**Dr Wu LI**

Corporate Toxicologist
 Frito-Lay, Inc.
 7701 Inc.Legacy Drive, 3T-138
 Plano, TX 75024
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +972 334 4204
 Fax.: +972 334 6830
 E-mail: wu.li@fritolay.com

Ms Moira VAN DER LINDE

Food Technologist
 CGCSA
 PO Box 41417
 Hurlingham
 Johannesburg
 SOUTH AFRICA
 Tel.: 011 789 5777
 Fax.: 011 889 4966
 E-mail: mvdll@cgcsa.co.za

Dr M. SLAYNE

Director
 PepsiCo International
 International Food Safety & Nutrition
 7701 Legacy Drive
 Plano TX 75024
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +1 972 334 4832
 Fax.: +1 972 334 6271
 E-mail: martin.slayne@intl.pepsico.com

Dr Thomas D. TRAUTMAN

Toxicology & Regulatory Affairs
 General Mills
 Number One General Mills Boulevard
 W01-B Minneapolis, MN 55426
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +763 764 7584
 Fax.: +763 764 4242
 Email: tom.trautman@genmills.com

IDF (International Diabetic Federation)**Mr Eitan BRUMMEN**

National Advisor
 Rue des Trefles 130
 Brussel
 BELGIUM
 Tel.: +32 485 554257
 E-mail: eitan@brummen.as

Mr John H. BYRNE

Head of Delegation
 Allee du Herisson 1
 Brussel
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 523 6184
 Fax.: +32 2 523 4477
 E-mail: eurobest@tiscali.be

IDF/FIL (International Dairy Federation)**Dr L BERCHT**

Secretary for Legislative and Environmental Affairs
 International Dairy Foods Association
 Postbus 165
 2700 AD Zoetermeer
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 79 343 0302
 Fax.: +31 79 343 0324
 E-mail: bercht@nzo.nl

Ms Aurelie DUBOIS

Assistant to the Technical Director
 International Dairy Federation
 Diamant Building
 Boulevard Aguste Reyers 80
 1030 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 706 8645
 Fax.: +32 2 733 0413
 E-mail: adubois@fil-idf.org

Mr Paul MATHOT

Manager
 International Dairy Foods Association
 Postbus 165
 2700 AD Zoetermeer
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31.79 343 03 09
 Fax.: +31.79 343 03 24
 E-mail: mathot@nzo.nl

Mr Allen R SAYLER

Senior Director, Regulatory Affairs & International Standards
 International Dairy Foods Association
 1250 H Street North West Suite 900
 20005 Washington DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +1 202 737 4332
 Fax.: +1 202 331 7820
 E-mail: asayler@idfa.org

IFAC (International Food Additives Council)**Ms Eunice CUIRLE**

Manager, Global Regulatory Affairs
 FMC Biopolymers
 Market street 1735
 19103 Philadelphia
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +215.299.6999
 Fax.: +215.299.6368
 E-mail: eunice_cuirle@fmc.com

Mr Christopher C. DEMERLIS

Manager Regulatory Affairs
 Colorcon Inc.
 PO Box 24
 PA 19486-0024 West Point
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +215 661 2766
 Fax.: +215 661 2366
 E-mail: cdemerlis@colorcon.com

Mr Jim ELFSTRUM

President
 Elfstrum Consulting LLC
 Adams Drive 6
 08512 Cranbury, New Jersey
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +609 395 8499
 Fax.: +609 395 8462
 E-mail: jelfstrum@comcast.net

Mr Carl MROZ

Director, EMEA Regulatory Affairs
 Colorcon Ltd.
 Flagship House Victory Way
 Crossways Dartford
 DA2 6QD Dartford kent
 UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 13 2229 3000
 Fax.: +44 13 2262 7200
 E-mail: cmroz@colorcon.com

Ms Lyn O'Brien NABORS

President
 1100 Johson Ferry Road
 Suite 300
 GA 30342 Atlanta
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +404 252 3663
 Fax.: +404 252 0774
 E-mail: inabors@kellencompany.com

IFT (Institute of Food Technologists)**Ms Gloria BROOKS-RAY**

Advisor Codex and International Regulatory Affairs
Exponent
PO Box 97
NJ 07046 Mountain Lakes
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +973 334 4652
E-mail: gbrooksray@exponent.com

Dr Cory M. BRYANT

Research Scientist
Science and Technology Projects
Connecticut Ave. NW 1025
Suite 503
20036 Washington DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +202 466 5980
Fax.: +202 466 5988
E-mail: cmbryant@ift.org

Dr James R. COUGHLIN

President
Coughlin & Associates, Consultants in Toxicology and Safety
La Paz Road 27881
Suite G
CA 92677 Laguna Niguel
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +949 916 6217
Fax.: +949 916 6218
E-mail: jrcoughlin@cox.net

Dr Rodney J.H. GRAY

Director Regulatory Affairs
Hercules Incorporated
Research Center
Hercules Road 500
DE 19808-1599 Wilmington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +1.302.995.3400
Fax.: +1.302.995.4668
E-mail: rgray@herc.com

IFU (International Federation of Fruit Juice Producers)**Mr Rudi BRAATZ**

Codex Representative and commission for Legislation Member
Boulevard des Capucines 23
75002 Paris
FRANCE
Tel.: +33 1 4742 8280
Fax.: +33 1 4742 8281
E-mail: ifu@ifu-fruitjuice.com

Mr Hany FARAG

Vice President
Quality & Regulatory Affairs
One Dole Drive
Westlake Village
CA 91362-7300
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +818 874 4857
Fax.: +818 874 6857
E-mail: hany_farag@na.dole.com

IGTC (International Glutamate Technical Committee)**Dr Takeshi KIMURA**

Chief Executive Officer
Hatchobori 3-9-5, Chuo-ku
104-0032 Tokyo
JAPAN
Tel.: +81 80 3258 1900
Fax.: +81 3 5250 8403
E-mail: takeshi_kimura@ajonomoto.com

Dr Masanori KOHUMURA

Scientific Advisor
Hatchobori 3-9-5, Chuo-ku,
104-00325 Tokyo
JAPAN
Tel.: +81 80 3258 1900
Fax.: +81 3 5250 8403
E-mail: igtc03_se@e-igtc.org

IHPC (International Hydrolyzed Protein Council)**Mrs Julia C. HOWELL**

Consultant
JC Howell Consulting, LLC
1681 Villa Rica Road, SW
Powder Springs
GA 30127 Georgia
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +770-439-6119
Fax.: +770-439-7977
E-mail: jchowell1@aol.com

INC (International Tree Nut Council)**Ms Julie G. ADAMS**

Senior Director, International and Regulatory Affairs
Almond Board of California
1150 9th Street, Suite 1500
Modesto, CA 95354
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +1 209 343 3238
Fax.: +1 209 549 8267
E-mail: jadams@almondboard.com

Dr Pino CALCAGNI

President
Besana Group
Via Ferrovia 210
80040 S. Gennaro V.No (NA)
ITALY
Tel.: +39 81 865 9111
Fax.: +39 81 865 7651
E-mail: giuseppe.calcagni@unomoc.it

IOFI (International Pectin Producers' Association)**Dr Thierry CACHET**

Scientific Director
Square Marie Louise 49
1000 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 2389903
Fax.: +32 2 30 02 65
E-mail: secretariat@iofiorg.org

IPPA (International Sweeteners Association)**Dr Colin D. MAY**

Executive Secretary
PO Box 151
HR4 8YZ Wellington-Hereford
UNITED KINGDOM
Tel.: +44.1432.830529
Fax.: +44.1432.830716
E-mail: executive-secretary@ippa.info

ISA (International Sweeteners Association)**Dr Simon BROOKE-TAYLOR**

Consultant
Brooke-Taylor & Co pty Ltd.
PO Box 544
Vic 3741 Bright Vic
AUSTRALIA
Tel.: + 61 411 156 773
Fax.: +61 35 750 1893
E-mail: simon@brooketaylor.com.au

Ms Frances HUNT

Secretary General
Avenue des Gaulois 9
1040 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 736 5354
Fax.: +32 2 732 3427
E-mail: isa@ecco-eu.com

ISC (International Society of Citriculture)**Mr Charles R. ORMAN**

Director
760 E. Sunkist Street
Ontario, California
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +909 933-2257
Fax.: +909 933-2409
E-mail: corman@sunkistgrowers.com

ISDI (International Union of Food Science and Technology)**Ms Amandine DEVERGIES**

Scientific and Regulatory Affairs
IFM/MNI/IDACE
Rue de Rivoli 194
75001 Paris
FRANCE
Tel.: +33 1 53458787
Fax.: +33 1 53458780
E-mail: amandine.devergies@isdifederation.org

MARINALG INTERNATIONAL**Dr Pierre P. KIRSCH**

General Secretary
Rue Blanche 25
1060 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 473 974002
E-mail: marinalg@marinalg.org

NATCOL**Dr Mary O'CALLAGHAN**

Secretary General
PO Box 3255
Boycstown Carrigaline, Co cork
IRELAND
Tel.: 353 21 4919673
Fax.: 353 21 4919673
E-mail: secretariat@natcol.org

OFCA (Organisation des fabricants de produits celluloseux alimentaires)**Dr Evert IZEBOD**

Secretary General/Treasurer
Kerkweide 27
2265 DM Leidschendam
THE NETHERLANDS
Tel.: +31 70 3209894
Fax.: +31 70 3203759
E-mail: eizeboud@worldonline.nl

Mr George MANSVELD

Manager Regulatory Affairs EMEA
 Vervaartlaan 8
 2288 GM Rijswijk
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 5161 4279
 Fax.: +31 70 390 2715
 E-mail: gmansveld@herc.com

CODEX SECRETARIAT/SECRETARÍA DEL CODEX**Ms Annamaria BRUNO**

Food Standards Officer
 FAO/WHO Food Standards Programme
 Via delle Terme di Caracalla
 00100 Rome
 ITALY
 Tel.: +39 06570 56254
 Fax.: +39 06570 54593
 E-mail: annamaria.bruno@fao.org

Ms Iseki NORIKO

Senior Food Standards Officer
 FAO/WHO/ Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 ITALY
 Tel.: +39 06570 53195
 Fax.: +39 06570 54593
 E-mail: noriko.iseki@fao.org

Mr Yosihide ENDO

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO
 Via Delle Terme di Caracalla
 00100 Rome
 ITALY
 Tel.: +39 06570 54796
 Fax.: +39 06570 54593
 E-mail: yoshihide.endo@fao.org

Mrs Young-AE JI

Food Standards Officer
 FAO/WHO/ Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome
 ITALY
 Tel.: +39 06570 55854
 Fax.: +39 06570 54593
 E-mail: youngae.ji@fao.org

NETHERLANDS SECRETARIAT**Mr Niek SCHELLING**

Head Technical Secretariat
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
 P.O. Box 20401
 2500 EK The Haque
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 378 4426
 Fax.: +31 70 378 6141
 E-mail: n.schelling@minlnv.nl

Dr Rob M.C. THEELEN

Policy Officer
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
 PO Box 20401
 2500 EK The Hague
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 378 4091
 Fax.: +31 70 378 6141
 E-mail: r.m.c.theelen@minlnv.nl

Ms Elfriede ADRIAANSZ

Codex Contact Point
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
 PO Box 20401
 2500 EK Den Haag
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 378 4104
 Fax.: +31 70 378 6141
 E-mail: E.E.E.Adriaansz@minlnv.nl

Mrs Tanja ÅKESSON

Codex Contact Point
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
 PO Box 20401
 2500 EK Den Haag
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 387 4045
 Fax.: +31 70 387 6141
 E-mail: t.z.j.akesson@minlnv.nl

Mrs Sharida SARDAR

Secretariat
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
 PO Box 20401
 2500 EK Den Haag
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 378 4963
 Fax.: +31 70 378 6141
 E-mail: S.Sardar@minlnv.nl

Ms E. DE REE

Numico Beheer B.V.
 Manager Food Safety Quality and Food Safety R&D
 and Product Integrity
 PO Box 75538
 1118 ZN Schiphol Airport
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 20 456 9175
 Fax.: +31 20 456 8175
 E-mail: ellen.deree@numico.com

Apéndice II**CALENDARIO PROPUESTO PARA LA TERMINACIÓN DE LOS TRABAJOS**

| TÍTULO DEL TRABAJO | TRÁMI TE | AÑO DE TERMINACIÓN/PERÍOD O DE SESIONES |
|---|-------------|---|
| Proyecto de niveles máximos para el plomo en el pescado | 8 | 29° período de sesiones de la Comisión |
| Anteproyecto de preámbulo revisado de la norma general del CODEX para los aditivos alimentarios, incluido el diagrama | 8 | 29° período de sesiones de la Comisión |
| Anteproyectos de niveles máximos para las aflatoxinas totales en almendras, nueces de árbol y pistachos «para elaboración ulterior» y «listos para el consumo» | 7 y 5 | 2008 |
| Proyecto de nivel máximo para el Cadmio en Moluscos Marinos Bivalvos (excluidas las ostras y vieiras), Cefalópodos (sin vísceras) y Arroz Pulido | 8 | 29° período de sesiones de la Comisión |
| Anteproyectos de niveles máximos de estaño en bebidas enlatadas y en alimentos enlatados excepto bebidas | 5 | 2007/2008 |
| Anteproyecto de nivel máximo para 3-MCPD en condimentos líquidos que contengan ácido-HVP (excepto la salsa de soja fermentada de manera natural) | 4 | N08-2004 |
| Anteproyecto de planes de muestreo para aflatoxinas en almendras, nueces del Brasil, avellanas y pistachos | 4 | N07-2004 |
| Anteproyecto de niveles de referencia del Codex para radionucleidos presentes en los alimentos en el ámbito del comercio internacional | 5/8 | 29° período de sesiones de la Comisión |
| Anteproyecto de código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y piensos con dioxinas y BPC análogos a las dioxinas | 5/8 | 29° período de sesiones de la Comisión |
| Anteproyecto de revisión del documento «Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios - CAC/GL 36-2003» | 5 | N07-2005 |
| Anteproyecto de Apéndice al Código de Prácticas para la prevención y la reducción de la contaminación de nueces de árbol por aflatoxinas con el fin de estudiar medidas suplementarias para prevenir y reducir la presencia de aflatoxinas en las nueces del Brasil | 5/8 | N08-2005 |
| Anteproyecto de Código de Prácticas para la reducción de los cloropropanoles durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) con ácido y de productos que contienen esas proteínas | 2/3 | N09-2005 |

Apéndice III**MEDIDAS NECESARIAS A CONSECUENCIA DE LOS CAMBIOS EN LA SITUACIÓN DE LA INGESTIÓN DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS FORMULADAS EN LA 65ª REUNION DEL JECFA**

| N° del SIN | Aditivo alimentario | Medida recomendada por la 38ª reunión del CCFAC |
|------------|--|--|
| 901 | Cera de abejas | Remitir la disposición propuesta sobre aditivos alimentarios para el uso de la cera de abejas en la categoría de alimentos 14.1.4 al 29º período de sesiones de la Comisión para su adopción en el trámite 8. |
| 902 | Cera de candelilla | Remitir la disposición propuesta sobre aditivos alimentarios para el uso de la cera de candelilla en la categoría de alimentos 14.1.4 al 29º período de sesiones de la Comisión para su adopción en el trámite 8. |
| - | Fosfolipasa A1 de <i>Fusarium venenatum</i> expresada en <i>Aspergillus oryzae</i> | Ninguna acción. |
| 1204 | Pullulan | Incluir el Pullulan en el cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios en el Trámite 4 y pedir propuestas de dosis máximas de uso en las categorías de alimentos enumeradas en el anexo del cuadro 3. |
| 999 (i) | Extractos de quilay tipo 1 | Asignar el número SIN 999 (i) |
| 999 (ii) | Extractos de quilay tipo 2 | Asignar el número SIN 999 (ii) |

ESTADO DE RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEX

PARTE 1 – COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES

DRAFT REVISED STANDARD FOR PROCESSED CEREAL BASED FOODS FOR INFANTS AND YOUNG CHILDREN - (At Step 8 of the Procedure) ALINORM 06/29/26, Appendix II

4. FOOD ADDITIVES

Only the food additives listed in this Section or in the Codex Advisory List of Vitamin Compounds for Use in Foods for Infants and Children (CAC/GL 10-1979) may be present in the foods described in Section 2.1 of this Standard, as a result of carry-over from a raw material or other ingredient (including food additive) used to produce the food, subject to the following conditions:

- The amount of the food additive in the raw materials or other ingredients (including food additives) does not exceed the maximum level specified; and
- The food into which the food additive is carried over does not contain the food additive in greater quantity than would be introduced by the use of the raw materials or ingredients under good manufacturing practice, consistent with the provisions on carry-over in the Preamble of the General Standard for Food Additives (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004)).

The following additives are permitted in the preparation of processed cereal-based foods for infants and young children, as described in Section 2.1 of this Standard (in 100 g of product, ready for consumption prepared following manufacturer's instructions unless otherwise indicated).

| INS no. | | Maximum level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------------|---|------------------------------------|---|
| Emulsifiers | | | |
| 322 | Lecithins | 1500 mg | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 471 | Mono- and diglycerides | 500 mg Singly or in combination | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 472a | Acetic and fatty acid esters of glycerol | | Endorsed 38 th CCFAC with revision; combination of ML of 471 with 472 a, b and c |
| 472b | Lactic and fatty acid esters of glycerol | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 472c | Citric and fatty acid esters of glycerol | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 500 ii | Sodium hydrogen carbonate | GMP | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 501 ii | Potassium hydrogen carbonate | GMP | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 170 i | Calcium carbonate | GMP | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 270 | L(+)-Lactic acid | GMP | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 330 | Citric acid | GMP | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 260 | Acetic acid | GMP | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 261 | Potassium acetates | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 262 i | Sodium acetate | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 263 | Calcium acetate | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 296 | Malic acid (DL) – L(+)-form only | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 325 | Sodium lactate (solution) – L(+)-form only | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 326 | Potassium lactate (solution) – L(+)-form only | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 327 | Calcium lactate – L(+)-form only | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 331 i | Monosodium citrate | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 331 ii | Trisodium citrate | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 332 i | Monopotassium citrate | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 332 ii | Tripotassium citrate | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 333 | Calcium citrate | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 507 | Hydrochloric acid | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 524 | Sodium hydroxide | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 525 | Potassium hydroxide | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 526 | Calcium hydroxide | Endorsed by 38 th CCFAC | |

| INS no. | | Maximum level | 38 th CCFAC Comments | |
|-----------------------|---|--|---|--|
| 575 | Glucono delta-lactone | GMP | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 334 | L(+)-Tartaric acid – L(+)form only | 500 mg Singly or in combination Tartrates as residue in biscuits and rusks | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 335 i | Monosodiumtartrate | | Endorsed by 38th CCFAC | |
| 335 ii | Disodium tartrate | | Endorsed by 38th CCFAC | |
| 336 i | Monopotassium tartrate –L(+)form only | | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 336 ii | Dipotassium tartrate – L(+)form only | | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 337 | Potassium sodium L(+)tartrate L(+)form only | | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 338 | Orthophosphoric acid | | Only for pH adjustment 440 mg Singly or in combination as phosphorous | Endorsed by 38th CCFAC |
| 339 i | Monosodium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 339 ii | Disodium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 339 iii | Trisodium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 340 i | Monopotassium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 340 ii | Dipotassium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 340 iii | Tripotassium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 341 i | Monocalcium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 341 ii | Dicalcium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 341 iii | Tricalcium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| Antioxidants | | | | |
| 306 | Mixed tocopherols concentrate | 300 mg/kg fat or oil basis , Singly or in combination | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 307 | Alpha-tocopherol | | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 304 | L-Ascorbyl palmitate | 200 mg/kg fat | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 300 | L-Ascorbic acid | 50 mg, expressed as ascorbic acid and within the limits for sodium | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 301 | Sodium ascorbate | | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 303 | Potassium ascorbate | | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 302 | Calcium ascorbate | 20 mg, expressed as ascorbic acid | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| Raising Agents | | | | |
| 503 i | Ammonium carbonate | Limited by GMP | Endorsed by 38th CCFAC | |
| 503 ii | Ammonium hydrogen carbonate | | Endorsed by 38th CCFAC | |
| 500 i | Sodium carbonate | | Endorsed by 38th CCFAC | |
| 500 ii | Sodium hydrogen carbonate | | Endorsed by 38th CCFAC | |
| Thickeners | | | | |
| 410 | Carob bean gum | 1000 mg singly or in combination | Endorsed by 38th CCFAC | |
| 412 | Guar gum | | Endorsed by 38th CCFAC | |
| 414 | Gum arabic | | Endorsed by 38th CCFAC | |
| 415 | Xanthan gum | | 2000 mg in gluten-free cereal-based foods | Endorsed by 38th CCFAC |
| 440 | Pectins (Amidated and Non-Amidated) | | | Endorsed by 38th CCFAC |
| 1404 | Oxidized starch | 5000 mg Singly or in combination | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 1410 | Monostarch phosphate | | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 1412 | Distarch phosphate | | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 1413 | Phosphated distarch phosphate | | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 1414 | Acetylated distarch phosphate | | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 1422 | Acetylated distarch adipate | | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 1420 | Starch acetate esterified with acetic anhydride | | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 1450 | Starch sodium octenyl succinate | | Endorsed by 37 th CCFAC | |
| 1451 | Acetylated oxidized starch | | Endorsed by 37 th CCFAC | |

| INS no. | | | Maximum level | 38th CCFAC Comments |
|--------------------------------|-----------------------------|--|------------------------------------|--|
| Anticaking Agents | | | | |
| 551 | Silicon dioxide (amorphous) | | 200 mg for dry cereals only | Endorsed by 38th CCFAC |
| Packing Packaging Gases | | | | |
| 290 | Carbon dioxide | | GMP | Endorsed by 38th CCFAC |
| 941 | Nitrogen | | GMP | Endorsed by 38th CCFAC |

PARTE 2— COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

**DRAFT STANDARD FOR A BLEND OF EVAPORATED SKIMMED MILK AND VEGETABLE FAT;
DRAFT STANDARD FOR A BLEND OF SWEETENED CONDENSED MILK AND VEGETABLE FAT (at
Step 8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendices III and V**

4. FOOD ADDITIVES

Only food additives listed below may be used and only within the limits specified.

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|--------------------|--|--|--|
| 322 | Lecithins | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Stabilizers | | | |
| 331(i) | Sodium Dihydrogen Citrate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 331(iii) | Trisodium Citrate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 332(i) | Potassium Dihydrogen Citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 332(ii) | Tripotassium Citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 333 | Calcium Citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 508 | Potassium Chloride | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 509 | Calcium Chloride | Limited by GMP | Endorsed 37CCFAC |
| 170(i) | Calcium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | 4400 mg/kg Singly or in combination, as phosphorus 10 g/kg Combined Total expressed as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(iii) | Tricalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(ii) | Trisodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(iii) | Tetrasodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(v) | Tetrapotassium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(vi) | Dicalcium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(vii) | Calcium Dihydrogen Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(i) | Pentasodium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(ii) | Pentapotassium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(i) | Sodium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(ii) | Potassium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(iii) | Sodium Calcium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(iv) | Calcium Polyphosphates | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 452(v) | Ammonium Polyphosphates | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 500(i) | Sodium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500(ii) | Sodium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500(iii) | Sodium Sesquicarbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 501(i) | Potassium Carbonates | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 501(ii) | Potassium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Thickeners | | | |
| 407 | Carrageenan and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (including furcelleran) | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC Endorsed 38 th CCFAC |
| 407a | Processed Eucheuma Seaweed | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

**DRAFT STANDARD FOR A BLEND OF SKIMMED MILK AND VEGETABLE FAT IN POWDERED FORM
(at Step 8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix IV**
4. FOOD ADDITIVES

Only food additives listed below may be used and only within the limits specified.

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------------|---------------------------------------|---|---------------------------------------|
| Stabilizers | | | |
| 331(i) | Sodium Dihydrogen citrate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 331(iii) | Trisodium citrate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 332(i) | Potassium Dihydrogen Citrate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 332(ii) | Tripotassium Citrate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 508 | Potassium Chloride | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 509 | Calcium chloride | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | 4400 mg/kg Singly or in combination, as phosphorus 10 g/kg singly or in combination to total expressed as P₂O₅ | Endorsed 38th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 450(ii) | Trisodium Diphosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 450(iii) | Tetrasodium Diphosphate, | | Endorsed 38th CCFAC |
| 450(v) | Tetrapotassium Diphosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 450(vi) | Dicalcium Diphosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 450(vii) | Calcium Dihydrogen Diphosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 451(i) | Pentasodium Triphosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 451(ii) | Pentapotassium Triphosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 452(i) | Sodium Polyphosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 452(ii) | Potassium Polyphosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 452(iii) | Sodium Calcium Polyphosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 452(iv) | Calcium Polyphosphates | | Endorsed 38th CCFAC |
| 452(v) | Ammonium Polyphosphates | Endorsed 38th CCFAC | |
| 500(i) | Sodium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500(ii) | Sodium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500(iii) | Sodium sesquicarbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 501(i) | Potassium Carbonates | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 501(ii) | Potassium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| Emulsifiers | | | |
| 322 | Lecithins | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 471 | Mono- and diglycerides of fatty acids | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| Anticaking Agents | | | |
| 170(i) | Calcium carbonate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 504(i) | Magnesium carbonate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 530 | Magnesium Oxide | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 551 | Silicon Dioxide (Amorphous) | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 552 | Calcium Silicate | Limited by GMP | |
| 553(i) | Magnesium Silicate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 553(iii) | Talc | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 554 | Sodium Aluminosilicate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 556 | Calcium Aluminum Silicate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 559 | Aluminum Silicate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------|---|---|---------------------------------------|
| 341(iii) | Tricalcium orthophosphate | 4400 mg/kg Singly or in combination, as phosphorus 10 g/kg singly or in combination to total expressed as P ₂ O ₅ | Endorsed 38th CCFAC |
| 343(iii) | Trimagnesium orthophosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| Antioxidants | | | |
| 300 | Ascorbic Acid | 500 mg/kg as ascorbic acid | Endorsed 37 CCFAC |
| 301 | Sodium Ascorbate | | Endorsed 37 CCFAC |
| 304 | Ascorbyl Palmitate | 80 mg/kg, Singly or in combination as ascorbyl stearate | Endorsed 38th CCFAC |
| 305 | Ascorbyl Stearate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 320 | BHA Butylated Hydroxyanisole | 100 mg/kg Singly or in combination. Expressed on fat or oil basis | Endorsed 38th CCFAC |
| 321 | BHT Butylated Hydroxytoluene | | Endorsed 38th CCFAC |
| 319 | TBHQ Tertiary Butylhydroquinone | | Endorsed 38th CCFAC |

DRAFT REVISED STANDARD FOR CHEDDAR (C-1) / DRAFT REVISED STANDARD FOR DANBO (C-3)
(at Step 8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendices VI and VII

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|----------------|------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | - | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | - | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | X ² |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

²) For the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese, only

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|---------------------------|--|--|--|
| Colours | | | |
| 101(i) | Riboflavin | 300 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 140 | Chlorophyll | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(i),e,f | Carotenoids | 35 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | | |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | |
| 160a(ii) | Carotenes, Vegetable | 600 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160b | Annatto Extracts | 25 mg/kg On bixin/norbixin basis | Endorsed 37 CCFAC Not endorsed, has temporary ADI |
| Preservatives | | | |
| 1105 | Lysozyme Hydrochloride | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 200 | Sorbic Acid | 1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only * | Endorsed 38 th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 202 | Potassium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 203 | Calcium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 234 | Nisin | | 12.5 mg/kg |
| 235 | Pimaricin (Natamycin) | 2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment only * | Endorsed 38 th CCFAC |
| 251 | Sodium Nitrate | 37 mg/kg Singly or in combination (expressed as nitrate ion). 50 mg/kg Singly or in combination (expressed as sodium nitrate) | Endorsed 37 CCFAC |
| 252 | Potassium Nitrate | | Endorsed 37 CCFAC |
| 280 | Propionic Acid | 3000 mg/kg Surface Treatment only * | Endorsed 38 th CCFAC |
| 281 | Sodium Propionate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 282 | Potassium Propionate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 170(i) | Calcium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 504(i) | Magnesium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 575 | Glucono Delta-Lactone | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Anticaking Agents | | | |
| 460 | Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460(i) | Microcrystalline Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460(ii) | Powdered Cellulose | Limited by GMP | |
| 551 | Silicon Dioxide, (amorphous) | 10000 mg/kg Singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide | Endorsed 37 CCFAC |
| 552 | Calcium Silicate | | Endorsed 37 CCFAC |
| 553(i), (iii) | Magnesium Silicates | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 553(i) | Magnesium Silicate | | |
| 553(iii) | Talc | | |
| 554 | Sodium Aluminosilicate | | Endorsed 37 CCFAC |
| 556 | Calcium Aluminium Silicate | | Endorsed 37 CCFAC |
| 559 | Aluminium Silicate | | Endorsed 37 CCFAC |

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the Codex General Standard for Cheese (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999)

PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR EDAM (C-4); PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR GOUDA (C-5); PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR HAVARTI (C-6) ; PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR SAMSO (C-7); PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR TILSITER (C-14); PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR SAINT-PAULIN (C-13): (AT STEP 5/8 OF THE PROCEDURE) (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendices IX, X, XI, XII, XIV and XV

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|----------------|------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | - | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | - | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | X ² |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

²) For the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese, only

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|---------------------------|--|---|--|
| Colours | | | |
| 160a(i),e,f | Carotenoids | 35 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38th CCFAC |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | | |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | |
| 160a(ii) | Carotenes, Vegetable | 600 mg/kg | Endorsed 38th CCFAC |
| 160b | Annatto Extracts | 25 mg/kg On bixin/norbixin basis | Not endorsed, has temporary ADI |
| Preservatives | | | |
| 1105 | Lysozyme Hydrochloride | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 200 | Sorbic Acid | 1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only* | Endorsed 38th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 202 | Potassium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 203 | Calcium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 234 | Nisin | | 12.5 mg/kg |
| 235 | Pimaricin (Natamycin) | 2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment Only * | Endorsed 38th CCFAC |
| 251 | Sodium Nitrate | 35 mg/kg Singly or in combination (expressed as nitrate ion). 50 mg/kg Singly or in combination (expressed as sodium nitrate) | Endorsed 38th CCFAC |
| 252 | Potassium Nitrate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 280 | Propionic Acid | 3000 mg/kg Surface Treatment only * | Endorsed 38th CCFAC |
| 281 | Sodium Propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 282 | Potassium Propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 170(i) | Calcium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 504(i) | Magnesium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 575 | Glucono delta-Lactone | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| Anticaking Agents | | | |
| 460 | Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 460(i) | Microcrystalline Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 460(ii) | Powdered Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 551 | Silicon Dioxide, (amorphous) | 10000 mg/kg Singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide | Endorsed 38th CCFAC |
| 552 | Calcium Silicate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 553(i), (iii) | Magnesium Silicates | | Endorsed 38th CCFAC |
| 553(i) | Magnesium Silicate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 553(iii) | Talc | | Endorsed 38th CCFAC |
| 554 | Sodium Aluminosilicate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 556 | Calcium Aluminium Silicate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 559 | Aluminium Silicate | | Endorsed 38th CCFAC |

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the Codex General Standard for Cheese (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999)

PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR EMMENTAL (C-9) (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XIII

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|----------------|------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | - | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | - | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | X ² |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

²) For the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese, only

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------------|--|---|---------------------------------|
| Colours | | | |
| 160a(i),e f | Carotenoids | 35 mg/kg Singly or in combination | |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(ii) | Carotenes, Vegetable | 600 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160b | Annatto Extracts | 25 mg/kg On bixin/norbixin basis | Not endorsed, has temporary ADI |
| Preservatives | | | |
| 1105 | Lysozyme Hydrochloride | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 200 | Sorbic Acid | 1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only* | Endorsed 38 th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 202 | Potassium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 203 | Calcium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 234 | Nisin | | 12.5 mg/kg |
| 235 | Pimaricin (Natamycin) | 2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment Only * | Endorsed 38 th CCFAC |
| 251 | Sodium Nitrate | 35 mg/kg Singly or in combination (expressed as nitrite ion) 50 mg/kg Singly or in combination (expressed as sodium nitrate) | Endorsed 38 th CCFAC |
| 252 | Potassium Nitrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 170(i) | Calcium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 504(i) | Magnesium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 575 | Glucono Delta-Lactone | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Anticaking Agents | | | |
| 460 | Cellulose | Limited by GMP | |
| 460(i) | Microcrystalline Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460(ii) | Powdered Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 551 | Silicon dioxide, (amorphous) | 10000 mg/kg Singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide | Endorsed 38 th CCFAC |
| 552 | Calcium Silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 553(i), (iii) | Magnesium Silicates | | |
| 553(i) | Magnesium Silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 553(iii) | Talc | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 554 | Sodium Aluminosilicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 556 | Calcium Aluminium Silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 559 | Aluminium Silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the Codex General Standard for Cheese (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999)

PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR PROVOLONE (C-15) (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XVI

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|----------------|------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | - | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | - | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | X ² |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

²) For the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese, only

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|---------------------------|--|---|--|
| Colours | | | |
| 160a(i),e f | Carotenoids | 35 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38th CCFAC |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | | |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | |
| 160a(ii) | Carotenes, Vegetable | 600 mg/kg | |
| 160b | Annatto Extracts | 25 mg/kg On bixin/norbixin basis | Not endorsed, has temporary ADI |
| 171 | Titanium Dioxide | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| Preservatives | | | |
| 1105 | Lysozyme Hydrochloride | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 200 | Sorbic Acid | 1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only* | Endorsed 38th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 202 | Potassium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 203 | Calcium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 234 | Nisin | | 12.5 mg/kg |
| 235 | Pimaricin (Natamycin) | 2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment Only * | Endorsed 38th CCFAC |
| 239 | Hexamethylene Tetramine | 25 mg/kg Expressed as formaldehyde | Endorsed 38th CCFAC |
| 251 | Sodium Nitrate | 35 mg/kg Singly or in combination (expressed as nitrate ion). 50 mg/kg Singly or in combination (expressed as sodium nitrate) | Endorsed 38th CCFAC |
| 252 | Potassium Nitrate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 280 | Propionic Acid | 3000 mg/kg Surface Treatment only * | Endorsed 38th CCFAC |
| 281 | Sodium Propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 282 | Potassium Propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 170(i) | Calcium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 504(i) | Magnesium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 575 | Glucono delta-Lactone | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| Anticaking Agents | | | |
| 460 | Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 460(i) | Microcrystalline Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 460(ii) | Powdered Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 551 | Silicon dioxide, (amorphous) | 10000 mg/kg Singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide | Endorsed 38th CCFAC |
| 552 | Calcium Silicate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 553(i), (iii) | Magnesium Silicates | | Endorsed 38th CCFAC |
| 553(i) | Magnesium Silicate | | |
| 553(iii) | Talc | | |
| 554 | Sodium Aluminosilicate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 556 | Calcium Aluminium Silicate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 559 | Aluminium Silicate | | Endorsed 38th CCFAC |

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the Codex General Standard for Cheese (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999)

PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR COTTAGE CHEESE (C-16) (at Step 5/8 of the Procedure) -
ALINORM 06/29/11, Appendix XVII

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|--------------------------|------------------------|
| | Cheese mass ² | Surface/rind treatment |
| Colours: | - | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | X | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | X ¹ | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | X | - |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | - |

¹) Stabilizers including modified starches may be used in compliance with the definition of milk products and only to the extent they are functionally necessary, taking into account any use of gelatine and starches as provided for in section 3.2.

²) Cheese mass ^{includes} creaming mixture

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|---------------------------|------------------------------|---|---------------------------------------|
| Preservatives | | | |
| 200 | Sorbic Acid | 1000 mg/kg, Singly or in combination as sorbic acid | Endorsed 38th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 202 | Potassium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 203 | Calcium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 234 | Nisin | 12.5 mg/kg | Endorsed 38th CCFAC |
| 280 | Propionic Acid | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 281 | Sodium Propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 282 | Calcium Propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 283 | Potassium Propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 170(i) | Calcium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 261(i) | Potassium Acetate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 261(ii) | Potassium Diacetate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 262(i) | Sodium Acetate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 263 | Calcium Acetate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 325 | Sodium Lactate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 326 | Potassium Lactate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 327 | Calcium Lactate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 350(i) | Sodium Hydrogen Malate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 350(ii) | Sodium Malate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 351(i) | Potassium Hydrogen Malate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 351(ii) | Potassium Malate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 352(ii) | Calcium Malate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500(i) | Sodium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500(ii) | Sodium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500(iii) | Sodium Sesquicarbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 501(i) | Potassium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 501(ii) | Potassium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 504(i) | Magnesium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 504(ii) | Magnesium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|--|--|---|------------------------------------|
| 575 | Glucono-Delta-Lactone | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 577 | Potassium Gluconate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 578 | Calcium Gluconate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Acids | | | |
| 260 | Acetic Acid | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 270 | Lactic Acid | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 296 | Malic Acid (DL-) | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 330 | Citric Acid | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 338 | Orthophosphoric Acid | 880 mg/kg as phosphorus 2000 mg/kg as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 507 | Hydrochloric Acid | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 574 | Gluconic Acid | Limited by GMP | Not endorsed, does not have an ADI |
| Stabilizers | | | |
| 331(i) | Sodium Dihydrogen Citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 332(i) | Potassium Dihydrogen Citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 333 | Calcium Citrates | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii); 450(i,iii,v,vi); 451(i,ii); 452(i,ii,iv,v) | Phosphates | | |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(iii) | Tricalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(i) | Monoammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(ii) | Diammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(ii) | Dimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(iii) | Trimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(iii) | Tetrasodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(v) | Tetrapotassium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(vi) | Dicalcium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(i) | Pentasodium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(ii) | Pentapotassium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(i) | Sodium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(ii) | Potassium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(iv) | Calcium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(v) | Ammonium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 400 | Alginate Acid | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 401 | Sodium Alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 402 | Potassium Alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 403 | Ammonium Alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 404 | Calcium Alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 405 | Propylene Glycol Alginate | 5000 mg/kg, singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 406 | Agar | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407 | Carrageenan or and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg Salts (includes | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

1300 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus.
3000 mg/kg, singly or in combination, expressed as P₂O₅

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|--|--|-----------------------|---------------------------------------|
| | Furcelleran) | | |
| 407a | Processed Eucheama Seaweed | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 410 | Carob Bean Gum | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 412 | Guar Gum | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 413 | Tragacanth Gum | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 415 | Xanthan Gum | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 416 | Karaya Gum | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 417 | Tara Gum | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 440 | Pectins | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 466 | Sodium Carboxymethyl Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| Stabilizers (Modified Starches) | | | |
| 1400 | Dextrins, Roasted Starch White and Yellow | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1401 | Acid-Treated Starch | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1402 | Alkaline-Treated Starch | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1403 | Bleached Starch | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1404 | Oxidized Starch | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1405 | Starches, Enzyme-Treated | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1410 | Monostarch Phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1412 | Distarch Phosphate Esterified with Sodium Trimetaphosphate; Esterified with Phosphorus-Oxychloride | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1413 | Phosphated Distarch Phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1414 | Acetylated Distarch Phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1420 | Starch Acetate Esterified with Acetic Anhydride | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1421 | Starch Acetate Esterified with Vinyl Acetate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1422 | Acetylated Distarch Adipate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1440 | Hydroxypropyl Starch | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1442 | Hydroxypropyl Distarch Phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |

PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR COULOMMIERS (C-18) (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XVIII

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|----------------|------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | - | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | - | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | - | - |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | - |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------------|--|--------------------------------------|--|
| Colours | | | |
| 160a(i),e,f | Carotenoids | 35 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38th CCFAC |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | | |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | |
| 160a(ii) | Carotenes, Vegetable | 600 mg/kg | Endorsed 38th CCFAC |
| 160b | Annatto Extracts | 25 mg/kg On bixin/norbixin basis | Not endorsed, has temporary ADI |
| Acidity Regulators | | | |
| 575 | Glucono Delta-Lactone | GMP | Endorsed 38th CCFAC |

PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR CREAM CHEESE (C-31) (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XIX

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|----------------|------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | X | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | X ² | - |
| Thickeners: | X ² | - |
| Emulsifiers: | X | - |
| Antioxidants: | X | - |
| Preservatives: | X | - |
| Foaming agents: | X ³ | - |
| Anti-caking agents: | - | - |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

²) Stabilizers and thickeners including modified starches may be used in compliance with the definition of milk products and only to heat treated products to the extent they are functionally necessary, taking into account any use of gelatine and starches as provided for in section 3.2.

³) For whipped products, only

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|--------------------------------|------------------------------|---|---------------------------------------|
| Preservatives | | | |
| 200 | Sorbic Acid | 1000 mg/kg, Singly or in combination as sorbic acid | Endorsed 38th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 202 | Potassium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 203 | Calcium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 234 | Nisin | 12.5 mg/kg | Endorsed 38th CCFAC |
| 280 | Propionic acid | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 281 | Sodium propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 282 | Calcium propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 283 | Potassium propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 170i | Calcium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 261i | Potassium Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 261(i) 261ii | Potassium Diacetate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 262i | Sodium Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 263 | Calcium Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 325 | Sodium Lactate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 326 | Potassium Lactate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 327 | Calcium Lactate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 350(i) | Sodium Hydrogen Malate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 350(ii) | Sodium Malate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 351(i) | Potassium Hydrogen Malate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 351(ii) | Potassium Malate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 352(ii) | Calcium Malate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500(i) | Sodium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500(ii) | Sodium Hydrogen carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500(iii) | Sodium Sesquicarbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 501(i) | Potassium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 501(ii) | Potassium Hydrogen Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---|-------------------------------|---|------------------------------------|
| 504(i) | Magnesium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 504(ii) | Magnesium Hydrogen Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 575 | Glucono-delta-Lactone | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 577 | Potassium Gluconate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 578 | Calcium Gluconate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Acids | | | |
| 260 | Acetic Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 270 | Lactic Acid (L-, D-, and DL-) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 296 | Malic Acid (DL-) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 330 | Citric Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 338 | Orthophosphoric acid | 880 mg/kg as phosphorus 2000 mg/kg as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 507 | Hydrochloric Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 574 | Gluconic Acid | Limited to GMP | Not endorsed, does not have an ADI |
| 331(i) | Sodium Dihydrogen Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 332(i) | Potassium Dihydrogen Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 333 | Calcium Citrates | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 334, 335(i), 335(ii), 336(i), (ii), 337 | Tartrates | 1500 mg/kg Singly or in combination as tartaric acid | |
| 334 | Tartaric Acid (L(+)-) | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 335(i) | Monosodium Tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 335(ii) | Disodium Tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 336(i) | Monopotassium Tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 336(ii) | Dipotassium Tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 337 | Potassium Sodium Tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Stabilizers | | | |
| 339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii); 450(i,iii,v,vi); 451(i,ii); 452(i,ii,iv,v); | Phosphates | 4400 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus 10000 mg/kg, singly or in combination, expressed as P ₂ O ₅ | |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(iii) | Tricalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(i) | Monoammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(ii) | Diammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(ii) | Dimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(iii) | Trimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(iii) | Tetrasodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(v) | Tetrapotassium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(vi) | Dicalcium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(i) | Pentasodium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(ii) | Pentapotassium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(i) | Sodium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(ii) | Potassium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(iv) | Calcium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|--|--|--------------------------------------|--|
| 452(v) | Ammonium Polyphosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 400 | Alginic Acid | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 401 | Sodium Alginate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 402 | Potassium Alginate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 403 | Ammonium Alginate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 404 | Calcium Alginate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 405 | Propylene Glycol Alginate | 5000 mg/kg, singly or in combination | Endorsed 38th CCFAC |
| 406 | Agar | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 407 | Carrageenan or and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (includes Furcelleran) | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 407a | Processed Eucheuma Seaweed | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 410 | Carob Bean Gum | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 412 | Guar Gum | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 413 | Tragacanth Gum | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 415 | Xanthan Gum | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 416 | Karaya gum | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 417 | Tara Gum | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 418 | Gellan Gum | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 466 | Sodium Carboxymethyl Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| Stabilizers (Modified Starches) | | | |
| 1400 | Dextrins, Roasted Starch White and Yellow | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1401 | Acid-Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1402 | Alkaline Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1403 | Bleached Starch | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1404 | Oxidized Starch | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1405 | Starches, Enzyme-Treated | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1410 | Monostarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1412 | Distarch Phosphate Esterified with Sodium Trimetaphosphate; Esterified with Phosphorus-Oxychloride | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1413 | Phosphated Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1414 | Acetylated Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1420 | Starch Acetate Esterified with Acetic Anhydride | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1421 | Starch Acetate Esterified with Vinyl Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1422 | Acetylated Distarch Adipate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1440 | Hydroxypropyl Starch | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1442 | Hydroxypropyl Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| Emulsifiers | | | |
| 322 | Lecithins | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 470 | Salts of Fatty Acids (with Base Al, Ca, Na, Mg, K and NH ₄) | Limited to GMP | Only the ones with ADI are endorsed |
| 470(i) | Salt of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 470(ii) | Salt of oleic acid with calcium, potassium and sodium | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 471 | Mono- and Di-Glycerides of Fatty Acids | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 472a | Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 472b | Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|--|--|--|--|
| 472c | Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472e | Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol | 10000 mg/kg Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC with revision due to numeric ADI |
| Antioxidants | | | |
| 300 | Ascorbic Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 301 | Sodium Ascorbate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 302 | Calcium Ascorbate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 304 | Ascorbyl Palmitate | 500 mg/kg Singly or in combination as ascorbyl stearate | Endorsed 38 th CCFAC |
| 305 | Ascorbyl Stearate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 306 | Mixed Tocopherols Concentrate | 200 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 307 | alpha-Tocopherol | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Colours | | | |
| 160ai,e,f | Carotenoids | 35 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | | |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | |
| 160aia | Carotenes, Vegetable | 600 mg/kg | |
| 160b | Annatto Extracts | 10 mg/kg On bixin/norbixin basis | Not endorsed, has temporary ADI |
| 171 | Titanium Dioxide | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Foaming Agent | | | |
| 290 | Carbon Dioxide | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 941 | Nitrogen | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR CAMEMBERT (C-33) (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XX | | | |

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|----------------|------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | - | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | - | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | - | - |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | - |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|----------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Colours | | | |
| 160a(i),e,f | Carotenoids | 35 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | | |

| | | | |
|--|--|----------------------------------|--|
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | |
| 160a(ii) | Carotenes, Vegetable | 600 mg/kg | |
| 160b | Annatto Extracts | 25 mg/kg On bixin/norbixin basis | Not endorsed, has temporary ADI |
| Acidity Regulators | | | |
| 575 | Glucono Delta-Lactone | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR BRIE (C-34) (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XXI | | | |

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|----------------|------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | - | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | - | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | - | - |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | - |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------------|--|-----------------------------------|--|
| Colours | | | |
| 160a(i),e,f | Carotenoids | | Endorsed 38th CCFAC |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | 35 mg/kg Singly or in combination | |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | |
| 160a(ii) | Carotenes, Vegetable | | 600 mg/kg |
| 160b | Annatto Extracts | 25 mg/kg On bixin/norbixin basis | Not endorsed, has temporary ADI |
| Acidity Regulators | | | |
| 575 | Glucono Delta-Lactone | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |

PROPOSED DRAFT STANDARD FOR MOZZARELLA (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XXII

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | | | |
|----------------------------|--------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|-------------------|
| | Mozzarella with low moisture content | | Mozzarella with high moisture content | |
| | Cheese mass | Surface treatment | Cheese mass | Surface treatment |
| Colours: | X ¹ | - | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - | - | - |
| Acids: | X | - | X | - |
| Acidity regulators: | X | - | X | - |
| Stabilizers: | X | - | X | - |
| Thickeners: | X | - | X | - |
| Emulsifiers: | - | - | - | - |
| Antioxidants: | - | - | - | - |
| Preservatives: | X | X | X | - |
| Foaming agents: | - | - | - | - |
| Anti-caking agents: | - | X ³ | - | - |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

²) For the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese, only

³) “**Anticaking agents for use on the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese only**”

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------------|---------------------------|--|---------------------------------|
| Preservatives | | | |
| 200 | Sorbic Acid | 1000 mg/kg Singly or in combination as sorbic acid | Endorsed 38 th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 202 | Potassium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 203 | Calcium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 234 | Nisin | 12.5 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 235 | Pimaricin (Natamycin) | Not exceeding 2 mg/dm ² and not present in a depth of 5 mm | Endorsed 38 th CCFAC |
| 280 | Propionic acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 281 | Sodium propionate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 282 | Calcium propionate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 283 | Potassium propionate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 170i | Calcium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 261i | Potassium Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 261ii | Potassium Diacetate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 262i | Sodium Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 263 | Calcium Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 325 | Sodium Lactate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 326 | Potassium Lactate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 327 | Calcium lactate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 350i | Sodium Hydrogen Malate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 350ii | Sodium Malate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 351i | Potassium Hydrogen Malate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 351ii | Potassium Malate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 352ii | Calcium Malate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500i | Sodium carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500ii | Sodium Hydrogen carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500iii | Sodium sesquicarbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 501i | Potassium carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|--|---|---|------------------------------------|
| 501ii | Potassium Hydrogen Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 504(i) | Magnesium carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 504(ii) | Magnesium Hydrogen Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 575 | Glucono-delta-lactone | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 577 | Potassium Gluconate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 578 | Calcium Gluconate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Acids | | | |
| 260 | Acetic Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 270 | Lactic Acid (L-, D-, and DL-) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 296 | Malic Acid (DL-) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 330 | Citric Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 338 | Orthophosphoric Acid | 880 mg/kg as phosphorus 2000 mg/kg as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 507 | Hydrochloric Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 574 | Gluconic Acid | Limited to GMP | Not endorsed, does not have an ADI |
| Stabilizers | | | |
| 331i | Sodium Dihydrogen Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 332i | Potassium Dihydrogen Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 333 | Calcium Citrates | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii); 450(i,iii,v, vi); 451(i,ii); 452(i,ii,iv, v); | Phosphates | | |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | 4400 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus 10000 mg/kg singly or in combination, expressed as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(iii) | Tricalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(i) | Monoammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(ii) | Diammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(ii) | Dimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(iii) | Trimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(iii) | Tetrasodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(v) | Tetrapotassium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(vi) | Dicalcium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(i) | Pentasodium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(ii) | Pentapotassium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(i) | Sodium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(ii) | Potassium Polyphosphate | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 452(iv) | Calcium Polyphosphate | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 452(v) | Ammonium Polyphosphate | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 406 | Agar | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407 | Carrageenan or and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (includes furcelleran) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407a | Processed Eucheuma Seaweed | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 410 | Carob bean gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|--------------------------|--|---|---------------------------------|
| 412 | Guar gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 413 | Tragacanth gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 415 | Xanthan gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 416 | Karaya gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 417 | Tara Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 440 | Pectins | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 466 | Sodium carboxymethyl cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Colours | | | |
| 140 | Chlorophyll | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 141i,ii | Chlorophylls, Copper Complexes | 5 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 141i | Chlorophyll copper complex | | |
| 141ii | Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts | | |
| 171 | Titanium Dioxide | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Anticaking Agents | | | |
| 460 | Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460i | Microcrystalline Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460ii | Powdered Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 551 | Silicon dioxide, amorphous | 10000 mg/kg Singly or in combination as silicon dioxide | Endorsed 38 th CCFAC |
| 552 | Calcium silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 553i | Magnesium silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 554 | Sodium aluminosilicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 556 | Calcium aluminium silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 559 | Aluminium silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |

PROPOSED DRAFT STANDARD FOR DAIRY FAT SPREADS (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XXIII

4. FOOD ADDITIVES

Only those additive functional classes indicated as technologically justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below the table may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use in dairy fat spreads: | |
|----------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| | <70% milk fat content* | ≥ 70% milk fat content |
| Acids | X | X |
| Acidity regulators | X | X |
| Anticaking agents | - | - |
| Antifoaming agents | X | X |
| Antioxidants | X | X |
| Bleaching agents | - | - |
| Bulking agents | - | - |
| Carbonating agents | - | - |
| Colours | X | X |
| Colour retention agents | - | - |
| Emulsifiers | X | - |
| Firming agents | - | - |
| Flavour enhancers | X | - |
| Foaming agents | - | - |
| Gelling agents | - | - |
| Humectants | - | - |
| Preservatives | X | X |
| Propellants | X | X |
| Raising agents | - | - |
| Sequestrants | - | - |
| Stabilizers | X | - |
| Thickeners | X | - |

The application of GMP in the use of emulsifiers, stabilizers, thickeners and flavour enhancers includes consideration of the fact that the amount required to obtain the technological function in the product decreases with increasing fat content, fading out at fat content about 70%.

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|----------------------|--|---|--|
| Colours | | | |
| 100(i) | Curcumin | 5 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(i) | Carotenes, beta- (Synthetic) Beta-Carotene (Synthetic) | 35 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160e | Carotenal, beta apo-(C30) Beta-apo-carotenal | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160f | Carotenoic acid, methyl or ethylester, beta apo-8' Beta-apo-8'-carotenoic acid, methyl or ethyl ester | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(ii) | Carotene, beta-, Natural Extracts Carotenes, Vegetable | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160b | Annatto, Bixin, Norbixin Annatto Extracts | 20 mg/kg (calculated as total bixin or norbixin) | Not endorsed, has temporary ADI |
| Emulsifiers | | | |
| 432 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate | 10000 mg/kg singly or in combination (Dairy fat spreads for baking purposes only) | Endorsed 38 th CCFAC |
| 433 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 434 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 435 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 436 | Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 471 | Mono- and diglycerides of fatty acids | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472(a) 472a | Acetic and fatty acid esters of glycerol | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472(b) 472b | Lactic and fatty acid esters of glycerol | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472(e) 472c | Citric and fatty acid esters of glycerol | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472(e) 472e | Diacyltartaric and fatty acid esters of glycerol | 10000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 473 | Sucrose esters of fatty acids | 10000 mg/kg, Dairy fat spreads for baking purposes only. | Endorsed 38 th CCFAC |
| 474 | Sucroglycerides | 10000 mg/kg, Dairy fat spreads for baking purposes only. | Endorsed 38 th CCFAC |
| 475 | Polyglycerol esters of fatty acids | 5000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 476 | Polyglycerol polyricinoleate esters of interesterified ricinoleic acid | 4000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 481(i) | Sodium stearoyl lactylate | 10000 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 482(i) | Calcium stearoyl lactylate | | Endorsed 38 th CCFAC with revision. ML was missing Group ADI with 481 (i) |
| 491 | Sorbitan monostearate | 10000 mg/kg, Singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 492 | Sorbitan tristearate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 493 | Sorbitan monolaurate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 494 | Sorbitan monooleate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 495 | Sorbitan monopalmitate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Preservatives | | | |
| 200 | Sorbic acid | 2000 mg/kg Singly or in combination (as sorbic acid) for fat contents < 59% and | Endorsed 38 th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 202 | Potassium sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|-------------------------------|---|--|---------------------------------|
| 203 | Calcium sorbate | 1000 mg/kg singly or in combination (as sorbic acid) for fat contents \geq 59% | Endorsed 38 th CCFAC |
| Stabilizers/thickeners | | | |
| 340—(i),(ii) (iii) | Potassium phosphates | 880 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus 2000 mg/kg singly or in combination with other phosphates, expressed as P₂O₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341 (i),(ii),(iii) | Calcium orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(iii) | Tricalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 400 | Alginate acid | | Limited by GMP |
| 401 | Sodium alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 402 | Potassium alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 403 | Ammonium alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 404 | Calcium alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 406 | Agar | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 405 | Propylene glycol alginate | 3000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407 | Carrageenan and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (including furcellaran) | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407a | Processed eucheuma seaweed (PES) | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 410 | Carob bean gum | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 412 | Guar gum | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 413 | Tragacanth gum | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 414 | Gum arabic (Aeacia gum) | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 415 | Xanthan gum | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 418 | Gellan gum | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 422 | Glycerol | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 440 | Pectins | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460 (i) | Microcrystalline Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460 (ii) | Powdered Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 461 | Methyl cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 463 | Hydroxypropyl cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 464 | Hydroxypropyl methyl cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 465 | Methyl ethyl cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 466 | Sodium carboxymethyl cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500 (i) | Sodium carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500(ii) | Sodium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500 (iii) | Sodium sesquicarbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1400 | Dextrin, roasted starch white and yellow | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1401 | Acid-treated starch | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1402 | Alkaline-treated starch | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1403 | Bleached starch | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1404 | Oxidised Oxidized starch | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1405 | Starches, enzyme-treated | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1410 | Monostarch phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1412 | Distarch phosphate esterified with Sodium trimetaphosphate; esterified with phosphorous oxychloride | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1413 | Phosphated distarch phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1414 | Acetylated distarch phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1420 | Starch acetate esterified with acetic anhydride | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1422 | Acetylated distarch adipate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------------|--|--|---------------------------------|
| 1440 | Hydroxypropyl starch | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1442 | Hydroxypropyl distarch phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Acidity regulators | | | |
| 325 | Sodium lactate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 326 | Potassium lactate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 327 | Calcium lactate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 329 | Magnesium lactate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 331(i) | Sodium dihydrogen citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 331(ii) | Disodium monohydrogen citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 334 | Tartaric acid (L(+)) | 5000 mg/kg Singly or in combination as tartaric acid | Endorsed 38 th CCFAC |
| 335 (i) | Monosodium tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 335 (ii) | Disodium tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 336 (i),(ii) | Potassium tartrates | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 336(i) | Monopotassium tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 336(ii) | Dipotassium tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 337 | Potassium sodium tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339 (i),(ii),(iii) | Sodium phosphates | 880 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus 2000 mg/kg singly or in combination with other phosphates, expressed as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 338 | Orthophosphoric acid | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | |
| 524 | Sodium hydroxide | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 526 | Calcium hydroxide | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Antioxidants | | | |
| 304 | Ascorbyl palmitate palmitate | 500 mg/kg as ascorbyl stearate | Endorsed 38 th CCFAC |
| 305 | Ascorbyl stearate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 306 | Mixed tocopherols concentrate | 500 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 307 | Alpha-Tocopherol, alpha | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 310 | Propyl gallate | 200 mg/kg, Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) at a combined maximum level of 200 mg/kg on a fat or oil basis. May be used only in dairy fat spreads intended for cooking purposes. | Endorsed 38 th CCFAC |
| 320 | Butylated hydroxyanisole (BHA) | 200 mg/kg Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) at a combined maximum level of 200 mg/kg on a fat or oil basis. May be used only in dairy fat spreads intended for cooking purposes. | Endorsed 38 th CCFAC |
| 321 | Butylated hydroxytoluene (BHT) | 75 mg/kg Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|----------------------------|---|--|---------------------------------|
| | | (INS 310) at a combined maximum level of 200 mg/kg on a fat or oil basis. May be used only in dairy fat spreads intended for cooking purposes. | |
| | Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) at a combined maximum level of 200 mg/kg on a fat or oil basis. May be used only in dairy fat spreads intended for cooking purposes. | | |
| Anti-foaming agents | | | |
| 900a | Polydimethylsiloxane | 10 mg/kg in dairy fat spreads for frying purposes, only | Endorsed 38 th CCFAC |
| Flavour enhancers | | | |
| 627 | Disodium 5'-Guanylate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 628 | Dipotassium 5'-Guanylate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

PROPOSED DRAFT STANDARD FOR FERMENTED MILKS (ALINORM 06/29/11, Appendix XXV)

PART 1 - FERMENTED MILKS (PLAIN)

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|--|------------------------------|--|---------------------------------|
| Stabilizers and Thickeners | | | |
| 331(iii) | Trisodium Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 334; 335(i,ii); 336(i,ii); 337 | Tartrates | Limited to GMP | |
| 334 | Tartaric Acid (L(+)-) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 335(i) | Monosodium Tartrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 335(ii) | Disodium Tartrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 336(i) | Monopotassium Tartrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 336(ii) | Dipotassium Tartrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 337 | Potassium Sodium Tartrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii); 450(i,iii,v,vi); 451(i,ii); 452(i,ii,iv,v) | Phosphates | 2,200 mg/kg used singly or in combination expressed as P ₂ O ₅ | |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | 970 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus 2,200 mg/kg used singly or in combination expressed as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(iii) | Tricalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(i) | Monoammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(ii) | Diammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(ii) | Dimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(iii) | Trimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(iii) | Tetrasodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(v) | Tetrapotassium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------|--|----------------|--|
| 450(vi) | Dicalcium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(i) | Pentasodium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(ii) | Pentapotassium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(i) | Sodium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(ii) | Potassium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(iv) | Calcium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(v) | Ammonium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 401 | Sodium Alginate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 405 | Propylene Glycol Alginate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 406 | Agar | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407 | Carrageenan and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (including furcelleran) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407a | Processed Eucheuma Seaweed | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 410 | Carob Bean Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 412 | Guar Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 415 | Xanthan Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 416 | Karaya Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 417 | Tara Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 418 | Gellan Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 425 | Konjac Flour | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 440 | Pectins (Amidated and Non-Amidated) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460(i) | Microcrystalline Cellulose | Limited to GMP | CCMMP consider if additives should be included |
| 460(ii) | Powdered Cellulose | Limited to GMP | |
| 466 | Sodium Carboxymethyl Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1400 | Dextrins, White and Yellow, Roasted Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1401 | Acid Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1402 | Alkaline Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1403 | Bleached Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1404 | Oxidized Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1405 | Enzyme Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1410 | Monostarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1412 | Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1413 | Phosphated Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1414 | Acetylated Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1420 | Starch Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1422 | Acetylated Distarch Adipate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1440 | Hydroxypropyl Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1442 | Hydroxypropyl Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1450 | Starch Sodium Octenyl Succinate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

PART 2 - HEAT TREATED FERMENTED MILKS (PLAIN)

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------------|------------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| Acidity Regulators | | | |
| 260 | Acetic Acid, Glacial | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 270 | Lactic Acid (L-) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 296 | Malic Acid (DL-) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 326 | Potassium Lactate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 327 | Calcium Lactate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 330 | Citric Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 331i | Sodium Dihydrogen Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 331(iii) | Trisodium Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 332(i) | Potassium Dihydrogen Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 332(ii) | Tripotassium Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 355 | Adipic Acid | 1500 mg/kg, as adipic acid | Endorsed 38 th CCFAC |
| 356 | Sodium Adipate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 357 | Potassium Adipate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 359 | Ammonium Adipate | | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---|--|---|--|
| 500(i) | Sodium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500(ii) | Sodium Hydrogen Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 501(i) | Potassium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 504(i) | Magnesium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 504(ii) | Magnesium Hydrogen Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 507 | Hydrochloric Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 524 | Sodium Hydroxide | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 526 | Calcium Hydroxide | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 527 | Ammonium Hydroxide | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 528 | Magnesium Hydroxide | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 529 | Calcium Oxide | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 574 | Gluconic Acid | Limited to GMP | Not endorsed 38 th CCFAC. Has no ADI |
| 575 | Glucono Delta-Lactone | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Packing Packaging Gases | | | |
| 290 | Carbon Dioxide | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 941 | Nitrogen | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Stabilizers and Thickeners | | | |
| 170i | Calcium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 338;339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii); 450(i,iii,v,vi); 451(i,ii); 452(i,ii,iv,v) | Phosphates | 2,200 mg/kg used singly or in combination expressed as P ₂ O ₅ | |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | 970 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus 2,200 mg/kg used singly or in combination expressed as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(iii) | Tricalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(i) | Monoammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(ii) | Diammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(ii) | Dimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(iii) | Trimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(iii) | Tetrasodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(v) | Tetrapotassium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(vi) | Dicalcium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(i) | Pentasodium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(ii) | Pentapotassium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(i) | Sodium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(ii) | Potassium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(iv) | Calcium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(v) | Ammonium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 400 | Alginic Acid | Limited by GMP Singly or in combination. | Endorsed 38 th CCFAC |
| 401 | Sodium Alginate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 402 | Potassium Alginate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 403 | Ammonium Alginate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 404 | Calcium Alginate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 406 | Agar | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407 | Carrageenan and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (including | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|----------------|--|-----------------------|---|
| | furcelleran) | | |
| 407a | Processed Eucheuma Seaweed | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 410 | Carob Bean Gum | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 412 | Guar Gum | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 413 | Tragacanth Gum | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 414 | Gum Arabic | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 415 | Xanthan Gum | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 416 | Karaya Gum | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 417 | Tara Gum | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 418 | Gellan Gum | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 425 | Konjac Flour | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 440 | Pectins (Amidated and Non-Amidated) | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 460(i) | Microcrystalline Cellulose | Limited to GMP | CCMMP consider if additives should be included |
| 460(ii) | Powdered Cellulose | Limited to GMP | |
| 461 | Methyl Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 463 | Hydroxypropyl Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 464 | Hydroxypropyl Methyl Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 465 | Methyl Ethyl Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 466 | Sodium Carboxymethyl Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 470(ii) | Salts of Oleic Acid (Ca, K, Na) Salt of oleic acid with calcium, potassium and sodium | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 471 | Mono- and Di- glycerides | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 472a | Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 472b | Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 472c | Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1200 | Polydextrose | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1400 | Dextrins, White and Yellow, Roasted Starch | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1401 | Acid Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1402 | Alkaline Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1403 | Bleached Starch | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1404 | Oxidized Starch | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1405 | Enzyme Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1410 | Mono Starch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1412 | Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1413 | Phosphated Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1414 | Acetylated Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1420 | Starch Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1422 | Acetylated Distarch Adipate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1440 | Hydroxypropyl Starch | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1442 | Hydroxypropyl Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1450 | Starch Sodium Octenyl Succinate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |

PARTE 3 –COMITÉ DEL CODEX SOBRE CERALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS

Proposed Food Additive provision in the Draft Standard for Instant Noodles from the Codex Committee on Cereals, Pulses and Legumes (CCCPL)

4. Food Additives

The use of food additive(s) as well as food additive(s) carry-over shall comply with the maximum level permitted by the General Standard for Food Additives (GSFA), CODEX STAN 192-1995. However, until the food additive

provisions for the food category 06.4.3 “Pre-cooked pastas and noodles and like products” in the GSFA is finalised, the following listed food additives will apply¹.

| INS No. | Food Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|---------------------------|--|--|------------------------------------|
| Acidity Regulators | | | |
| 260 | Acetic acid, glacial | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 262(i) | Sodium acetate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 270 | Lactic acid (L-, D-, and DL-) | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 296 | Malic acid (DL-) | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 327 | Calcium lactate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 330 | Citric acid | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 331(iii) | Trisodium citrate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 334 | Tartaric acid (L(+)-) | 7500mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 350(ii) | Sodium malate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 365 | Sodium fumarates | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500(i) | Sodium carbonate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500(ii) | Sodium hydrogen carbonate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 501(i) | Potassium carbonate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 516 | Calcium sulphate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 529 | Calcium oxide | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Antioxidants | | | |
| 300 | Ascorbic acid (L-) | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 304 | Ascorbyl palmitate | 500 mg/kg Singly or in combination as ascorbyl stearate | Endorsed 38 th CCFAC |
| 305 | Ascorbyl stearate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 306 | Mixed tocopherols concentrate | | 200 mg/kg Singly or in combination |
| 307 | Alpha-tocopherol | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 310 | Propyl gallate | 200 mg/kg Singly or in combination expressed as a fat or oil basis | Endorsed 38 th CCFAC |
| 319 | Tertiary butylhydroquinone (TBHQ) | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 320 | Butylated hydroxyanisole (BHA) | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 321 | Butylated hydroxytoluene (BHT) | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Colours | | | |
| 100(i) | Curcumin | 500 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 101(i) | Riboflavin | 200 mg/kg Singly or in combination as riboflavin | Endorsed 38 th CCFAC |
| 101(ii) | Riboflavin 5'-phosphate, sodium | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 102 | Tartrazine | 300 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 110 | Sunset yellow FCF | 300 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 120 | Carmines | 100 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 123 | Amaranth | 100 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC) |
| 141(i) | Chlorophyll copper complex | 100 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 141(ii) | Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts | 100 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 143 | Fast green FCF | 290 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 150a | Caramel I-plain | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 150b | Caramel II-caustic sulphite process | 50000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 150c | Caramel III-ammonia process | 50000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 150d | Caramel IV-ammonia sulphite process | 50000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(i) | Beta carotene (synthetic) | 1200 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(ii) | Carotenes, Natural extracts Vegetable | 1000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(ii) | Beta-carotene (Blakeslea trispora) | 1000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160b | Annatto extracts | 100 mg/kg | Not endorse, has temporary ADI |
| 160e | Beta-apo-carotenal | 200 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160f | Beta-apo-8'-carotenic acid, methyl or ethyl ester | 1000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |

¹ This sentence and the food additive list which follows will be removed from the standard once the GSFA on the food category 06.4.3. “Pre-cooked pastas and noodles and like products” is completed.

| INS No. | Food Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|-------------------------|---|--|---------------------------------------|
| 162 | Beet red | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Flavour Enhancer | | | |
| 620 | Glutamic acid (L(+)-) | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 621 | Monosodium glutamate, L- | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 631 | Disodium 5'-inosinate, | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 627 | Disodium 5'-guanylate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 635 | Disodium 5'-ribonucleotides | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Stabilizers | | | |
| 170(i) | Calcium carbonate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 406 | Agar | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 459 | Beta-cyclodextrin | 1000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| Thickeners | | | |
| 400 | Alginic acid | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 401 | Sodium Alginate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 410 | Carob Bean Gum | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407 | Carrageenan and its Na, K, NH ₄ salts (includes furcellaran) | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407a | Processed Eucheuma Seaweed | GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 412 | Guar gum | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 414 | Gum Arabic (acacia gum) | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 415 | Xanthan gum | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 416 | Karaya Gum | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 417 | Tara Gum | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 418 | Gellan Gum | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 424 | Curdlan | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 440 | Pectins | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 466 | Sodium carboxymethyl cellulose | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 508 | Potassium chloride | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1401 | Acid treated starch | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1402 | Alkaline treated starch | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1403 | Bleached starch | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1404 | Oxidized Starch | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1405 | Starches, enzyme-treated | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1410 | Monostarch phosphate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1412 | Distarch phosphate esterified with sodium trimetaphosphate; esterified with phosphorous oxychloride | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1413 | Phosphated distarch phosphate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1414 | Acetylated distarch phosphate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1420 | Starch acetate esterified with acetic anhydride | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1422 | Acetylated distarch adipate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1440 | Hydroxypropyl starch | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1442 | Hydroxypropyl distarch phosphate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1450 | Starch sodium octenyl succinate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1451 | Acetylated oxidized starch | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Humectants | | | |
| 325 | Sodium lactate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(i) | Monosodium orthophosphate | 2000 mg/kg Singly or in combination as P phosphorus | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium orthophosphate | | |
| 339(iii) | Trisodium orthophosphate | | |
| 340(i) | Monopotassium orthophosphate | | |
| 340(ii) | Dipotassium orthophosphate | | |
| 340(iii) | Tripotassium orthophosphate | | |
| 341(iii) | Tricalcium orthophosphate | | |
| 450(i) | Disodium diphosphate | | |
| 450(iii) | Tetrasodium diphosphate | | |
| 450(v) | Tetrapotassium diphosphate | | |

| INS No. | Food Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|-------------------------------|---|--|---------------------------------|
| 450(vi) | Dicalcium diphosphate | | |
| 451(i) | Pentasodium triphosphate | | |
| 452(i) | Sodium polyphosphate | | |
| 452(ii) | Potassium polyphosphate | | |
| 452(iv) | Calcium polyphosphates | | |
| 452(v) | Ammonium polyphosphates | | |
| 420 | Sorbitol and sorbitol syrop | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1520 | Propylene glycol | 10000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| Emulsifiers | | | |
| 322 | Lecthin | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 405 | Propylene glycol alginate | 5000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 430 | Polyoxyethylene (8)stearate | 5000 mg/kg (dry basis) Singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 431 | Polyoxyethylene (40)stearate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 432 | Polyoxyethylene (20)sorbitan monolaurate | 5000 mg/kg Singly or in combination as total polyoxyethylene(20) sorbitan esters | Endorsed 38 th CCFAC |
| 433 | Polyoxyethylene (20)sorbitan monooleate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 434 | Polyoxyethylene (20)sorbitan monopalmitate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 435 | Polyoxyethylene (20)sorbitan monostearate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 436 | Polyoxyethylene (20)sorbitan tristearate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 471 | Mono and di-glycerides of fatty acids | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472e | Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol | 10000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 473 | Sucrose esters of fatty acids | 2000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 475 | Polyglycerol esters of fatty acids | 2000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 476 | Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acids | 500 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 477 | Propylene glycol esters of fatty acids | 5000 mg/kg (dry basis) | Endorsed 38 th CCFAC |
| 481(i) | Sodium stearyl lactylate | 5000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 482(i) | Calcium stearyl lactylate | 5000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 491 | Sorbitan monostearate | 5000 mg/kg (dry basis) singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 492 | Sorbitan tristearate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 493 | Sorbitan monolaurate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 495 | Sorbitan monopalmitate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Flour Treatment Agents | | | |
| 220 | Sulpher dioxide | 20 mg/kg Singly or in combination as Sulpher sulphur dioxide | Endorsed 38 th CCFAC |
| 221 | Sodium sulphite | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 222 | Sodium hydrogen sulphite | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 223 | Sodium metabisulphite | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 224 | Potassium metabisulphite | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 225 | Potassium sulphite | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 227 | Calcium hydrogen sulphite | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 228 | Potassium bisulphite | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 539 | Sodium thiosulphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Preservatives | | | |
| 200 | Sorbic acid | 2000 mg/kg singly or in combination as Sorbic acid | Endorsed 38 th CCFAC |
| 201 | Sodium sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 202 | Potassium sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 203 | Calcium sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Anticaking Agent | | | |
| 900a | Polydimethylsiloxane | 50 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |

Apéndice V**PROYECTO DE PREÁMBULO REVISADO A LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****CODEX STAN 192***(En el Trámite 8 del Procedimiento)***PREÁMBULO****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN****1.1 Aditivos alimentarios incluidos en esta Norma**

En los alimentos sólo se reconocerá como adecuado el uso de los aditivos alimentarios que se indican en esta Norma.¹ Únicamente se estudiará la inclusión en la presente Norma de los aditivos alimentarios a los cuales se ha asignado una ingestión diaria admisible (IDA) o cuya inocuidad² ha quedado establecida, con arreglo a otros criterios, por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)³, y de aquellos a los que el Codex ha atribuido una designación con arreglo al Sistema Internacional de Numeración (SIN). Se considera que el uso de aditivos de acuerdo con las disposiciones de esta Norma se encuentra tecnológicamente justificado.

1.2 Alimentos en los que se pueden utilizar aditivos

En la presente Norma se establecen las condiciones en que se pueden utilizar aditivos alimentarios en todos los alimentos, se hayan establecido o no anteriormente normas del Codex para ellos. El uso de aditivos en los alimentos para los que existan normas del Codex está sujeto a las condiciones de uso establecidas por las normas para productos del Codex y por la presente Norma. La Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) deberá constituir la única referencia de autoridad con respecto a los aditivos alimentarios. Los comités sobre productos del Codex tienen la responsabilidad y competencia para evaluar y justificar la necesidad tecnológica del uso de aditivos en los alimentos regulados por una norma sobre productos. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos también puede tener en cuenta la información facilitada por los Comités sobre productos al examinar las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en alimentos similares no sujetos a normas. Cuando un alimento no esté regulado por un Comité del Codex sobre productos, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos evaluará la necesidad tecnológica.

1.3 Alimentos en los que no se pueden utilizar aditivos

La presente Norma define las categorías de alimentos o los productos alimenticios individuales en los que el uso de aditivos alimentarios no está permitido o deberá restringirse.

1.4 Dosis máximas de uso para los aditivos alimentarios

El objetivo principal de establecer dosis máximas de uso para los aditivos alimentarios en diversos grupos de alimentos es asegurar que la ingestión de un aditivo procedente de todos sus usos no exceda de su IDA.

Los aditivos alimentarios regulados por la presente Norma y sus dosis de uso máximas se basan en parte en las disposiciones sobre aditivos alimentarios establecidas en anteriores normas del Codex para productos o en peticiones de los gobiernos, tras someter las dosis máximas propuestas a un método apropiado a fin de verificar la compatibilidad de la dosis máxima propuesta con la IDA.

Como primera medida, puede utilizarse en este sentido el Anexo A de la presente Norma. Se alienta también la evaluación de datos sobre el consumo efectivo de alimentos.

¹ Sin perjuicio de las disposiciones de esta sección de la Norma General, el hecho de que no se haga referencia en la Norma General tal como está redactada actualmente a un aditivo en particular, o a una particular utilización de un aditivo en un alimento, no significa que dicho aditivo sea peligroso o que su utilización en los alimentos sea inadecuada. La Comisión examinará periódicamente la conveniencia de mantener la presente nota de pie de página, con el propósito de suprimirla cuando la Norma General se haya completado en lo esencial.

² Para los fines de la presente Norma, por “establecida, con arreglo a otros criterios” se entenderá que el uso de un aditivo alimentario no es motivo de preocupación en lo que respecta a la inocuidad en las condiciones de uso que, según la JECFA, no dan lugar a preocupaciones de orden toxicológico.

³ Se puede consultar una base de datos de especificaciones de aditivos alimentarios con su situación de IDA actual, al año de su evaluación más reciente por el JECFA, sus números del SIN asignados, etc. en inglés, en las páginas Web del JECFA en la FAO <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>. La base de datos tiene una página para formular consultas e información sobre los antecedentes en árabe, chino, español, francés e inglés. Los informes del JECFA están disponibles en el sitio Web del JECFA en la OMS: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>

2. DEFINICIONES

- a) Se entiende por **aditivo alimentario** cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada al alimento con fines tecnológicos (incluidos los organolépticos) en sus fases de fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del alimento o un elemento que afecte a sus características. Esta definición no incluye “contaminantes” o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.⁴
- b) **Ingestión diaria admisible (IDA)** es una estimación efectuada por el JECFA de la cantidad de aditivo alimentario, expresada en relación con el peso corporal, que una persona puede ingerir diariamente durante toda la vida sin riesgo apreciable para su salud.⁵
- c) **Ingestión diaria admisible “no especificada” (NE)**⁶ es una expresión que se aplica a las sustancias alimentarias de muy baja toxicidad cuya ingestión alimentaria total, derivada de su uso en las dosis necesarias para conseguir el efecto deseado y de su concentración admisible anterior en los alimentos, no representa, en opinión del JECFA, un riesgo para la salud, teniendo en cuenta los datos (químicos, bioquímicos, toxicológicos y de otro tipo) disponibles.

Por el motivo susodicho, así como por las razones expuestas en las distintas evaluaciones del JECFA, este organismo no considera necesario asignar un valor numérico a la ingestión diaria admisible. Todo aditivo que satisfaga el criterio susodicho deberá emplearse conforme a las buenas prácticas de fabricación que se definen más adelante en la Sección 3.3.

- d) **Dosis máxima de uso** de un aditivo es la concentración más alta de éste respecto de la cual la Comisión del Codex Alimentarius ha determinado que es funcionalmente eficaz en un alimento o categoría de alimentos y ha acordado que es inocua. Por lo general se expresa como mg de aditivo por kg de alimento.

La dosis de uso máxima no suele corresponder a la dosis de uso óptima, recomendada o normal. De conformidad con las buenas prácticas de fabricación, la dosis de uso óptima, recomendada o normal, difiere para cada aplicación de un aditivo y depende del efecto técnico previsto y del alimento específico en el cual se utilizaría dicho aditivo, teniendo en cuenta el tipo de materia prima, la elaboración de los alimentos y su almacenamiento, transporte y manipulación posteriores por los distribuidores, los vendedores al por menor y los consumidores.

3. PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS⁷

El uso de aditivos alimentarios de conformidad con esta Norma exige el cumplimiento de todos los principios que se establecen en las Secciones 3.1 a 3.4.

3.1 Inocuidad de los aditivos alimentarios

- a) Únicamente se aprobarán e incluirán en la presente Norma los aditivos alimentarios que, en la medida en que puede juzgarse por las pruebas de que dispone el JECFA, no presentan riesgos apreciables para la salud de los consumidores en las dosis de uso propuestas.

⁴ Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius.

⁵ Principios para evaluar la inocuidad de los aditivos alimentarios y contaminantes en los alimentos, Organización Mundial de la Salud (Criterios de salud ambiental de la OMS, N° 70), pág. 111 (1987). A los efectos de esta Norma, por “sin riesgo apreciable para su salud” se entiende que, si un aditivo se usa en una dosis que no excede de la establecida en la presente Norma, hay una certeza razonable de que no será perjudicial para los consumidores. Las disposiciones de la presente Norma no autorizan el uso de un aditivo de manera que repercuta negativamente en la salud de los consumidores.

⁶ A los efectos de la presente Norma, ingestión diaria admisible (IDA) “no limitada” (NL) tiene el mismo significado que IDA “no especificada”. La expresión “IDA admisible” se refiere a una evaluación por el JECFA que haya determinado la inocuidad sobre la base de un nivel de tratamiento aceptable del alimento, limitado numéricamente o mediante BPF, y no a partir de una IDA determinada desde el punto de vista toxicológico.

⁷ Los Principios generales para el uso de aditivos alimentarios fueron adoptados originalmente por la Comisión del Codex Alimentarius en su noveno período de sesiones en forma de texto de carácter orientativo del Codex (párr. 295 del documento ALINORM 72/35). Se incluyen fragmentos pertinentes del texto como parte integrante de esta Norma, con las modificaciones oportunas para adecuarlo al presente contexto.

- b) La inclusión de aditivos alimentarios en esta Norma se efectuará teniendo en cuenta toda **IDA**, o evaluación equivalente de la inocuidad, establecida para el aditivo por el JECFA y su ingestión diaria probable⁸ proveniente de todas las fuentes. Cuando el aditivo alimentario se emplee en alimentos destinados a grupos especiales de consumidores (por ejemplo, diabéticos, personas con regímenes alimenticios médicos especiales, personas enfermas con regímenes alimenticios líquidos), se tendrá en cuenta la ingestión diaria probable del aditivo alimentario por esos consumidores.
- c) La cantidad de aditivo que se añada a un alimento será igual o inferior a la dosis máxima de uso y constituirá la dosis mínima necesaria para lograr el efecto técnico previsto. La dosis máxima de uso podrá basarse en la aplicación de los procedimientos que se establecen en el Anexo A, en las evaluaciones de la ingestión realizadas por los Estados Miembros del Codex o en una valoración independiente de las evaluaciones nacionales de la ingestión solicitada al JECFA por el CCFAC.

3.2 Justificación del uso de aditivos

El uso de aditivos alimentarios está justificado únicamente si ello ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, no induce a error a éstos, y cumple una o más de las funciones tecnológicas establecidas por el Codex y los requisitos que se indican a continuación en los apartados a) a d), y únicamente cuando estos fines no pueden alcanzarse por otros medios que son factibles económica y tecnológicamente:

- a) conservar la calidad nutricional del alimento; una disminución intencionada en la calidad nutricional de un alimento estaría justificada en las circunstancias indicadas en el subpárrafo b) y también en otras circunstancias en las que el alimento no constituye un componente importante de una dieta normal;
- b) proporcionar los ingredientes o constituyentes necesarios para los alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas especiales;
- c) aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que ello no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor;
- d) proporcionar ayuda en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento del alimento, a condición de que el aditivo no se utilice para encubrir los efectos del empleo de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas indeseables durante el curso de cualquiera de estas operaciones.

3.3 Buenas prácticas de fabricación (BPF)⁹

Todos los aditivos alimentarios regulados por las disposiciones de esta Norma se emplearán conforme a las condiciones de buenas prácticas de fabricación, que incluyen lo siguiente:

- a) la cantidad de aditivo que se añada al alimento se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado;
- b) la cantidad de aditivo que pase a formar parte del alimento como consecuencia de su uso en la fabricación, elaboración o envasado de un alimento y que no tenga por objeto obtener ningún efecto físico o técnico en el alimento mismo, se reducirá en la mayor medida que sea razonablemente posible;
- c) el aditivo será de una calidad alimentaria apropiada y se preparará y manipulará de la misma forma que un ingrediente alimentario.

⁸ Los Estados Miembros del Codex podrán facilitar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) información relativa a la ingestión que pueda ser utilizada por éste para establecer las dosis máximas de uso. Además, el JECFA, a petición del CCFAC, evaluará la ingestión de aditivos basándose en la información al respecto presentada por los Estados Miembros del Codex en respuesta a una solicitud de datos. El CCFAC tendrá en cuenta las evaluaciones del JECFA al establecer las dosis máximas de uso para los aditivos.

⁹ Para más información, véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Relaciones entre los Comités del Codex sobre productos y los Comités de asuntos generales – Aditivos alimentarios y contaminantes.

3.4 Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios

Los aditivos alimentarios empleados de acuerdo con la presente Norma deberán ser de calidad alimentaria apropiada y satisfacer en todo momento las especificaciones de identidad y pureza aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius,¹⁰ o bien, en ausencia de tales especificaciones, las especificaciones apropiadas elaboradas por los organismos nacionales e internacionales competentes. Por lo que respecta a la inocuidad, la calidad alimentaria se logra ajustando los aditivos a sus especificaciones en conjunto (y no simplemente mediante criterios individuales) y mediante su producción, almacenamiento, transporte y manipulación en armonía con las BPF.

4. TRANSFERENCIA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS A LOS ALIMENTOS¹¹

4.1 Condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios

Aparte de por adición directa, los aditivos pueden estar presentes en un alimento como resultado de la transferencia a partir de materias primas o ingredientes utilizados para producirlo, con sujeción a las siguientes condiciones:

- a) El uso del aditivo es aceptable en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) de acuerdo con la presente norma;
- b) que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada en la presente Norma;
- c) que el alimento al que se transfiera el aditivo no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría como resultado del empleo de las materias primas o los ingredientes en condiciones tecnológicas o prácticas de fabricación apropiadas, en consonancia con las disposiciones de la presente Norma.

Podrá utilizarse un aditivo en una materia prima u otro ingrediente si la materia prima o ingrediente se emplea exclusivamente en la preparación de un alimento que se ajuste a lo dispuesto en la presente Norma.

4.2 Alimentos en los que es inaceptable la transferencia de aditivos alimentarios

La transferencia de aditivos alimentarios a partir de materias primas o ingredientes es inaceptable en aquellos alimentos pertenecientes a las siguientes categorías, a menos que en los cuadros 1 y 2 de esta Norma figure una disposición sobre aditivos alimentarios para la categoría especificada.

- a) 13.1 - Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.
- b) 13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños.

5. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS¹²

El sistema de clasificación de alimentos es un instrumento para asignar usos a los aditivos alimentarios en esta Norma. El sistema se aplica a todos los alimentos.

Los descriptores de las categorías de alimentos no son denominaciones legales de los productos ni el fin a que están destinados es el etiquetado.

¹⁰ En la página web del Codex (http://www.codexalimentarius.net/web/Standard_list.do?lang=en), se puede encontrar un índice (CAC/MISC 6) de todas las especificaciones aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius, así como el año de aprobación. Estas especificaciones, preparadas por el JECFA, también se publican en 2006 en el número 1 de las Monografías del JECFA de la FAO, titulado "Compendium of Food Additive Specifications", que consta de cuatro volúmenes publicados y en posteriores Monografías del JECFA. Las especificaciones también están disponibles en la página Web del JECFA (<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>). Aunque las especificaciones para los aromatizantes no se incluyen en el compendio impreso, con la excepción de los pocos que poseen una función tecnológica no aromatizante, figuran en una base de datos en línea que se encuentra en el sitio Web del JECFA hospedado por la FAO y en la que se pueden realizar búsquedas. http://apps3.fao.org/jecfa/food_agents/food_agents.jsp?language=en.

¹¹ El principio relativo a la transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos ("principio de transferencia") se aplica a la presencia de aditivos en los alimentos como resultado del empleo de materias primas o de otros ingredientes en que se hayan usado estos aditivos. En su 17º período de sesiones (1987), la Comisión del Codex Alimentarius aprobó la declaración revisada del principio como texto orientativo del Codex. El principio de transferencia se aplica a todos los alimentos regulados por normas del Codex, a menos que se especifique lo contrario en dichas normas.

¹² Anexo B de la presente Norma.

El sistema de clasificación de alimentos está basado en los siguientes principios:

- a) El sistema de clasificación de alimentos es de carácter jerárquico, lo que significa que cuando **se reconoce el uso** de un aditivo en una categoría general, se reconoce dicho uso en todas sus subcategorías, a menos que se indique otra cosa. Asimismo, cuando se reconoce el uso de un aditivo en una subcategoría, se reconoce su uso en cualquier otra subcategoría o en los distintos alimentos mencionados en una subcategoría.
- b) El sistema de clasificación de alimentos se basa en descriptores de productos alimenticios tal como se comercializan, a menos que se indique otra cosa.
- c) El sistema de clasificación de alimentos tiene en cuenta el principio de transferencia. En consecuencia no es necesario mencionar específicamente en el sistema de clasificación los alimentos compuestos (por ejemplo las comidas preparadas, como la pizza, porque pueden contener, proporcionalmente, todos los aditivos cuyo uso esté autorizado en sus componentes), a menos que el alimento compuesto necesite un aditivo cuyo uso no esté autorizado en ninguno de sus componentes.
- d) El sistema de clasificación de alimentos se utiliza para simplificar la notificación de usos de los aditivos alimentarios con fines de compilación y elaboración de esta Norma.

6. DESCRIPCIÓN DE LA NORMA

Esta Norma consta de tres elementos principales:

- a) Preámbulo
- b) Anexos
 - i. El Anexo A es una directriz para el examen de las dosis máximas de uso de los aditivos a los que el JECFA ha asignado una IDA numérica.
 - ii. El Anexo B contiene una lista de categorías del Sistema de Clasificación de Alimentos utilizada para preparar y organizar los Cuadros 1, 2 y 3 de la Norma. Se facilitan asimismo los descriptores para cada una de las categorías y subcategorías.
 - iii. El Anexo C contiene referencias al Sistema de Clasificación de Alimentos y a las normas para productos del Codex.
- c) Disposiciones sobre aditivos alimentarios
 - i. En el Cuadro 1 se especifica, para cada uno de los aditivos alimentarios o de los grupos de aditivos alimentarios (presentados en orden alfabético) a los que el JECFA ha asignado una IDA numérica, las categorías de alimentos (o los alimentos) en que se reconoce el uso del aditivo, las dosis máximas de uso para cada alimento o categoría de alimentos y su función tecnológica. En el Cuadro 1 figuran también los usos de los aditivos con una IDA no numérica y se especifican sus dosis máximas de uso.
 - ii. En el Cuadro 2 se ofrece la misma información que en el Cuadro 1, pero presentada en orden numérico de categoría de alimentos.
 - iii. En el Cuadro 3 figura la lista de los aditivos con una IDA del JECFA no especificada o no limitada cuyo uso en los alimentos en general está autorizado en dosis *quantum satis* y según los principios de las buenas prácticas de fabricación descritos en el apartado 3.3 del presente preámbulo.

En el Anexo al Cuadro 3 se presenta la lista de los alimentos y categorías de alimentos que están excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3. Las disposiciones de los Cuadros 1 y 2 rigen la utilización de los aditivos de las categorías de alimentos enumerados en el anexo al Cuadro 3.

Salvo indicación en contrario, las dosis máximas de uso de los aditivos de los Cuadros 1 y 2 se refieren al producto final, en la forma en que se consume.

En los Cuadros 1, 2 y 3 no se hace referencia a los usos de las sustancias como coadyuvantes de elaboración.¹³

¹³ Por coadyuvante de elaboración se entiende toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que en cuanto tal no se utiliza como ingrediente alimentario y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencional, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final: **Comisión del Codex Alimentarius**, Manual de Procedimiento.

Procedimiento para la consideración de la incorporación y examen de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios

(Para su inclusión en el Manual de Procedimiento del Codex)

Ámbito

La Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) tiene como propósito incluir disposiciones sobre aditivos alimentarios para alimentos normalizados y sin normalizar en el sistema del Codex Alimentarius.

El texto que figura a continuación describe los datos y la información que deberán presentarse al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) cuando se le solicite el comienzo de los trabajos con el fin de incorporar o revisar disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios. También se abordan las decisiones requeridas para determinar la aceptación o el rechazo de nuevas propuestas.

Las disposiciones sobre el uso de coadyuvantes de elaboración (por ej., casi todos los preparados enzimáticos, clarificantes y agentes de filtración, los disolventes de extracción) no figuran en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

Inicio del trabajo

Revisión

El CCFAC podrá revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA previa petición de los Comités, de los Miembros o de la Comisión del Codex Alimentarius. El órgano proponente proporcionará la información que justifique la enmienda de la NGAA. La información de apoyo facilitada al CCFAC deberá incluir, según corresponda, los siguientes elementos:

- Las especificaciones para el aditivo alimentario;
- **Un resumen de la evaluación de inocuidad del aditivo alimentario realizada por el JECFA;**
- Las categorías o subcategorías de alimentos a las que se destina el uso del aditivo;
- Una indicación de la necesidad o justificación tecnológica para el aditivo, que haga referencia a uno o más de los Principios generales para el uso de los aditivos alimentarios de la NGAA (Sección 3);
- Dosis máximas de uso para el aditivo alimentario en las categorías de alimentos especificados:
 - Para aquellos aditivos con una IDA numérica, una dosis numérica máxima de uso para cada uso concreto aunque, en determinados casos, puede resultar adecuada una dosis de BPF;
 - Para los aditivos con una IDA no especificada o no limitada, una recomendación de inclusión del aditivo en el Cuadro 3 acompañada de propuestas adicionales de inclusión en los Cuadros 1 y 2 a efectos de uso en las categorías de alimentos enumeradas en el Anexo del Cuadro 3, según proceda;
 - **Para los aditivos con una IDA “aceptable”, bien una dosis numérica máxima de uso para el nivel aceptable de tratamiento de un alimento o un nivel de BPF, en coherencia con la evaluación del JECFA.**
- Una justificación de las dosis máximas de uso desde un punto de vista tecnológico, y una indicación, a través del procedimiento señalado en el Anexo A de la NGAA o de una evaluación de la exposición, de que dicha dosis satisface los requisitos de inocuidad enumerados en la Sección 3.1 de la NGAA.
- **Una declaración razonada en el sentido de que los consumidores no se verán desorientados por el uso del aditivo.**

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos estudiará todas las enmiendas a la NGAA que propongan los Comités, los Miembros y la Comisión del Codex Alimentarius.

Examen

Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA serán objeto de examen por parte del CCFAC de forma periódica y se revisarán en la medida de las necesidades a la luz de las revisiones de la evaluación de riesgo realizada por el JECFA o de los cambios en las necesidades tecnológicas y de la justificación para su uso.

- Si el JECFA cambia una IDA a IDA temporal, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA podrán mantenerse sin cambios hasta que no se haya retirado la IDA o hasta que el JECFA no la haya restablecido en su integridad.
- Si el JECFA retira una IDA, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA se modificarán eliminando toda disposición para el uso del aditivo.

Se proporciona la siguiente orientación adicional con referencia a la información que se presente:

- Identificación del aditivo alimentario
 - Los aditivos alimentarios habrán sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios y se les habrá asignado una ingestión diaria admisible numérica completa o no numérica ("no especificada" o "no limitada"), o se habrá establecido que son aceptables para un uso determinado.
 - Se habrá asignado a los aditivos alimentarios un número del Sistema Internacional de Numeración.
- Efecto funcional del aditivo alimentario
 - Debería utilizarse la lista de clases funcionales utilizada en el Sistema Internacional de Numeración (CAC/GL 36).
- Uso propuesto del aditivo alimentario
 - Deberían especificarse las categorías de alimentos apropiadas del sistema de clasificación de los alimentos (anexo B de la Norma General para los Aditivos Alimentarios) y las dosis máximas de uso.
 - Respecto a la dosis máxima de uso aceptable:
 - Debería proporcionarse una dosis numérica para un aditivo alimentario que tenga asignado una ingestión diaria admisible numérica. Con todo, en algunos casos, puede ser apropiado registrar la dosis como buena práctica de fabricación ("BPF").
 - Para un aditivo alimentario que tenga asignada una ingestión diaria admisible no numérica ("no especificada" o "no limitada") que figure en el cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, debería proporcionarse una dosis numérica o una buena práctica de fabricación en toda petición de incluir el aditivo en una categoría de alimentos en el anexo al cuadro 3.
 - Para algunos aditivos alimentarios, la ingestión diaria admisible se ha registrado sobre una base específica (por ej., "como fósforo" para los fosfatos, "como ácido benzoico" para los benzoatos). Para ser congruentes, la dosis máxima de estos aditivos debe registrarse sobre la misma base que la ingestión diaria admisible.
- Justificación del uso y la necesidad tecnológica del aditivo alimentario
 - Debería incluirse información de apoyo con base en los criterios que figuran en la sección 3.2 del preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.
- Uso inocuo del aditivo alimentario
 - Debería utilizarse, según corresponda, una evaluación de la ingestión del uso propuesto del aditivo alimentario, de conformidad con la sección 3.1 del preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.
- Justificación de que el uso no engaña al consumidor
 - Debería proporcionarse una exposición fundada de que no se engañará a los consumidores con el uso del aditivo.

¿Cumple el uso del aditivo alimentario los criterios establecidos en la sección 3.2 del preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios?

La sección 3.2 del preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios establece los criterios para justificar el uso de un aditivo alimentario. La observancia de estos criterios es necesaria a fin de incluir el aditivo alimentario en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Si el uso del aditivo no satisface estos criterios, no se considera ulteriormente y se interrumpe el trabajo. Si la información proporcionada a fin de justificar el uso del aditivo es inadecuada para que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos tome una decisión, se pedirá ulterior información sobre el uso y la justificación tecnológica, así como sobre la necesidad del aditivo alimentario, para someterla a la consideración del siguiente período de sesiones del Comité. Si para la siguiente sesión no se proporciona dicha información, se interrumpirá el trabajo sobre la disposición.

¿Se usa el aditivo alimentario en alimentos normalizados?

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos pide al comité del Codex del producto pertinente que examine las clases funcionales de los aditivos, los aditivos y su justificación tecnológica para el producto y que remita esta información en la reunión inmediatamente posterior. A la luz de esta información, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos recomienda las condiciones apropiadas de uso, con base en las propuestas del comité del producto.

Sin embargo, en algunos casos puede ser apropiado que el comité del producto del Codex elabore una lista de aditivos alimentarios con clases funcionales y dosis máximas de uso aceptable asociadas, para remitirla al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos a fin de que la apruebe y, en último término, se incorpore en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. La elaboración de estas listas de aditivos alimentarios debería ser congruente con los principios utilizados en la elaboración de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Sin embargo, la elaboración de listas de aditivos alimentarios en las normas de productos debería limitarse todo lo posible. Por ejemplo, un aditivo puede figurar en una norma para producto si es necesario para producir un efecto técnico que no sea posible obtener a través del uso de otros aditivos de la misma clase funcional. Los aditivos también se pueden enumerar en una norma para producto si existe una necesidad, basada en una evaluación de inocuidad, de limitar el uso del aditivo. Los comités de productos del Codex deberían proporcionar la justificación de tales excepciones a la consideración del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

Si el comité del producto del Codex se ha suspendido, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos puede revisar las disposiciones sobre el aditivo alimentario que figuran en las normas para productos cuya supervisión corresponde al comité suspendido, según sea necesario.

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos consideraría cualquier revisión propuesta a la luz de los principios de justificación tecnológica para el uso de aditivos, como se indica en la sección 3.2 del preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Estas revisiones, una vez adoptadas por la Comisión, se incorporarían en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

¿Se ha asignado una ingestión diaria admisible no numérica (“no especificada” o “no limitada”)?

Sí: ingestión diaria admisible no numérica ("no especificada" o "no limitada"):

Se propone la inclusión de los aditivos alimentarios a los que se haya asignado una ingestión diaria admisible no numérica en el cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. La petición de uso de estos aditivos en las categorías de alimentos enumeradas en el anexo al cuadro 3 se lleva a cabo mediante la propuesta de disposiciones destinadas a inclusión en los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos examina estas propuestas de acuerdo a los criterios descritos en "*Consideración de las condiciones de uso en las categorías de alimentos específicos*", que se presenta más abajo.

No: ingestión diaria admisible numérica o admisible para uso limitado:

Se propone la inclusión de los aditivos alimentarios a los que se haya asignado una ingestión diaria admisible numérica o se haya evaluado que son admisibles para uno o más usos particulares en los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos examina estas propuestas de acuerdo a los criterios descritos en "*Consideración de las condiciones de uso en las categorías de alimentos específicos*", que se presenta más abajo.

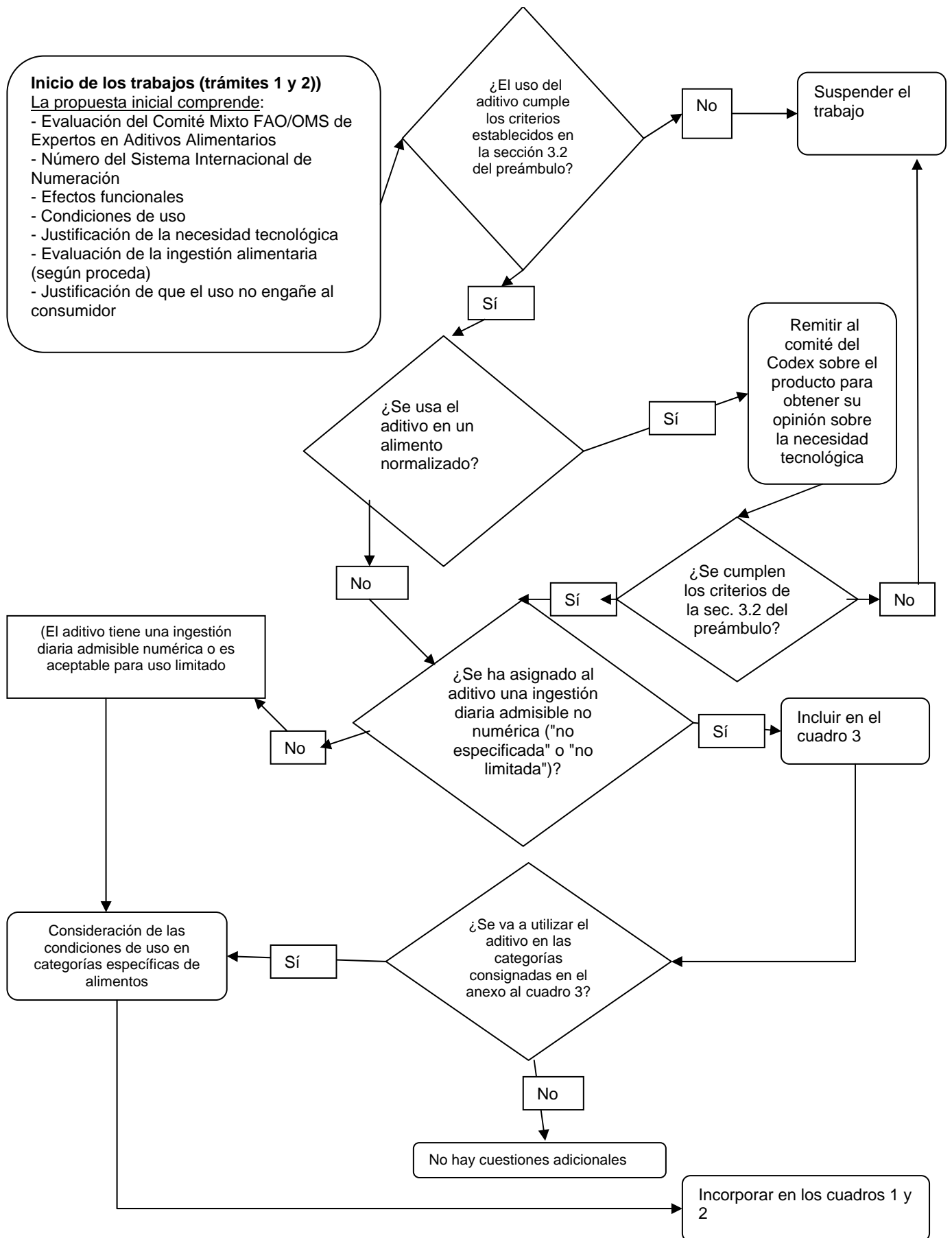
Consideración de las condiciones de uso en las categorías específicas de alimentos

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos determina y recomienda las categorías de alimentos y las dosis de uso adecuados a efectos de la inclusión en los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. A tal fin, el Comité considerará los siguientes principios generales para la inclusión de una disposición sobre un aditivo alimentario en los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios:

1. Los aditivos alimentarios que tienen un grupo numérico de ingestión diaria admisible en común se considerarán como grupo sin ulteriores restricciones sobre el uso de los aditivos del grupo en lo individual. Sin embargo, en algunos casos, las restricciones sobre el uso de determinados aditivos de ese grupo podrían ser apropiadas (por ej., debido a motivos de salud pública).
2. Los aditivos que tienen múltiples clases funcionales se considerarán sin ulteriores restricciones para su clase funcional.
3. En general, una dosis numérica para un uso propuesto de un aditivo alimentario comprendido en una categoría de alimentos tiene preferencia respecto a la dosis registrada como buena práctica de fabricación ("BPF"). Sin embargo, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos tendrá también en cuenta las excepciones, caso por caso, según se señaló en el epígrafe "*Inicio del trabajo*".
4. Al establecer la dosis máxima admisible para un aditivo en una categoría de alimentos específica, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos considera la justificación tecnológica para la dosis propuesta y la evaluación de la exposición, de conformidad con las secciones 3.1 y 3.2 del preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. En caso de proponerse más de una dosis máxima, y si el Comité no puede alcanzar un acuerdo sobre la dosis máxima de uso apropiada, las delegaciones partidarias y las delegaciones contrarias a la dosis máxima propuesta deberán proporcionar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes en los Alimentos una justificación adicional de las dosis que proponen para su estudio en la reunión inmediatamente siguiente de dicho Comité, a fin de abordar cualquier preocupación específica planteada por el mismo. Las propuestas que carezcan de justificación ya no se tomarán en cuenta, y se remitirá la dosis propuesta para la que se haya proporcionado justificación con el fin de obtener su aprobación.
5. Para resolver las cuestiones relacionadas con la exposición a aditivos alimentarios en la alimentación, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos puede pedir al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) que lleve a cabo evaluaciones de la exposición de los aditivos con base en las dosis máximas admisibles que esté examinando el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.
6. Las dosis máximas admisibles se establecen como se ha descrito en las secciones anteriores y las disposiciones sobre aditivos alimentarios se incorporan en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Cada dosis representa la dosis máxima admisible más elevada en la categoría de alimentos más amplia para la cual se justifica tecnológicamente ese uso. En la medida de lo posible, la estructura jerárquica del sistema de clasificación de los alimentos se utilizará para simplificar la enumeración de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. A este respecto:
 - Si el nuevo uso de un aditivo alimentario es para una categoría más amplia de alimentos y con una dosis máxima más elevada o igual a las que corresponden a las subcategorías de la categoría de alimentos más amplia ya consignada en la Norma General para los Aditivos Alimentarios, entonces la nueva dosis en la categoría más amplia de alimentos sustituye a las disposiciones ya enumeradas. Estas disposiciones se suspenden (anteproyectos o proyectos de disposiciones), o se revocan en el momento de la adopción del uso propuesto en el trámite 8 (si se aprueba la disposición en el trámite 8).

- Si el nuevo uso de un aditivo alimentario es para una categoría de alimentos más amplia y con una dosis más baja que la correspondiente a las subcategorías de la categoría más amplia de alimentos ya consignada en la Norma General para los Aditivos Alimentarios, entonces las disposiciones consignadas en la Norma General para los Aditivos Alimentarios se determinan de acuerdo a la jerarquía del sistema de clasificación de los alimentos. La dosis máxima más elevada de cada subcategoría, ya sea que provenga de una disposición ya presente o del nuevo uso en la categoría más amplia de alimentos, se incorpora en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Todas las disposiciones presentes que sean sustituidas por el nuevo uso se suspenden (anteproyectos o proyectos de disposiciones), o se revocan en el momento de la adopción del uso propuesto en el trámite 8 (si se aprueba la disposición en el trámite 8).
- Si el nuevo uso de un aditivo alimentario, junto a las disposiciones ya consignadas en la Norma General para los Aditivos Alimentarios, representa el uso en todas las subcategorías de una categoría de alimentos más amplia en la misma dosis máxima, entonces el uso en la categoría de alimentos más amplia se consignará en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Las disposiciones ya enumeradas en las subcategorías se suspenden (anteproyectos o proyectos de disposiciones), o se revocan en el momento de la adopción del uso propuesto en el trámite 8 (si se aprueba la disposición en el trámite 8).

Diagrama del procedimiento para consideración de la incorporación y revisión de aditivos alimentarios en la NGAA



Apéndice VII

**DISPOSICIONES DE LA NGA A QUE DEBEN ADOPTARSE Y REVOCARSE
CON EL FIN DE TRATAR LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS QUE MANTIENEN UNA
CORRESPONDENCIA UNÍVOCA CON UNA SOLA NORMA DEL CODEX PARA PRODUCTOS**

Además de las disposiciones que figuran a continuación, se producirán los consiguientes cambios para otras categorías de alimentos a fin de alinear las disposiciones sobre aditivos en la categoría de alimentos que mantiene una correspondencia unívoca con una sola norma del Codex para productos, según se indica en el Apéndice IV del documento CX/FAC 06/38/7.

| Food Category No. 01.6.3 Whey cheese | | | | | | |
|---|------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Caramel Colour, Class III | 150c | 8 | | GMP | Note 3 | Revoke |
| Caramel Colour, Class IV | 150d | 8 | | GMP | Note 3 | Revoke |
| Sorbates | 200-203 | 8 | 1000 | mg/kg | Note 42 | Adopt |

| Food Category No. 01.6.6 Whey protein cheese | | | | | | |
|---|------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Acetic Acid, Glacial | 260 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Calcium Propionate | 282 | 8 | 3000 | mg/kg | Note 70 | Adopt |
| Citric Acid | 330 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Glucono Delta-Lactone | 575 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Lactic Acid | 270 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Malic Acid (DL-) | 296 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Nisin | 234 | 8 | 12.5 | mg/kg | Notes 28 | Adopt |
| Pimaricin | 235 | 8 | 40 | mg/kg | Notes 3 & 80 | Adopt |
| Propionic Acid | 280 | 8 | 3000 | mg/kg | Note 70 | Adopt |
| Sodium Propionate | 281 | 8 | 3000 | mg/kg | Note 70 | Adopt |
| Sorbates | 200-203 | 8 | 3000 | mg/kg | Note 42 | Adopt |

| Food Category No. 01.8.2 Dried whey and whey products, excluding whey cheeses | | | | | | |
|--|--|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Aluminium Silicate | 559 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Benzoyl Peroxide | 928 | 8 | 100 | mg/kg | Note 160 | Adopt |
| Calcium Aluminium Silicate (Synthetic) | 556 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Calcium Carbonate | 170i | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Calcium Chloride | 509 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Calcium Hydroxide | 526 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Calcium Silicate | 552 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Hydroxypropyl Distarch Phosphate | 1442 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Magnesium Carbonate | 504i | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Magnesium Oxide | 530 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Magnesium Silicate (Synthetic) | 553i | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Microcrystalline Cellulose | 460i | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Phosphates | 338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542 | 8 | 4400 | mg/kg | Note 33 | Adopt |
| Potassium Carbonate | 501i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Potassium Chloride | 508 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Potassium Dihydrogen Citrate | 332i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Potassium Hydrogen Carbonate | 501ii | 8 | | GMP | | Adopt |
| Potassium Hydroxide | 525 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Powdered Cellulose | 460ii | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Silicon Dioxide (Amorphous) | 551 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Sodium Aluminosilicate | 554 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Sodium Carbonate | 500i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Sodium Dihydrogen Citrate | 331i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Sodium Hydrogen Carbonate | 500ii | 8 | | GMP | | Adopt |

| Food Category No. 01.8.2 Dried whey and whey products, excluding whey cheeses | | | | | | |
|--|------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Sodium Hydroxide | 524 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Sodium Sesquicarbonate | 500iii | 8 | | GMP | | Adopt |
| Talc | 553iii | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Tripotassium Citrate | 332ii | 8 | | GMP | | Adopt |
| Trisodium Citrate | 331iii | 8 | | GMP | | Adopt |

| Food Category No. 02.1.1 Butter oil, anhydrous milkfat, ghee | | | | | | |
|---|------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Ascorbyl Esters | 304, 305 | 8 | 500 | mg/kg | Note 10 | Adopt |
| BHA | 320 | 8 | 175 | mg/kg | Notes 15 & 133 | Adopt |
| BHT | 321 | 8 | 75 | mg/kg | Notes 15 & 133 | Adopt |
| Citric Acid | 330 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Isopropyl Citrates | 384 | 8 | 100 | mg/kg | Note 77 | Revoke |
| Propyl Gallate | 310 | 8 | 100 | mg/kg | Notes 15 & 133 | Adopt |
| Sodium Dihydrogen Citrate | 331i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Tocopherols | 306, 307 | 8 | 500 | mg/kg | | Adopt |
| Trisodium Citrate | 331iii | 8 | | GMP | | Adopt |

| Food Category No. 02.2.1.1 Butter and concentrated butter | | | | | | |
|--|---|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Annatto Extracts | 160b | 8 | 20 | mg/kg | Note 9 | Adopt |
| Calcium Hydroxide | 526 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Carotenoids | 160ai, e, f | 8 | 25 | mg/kg | Note 146 | Adopt |
| Phosphates | 338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542 | 8 | 880 | mg/kg | Notes 33 & 34 | Adopt |
| Sodium Carbonate | 500i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Sodium Hydrogen Carbonate | 500ii | 8 | | GMP | | Adopt |
| Sodium Hydroxide | 524 | 8 | | GMP | | Adopt |

| Food Category No. 02.2.1.2 Margarine and similar products | | | | | | |
|--|-------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol | 472a | 5/8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Annatto Extracts | 160b | 8 | 20 | mg/kg | Note 9 | Adopt |
| Ascorbyl Esters | 304, 305 | 8 | 500 | mg/kg | Note 10 | Adopt |
| BHA | 320 | 8 | 175 | mg/kg | Notes 15 & 133 | Adopt |
| BHA | 320 | 8 | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | Revoke |
| BHT | 321 | 8 | 75 | mg/kg | Notes 15 & 133 | Adopt |
| Carotenes, Vegetable | 160aii | 8 | 26 | mg/kg | | Revoke |
| Carotenoids | 160ai, e, f | 8 | 25 | mg/kg | | Adopt |
| Citric Acid | 330 | 5/8 | | GMP | | Adopt |
| Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol | 472c | 5/8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Curcumin | 100i | 8 | 5 | mg/kg | | Adopt |
| EDTAs | 385, 386 | 8 | 75 | mg/kg | Note 21 | Revoke |
| Isopropyl Citrates | 384 | 8 | 100 | mg/kg | Note 161 | Adopt |
| Isopropyl Citrates | 384 | 8 | 200 | mg/kg | | Revoke |
| Lactic Acid (L-, D- and DL-) | 270 | 5/8 | | GMP | | Adopt |
| Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol | 472b | 5/8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Lecithins | 322 | 5/8 | | GMP | | Adopt |

| Food Category No. 02.2.1.2 Margarine and similar products | | | | | | |
|--|--|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Mono- and Diglycerides | 471 | 5/8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Phosphates | 338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i- iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542 | 8 | 40 | mg/kg | Notes 33 & 161 | Adopt |
| Polyglycerol Esters of Fatty Acids | 475 | 8 | 5000 | mg/kg | | Adopt |
| Potassium Dihydrogen Citrate | 332i | 5/8 | | GMP | | Adopt |
| Potassium Lactate | 326 | 5/8 | | GMP | | Adopt |
| Propyl Gallate | 310 | 8 | 100 | mg/kg | Notes 15 & 133 | Adopt |
| Propyl Gallate | 310 | 8 | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | Revoke |
| Silicon Dioxide (Amorphous) | 551 | 5/8 | 10 | mg/kg | | Adopt |
| Sodium Dihydrogen Citrate | 331i | 5/8 | | GMP | | Adopt |
| Sodium Lactate | 325 | 5/8 | | GMP | | Adopt |
| Sorbates | 200-203 | 8 | 1000 | mg/kg | Note 42 | Adopt |
| Sorbitan Esters of Fatty Acids | 491-495 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Stearyl Citrate | 484 | 8 | 100 | mg/kg | Note 15 | Revoke |
| Sucroglycerides | 474 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Sucrose Esters of Fatty Acids | 473 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Tartrates | 334; 335i,ii; 336i,ii; 337 | 8 | | GMP | Note 45 | Adopt |
| TBHQ | 319 | 8 | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | Revoke |
| Tocopherols | 306, 307 | 8 | 500 | mg/kg | | Adopt |
| TOSOM | 479 | 8 | 5000 | mg/kg | | Revoke |
| Tripotassium Citrate | 332ii | 5/8 | | GMP | | Adopt |
| Trisodium Citrate | 331iii | 5/8 | | GMP | | Adopt |

| Food Category No. 11.1.2 Powdered sugar, powdered dextrose | | | | | | |
|---|---|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Calcium Aluminium Silicate (Synthetic) | 556 | 8 | 15000 | mg/kg | Note 56 | Adopt |
| Calcium Silicate | 552 | 8 | 15000 | mg/kg | Note 56 | Adopt |
| Caramel Colour, Class III | 150c | 8 | | GMP | | Revoke |
| Caramel Colour, Class IV | 150d | 8 | | GMP | | Revoke |
| Magnesium Carbonate | 504i | 8 | 15000 | mg/kg | Note 56 | Adopt |
| Magnesium Silicate (Synthetic) | 553i | 8 | 15000 | mg/kg | Note 56 | Adopt |
| Phosphates | 338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542 | 8 | 6600 | mg/kg | Notes 33 & 56 | Adopt |
| Silicon Dioxide (Amorphous) | 551 | 8 | 15000 | mg/kg | Note 56 | Adopt |
| Sodium Aluminosilicate | 554 | 8 | 15000 | mg/kg | Note 56 | Adopt |

| Food Category No. 11.1.3 Soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar | | | | | | |
|--|---------------------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Sulphites | 220-225, 227, 228, 539 | 8 | 20 | mg/kg | Notes 44 & 111 | Adopt |

| Food Category No 12.1.1 Salt | | | | | | |
|---|--|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Calcium Aluminium Silicate (Synthetic) | 556 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Calcium Carbonate | 170i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Calcium Silicate | 552 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Ferric Ammonium Citrate | 381 | 8 | 25 | Mg/kg | Note 23 | Revoke |
| Ferrocyanides | 535, 536, 538 | 8 | 14 | Mg/kg | Notes 24 & 107 | Adopt |
| Magnesium Carbonate | 504i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Magnesium Oxide | 530 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Magnesium Silicate (Synthetic) | 553i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Phosphates | 338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542 | 8 | 8800 | Mg/kg | Note 33 | Adopt |
| Polysorbates | 432-436 | 8 | 10 | mg/kg | | Adopt |
| Salts of Myristic, Palmitic & Stearic Acids (NH ₄ , Ca, K, Na) | 470 | 8 | GMP | Note 71 | | Adopt |
| Silicon Dioxide (Amorphous) | 551 | 7 | | GMP | | Adopt |
| Sodium Aluminosilicate | 554 | 8 | | GMP | | Adopt |

| Food Category No 13.1.1 Infant formulae | | | | | | |
|--|------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Acetylated Distarch Phosphate | 1414 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Ascorbyl Esters | 304, 305 | 8 | 10 | mg/kg | Notes 10 & 72 | Adopt |
| Calcium Hydroxide | 526 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Carob Bean Gum | 410 | 8 | 1000 | mg/kg | Notes 72 & 162 | Adopt |
| Carrageenan | 407 | 8 | 300 | mg/kg | Notes 72 & 164 | Adopt |
| Citric Acid | 330 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Distarch Phosphate | 1412 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Guar Gum | 412 | 8 | 1000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Hydroxypropyl Starch | 1440 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Lactic Acid (L-, D- and DL-) | 270 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Lecithins | 322 | 8 | 5000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Mono- and Diglycerides | 471 | 8 | 4000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Phosphated Distarch Phosphate | 1413 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Potassium Carbonate | 501i | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Potassium Dihydrogen Citrate | 332i | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Potassium Hydrogen Carbonate | 501ii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Potassium Hydroxide | 525 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Sodium Carbonate | 500i | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Sodium Dihydrogen Citrate | 331i | 5/8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Sodium Hydrogen Carbonate | 500ii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Sodium Hydroxide | 524 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Tocopherols | 306 | 8 | 10 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Tripotassium Citrate | 332ii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Trisodium Citrate | 331iii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |

| Food Category No 13.1.2 Follow-up formulae | | | | | | |
|---|------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Acetylated Distarch Adipate | 1422 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Acetylated Distarch Phosphate | 1414 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Ascorbic Acid | 300 | 8 | 50 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Ascorbyl Esters | 304, 305 | 8 | 50 | mg/kg | Notes 10 & 72 | Adopt |
| Calcium Ascorbate | 302 | 8 | 50 | mg/kg | Notes 70 & 72 | Adopt |
| Calcium Hydroxide | 526 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Carob Bean Gum | 410 | 8 | 1000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Carrageenan | 407 | 8 | 300 | mg/kg | Notes 72 & 164 | Adopt |
| Citric Acid | 330 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Distarch Phosphate | 1412 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Guar Gum | 412 | 8 | 1000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Lactic Acid (L-, D- and DL-) | 270 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Lecithins | 322 | 8 | 5000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Mono- and Diglycerides | 471 | 8 | 4000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Pectins | 440 | 8 | 10000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Phosphated Distarch Phosphate | 1413 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Potassium Carbonate | 501i | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Potassium Dihydrogen Citrate | 332i | 5/8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Potassium Hydrogen Carbonate | 501ii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Potassium Hydroxide | 525 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Sodium Ascorbate | 301 | 8 | 50 | mg/kg | Notes 70 & 72 | Adopt |
| Sodium Carbonate | 500i | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Sodium Dihydrogen Citrate | 331i | 5/8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Sodium Hydrogen Carbonate | 500ii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Sodium Hydroxide | 524 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Tocopherols | 306, 307 | 8 | 30 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Tripotassium Citrate | 332ii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Trisodium Citrate | 331iii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |

Notes

Note 3: Surface treatment.

Note 9: As total bixin or norbixin.

Note 10: As ascorbyl stearate.

Note 15: Fat or oil basis.

Note 21: As anhydrous calcium disodium EDTA.

Note 23: As iron.

Note 24: As anhydrous sodium ferrocyanide.

Note 28: ADI conversion: if a typical preparation contains 0.025 µg/U, then the ADI of 33,000 U/kg bw becomes: [(33000 U/kg bw) x (0.025 µg/U) x (1 mg/1000 µg)] = 0.825 mg/kg bw

Note 33: As phosphorus.

Note 34: Anhydrous basis.

Note 42: As sorbic acid

Note 44: As residual SO₂.

Note 45: As tartaric acid.

Note 56: Provided starch is not present.

Note 70: As the acid.

Note 72: Ready-to-eat basis.

Note 77: As mono-isopropyl citrate.

Note 80: Equivalent to 2 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.

Note 107: Except for use of sodium ferrocyanide (INS 535) and potassium ferrocyanide (INS 536) in food-grade dendritic salt at 29 mg/kg as anhydrous sodium ferrocyanide.

Note 111: Excluding dried glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 150 mg/kg and glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 400 mg/kg.

Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroquinone (TBHQ, INS 319), and Propyl Gallate (INS 310).

Note 133: Any combination of Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) at 200 mg/kg, provided that single use limits are not exceeded.

Note 146: Use level for synthetic β -Carotene (INS 160ai); 35 mg/kg for β -Apo-8-carotenal (INS 160e) and β -Apo-8-carotenoic acid, methyl or ethyl ester (INS 160f).

Note 160: Excluding whey powders for infant food.

Note 161: Use as an antioxidant synergist.

Note 162: Use temporarily endorsed.

Note 163: Use level for soy-based formula; 25,000 mg/kg for hydrolyzed protein and/or amino acid-based formula.

Note 164: Use level for soy-based formula; 1,000 mg/kg for hydrolyzed protein and/or amino acid-based formula.

REVISIONES PROPUESTAS AL ANEXO DEL CUADRO 3**CATEGORÍAS DE ALIMENTOS O ALIMENTOS ESPECÍFICOS EXCLUIDOS DE LAS CONDICIONES GENERALES DEL CUADRO 3 ENMENDADO**

El uso de los aditivos alimentarios que figuran en el cuadro 3 en los siguientes alimentos está regulado por las disposiciones contenidas en los cuadros 1 y 2.

| Número de la categoría | Categoría de alimentos |
|-------------------------------|---|
| 01.1.1 | Leche y suero de mantequilla (excluido el suero de mantequilla con tratamiento térmico) |
| 01.2 | Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) |
| 01.4.1 | Nata (crema) pasteurizada |
| 01.4.2 | Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido |
| 01.6.3 | Queso de suero |
| 01.6.6 | Queso de proteínas del suero |
| 01.8.2 | Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero |
| 02.1 | Grasas y aceites prácticamente exentos de agua |
| 02.2.1.1 | Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada |
| 02.2.1.2 | Margarina |
| 04.1.1 | Frutas frescas |
| 04.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas |
| 04.2.2.1 | Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas |
| 04.2.2.7 | Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10 |
| 06.1 | Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz |
| 06.2 | Harinas y almidones |
| 06.4.1 | Pastas y fideos frescos y productos análogos |
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos análogos |
| 08.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza |
| 09.1 | Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos |
| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos |
| 10.1 | Huevos frescos |
| 10.2.1 | Productos líquidos a base de huevo |
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo |
| 11.1 | Azúcares refinados y en bruto |
| 11.2 | Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 (azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar) |
| 11.3 | Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 (azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar) |
| 11.4 | Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar) |
| 11.5 | Miel |
| 12.1 | Sal y sucedáneos de la sal |
| 12.2.1 | Hierbas aromáticas y especias (solamente hierbas) |

| Número de la categoría | Categoría de alimentos |
|-------------------------------|---|
| 13.1 | Fórmulas (preparados) para lactantes, fórmulas de continuación y fórmulas para usos médicos especiales destinados a los lactantes |
| 13.2 | Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños |
| 14.1.1 | Aguas |
| 14.1.2 | Zumos (jugos) de frutas y hortalizas |
| 14.1.3 | Néctares de frutas y hortalizas |
| 14.1.5 | Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao |
| 14.2.3 | Vinos de uva |

Apéndice IX**PROPUESTAS DE REVISIÓN DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS QUE MANTIENEN UNA RELACIÓN UNÍVOCA CON UNA CATEGORÍA DE ALIMENTOS DE LA NGAA**

(texto referente a la disposición de las categorías pertinentes de alimentos de la NGAA)

(La fórmula del texto es: “Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos x.x.x.x (nombre de la categoría de alimentos) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma”).

032-1981 Rev. 1-1989 Margarina

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 02.2.1.2 (Margarina y productos análogos) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

072-1981 (4ª enmienda en 1997) Preparados para lactantes

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 13.1.1 (Preparados para lactantes) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

150-1985 Sal de calidad alimentaria

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 12.1.1 (Sal) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

156-1987 (Enmendada en 1989) Preparados de continuación

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

212-1999 (Enmendada en 2001) Azúcar

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 11.1.1 (Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa), 11.1.2 (Azúcar en polvo y dextrosa en polvo), 11.1.3 (Azúcar blando blanco, azúcar blando moreno, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar), 11.1.4 (lactosa), y 11.1.5 (Azúcar blanco de plantación o refinería) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

A-01-1971 Ref. 1-1989 Mantequilla (manteca)

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 02.2.1.1 (Mantequilla [manteca] y mantequilla [manteca] concentrada) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

A-02-1973 Rev.1 – 1989 Productos de grasa de leche

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 02.1.1 (Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

A-07-1971 Rev. 1-1999 Queso de suero

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 01.6.3 (Queso de suero) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

A-15-1995 Rev.1-2003 Suero en polvo

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 01.8.2 (Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

PETICIÓN DE INFORMACIONES ADICIONALES

| EDTAs | | | | | | |
|--|--|----------|---|----------|----------|--------------------------------------|
| Calcium Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate | | INS: 385 | Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate | | INS: 386 | |
| Function: Antioxidant, Preservative, Sequestrant | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 14.2.7 | aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers) | 25 | mg/kg | Note 21 | 6 | Technological need and safety issues |

| BENZOATES | | | | | | |
|------------------------|------------------------------|----------|------------------|----------|----------|--|
| Benzoic Acid | | INS: 210 | Sodium Benzoate | | INS: 211 | |
| Potassium Benzoate | | INS: 212 | Calcium Benzoate | | INS: 213 | |
| Function: Preservative | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 04.1.2.5 | jams, jellies and marmelades | 1500 | mg/kg | Note 13 | 3 | Justification for use level: is it carry over from ingredient? |

| QUILLAIA EXTRACT | | | | | | |
|-------------------------|--|----------|-------|----------|------|--|
| Quillaia Extract | | INS: 999 | | | | |
| Function: Foaming Agent | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 14.1.4 | Water-based flavoured drinks, including "sport" "energy" or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 200 | mg/kg | Note 132 | 6 | Quillaia Type 1 or 2? Use level on saponin basis |

| BHA | | | | | | |
|--------------------------|--|----------|-------|----------------|------|---|
| Butylated Hydroxyanisole | | INS: 320 | | | | |
| Function: Antioxidant | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 05.2 | confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4 | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 | Information to address intake by children |
| 05.4 | decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 | |

| SULPHITES | | | | | | |
|--|--|-----------|-----------------------|----------------|----------|---|
| Sulphur Dioxide | | INS: 220 | Sodium Sulphite | | INS: 221 | |
| Sodium Hydrogen Sulphite | | INS: 222 | Sodium Metabisulphite | | INS: 223 | |
| Potassium Metabisulphite | | INS: 224 | Potassium Sulphite | | INS: 225 | |
| Calcium Hydrogen Sulphite | | INS: 227 | Potassium Bisulphite | | INS: 228 | |
| Sodium Thiosulphate | | INS: 539 | | | | |
| Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 04.1.2.1 | frozen fruit | 500 | mg/kg | Note 44 | 6 | Technological need |
| 04.1.2.4 | canned or bottled (pasteurized) fruit | 350 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 04.1.2.5 | jams, jellies and marmelades | 500 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 04.1.2.9 | fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts | 750 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 05.4 | decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces | 50 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 07.1.1 | bread and rolls | 50 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 07.1.3 | other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins) | 50 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 07.1.4 | bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs | 50 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 09.2.4.2 | cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30 | mg/kg | Note 44 | 6 | Technological need in cooked products; is it carry over from raw products? Clarification whether treatment reduces level. |
| 09.2.5 | smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 300 | mg/kg | Notes 44 & 140 | 6 | |
| 11.3 | <u>Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3</u> | <u>70</u> | <u>mg/kg</u> | <u>Note 44</u> | <u>6</u> | Technological need |
| 12.4 | mustards | 250 | mg/kg | Notes 44 & 106 | 6 | |
| 12.5 | soups and broths | 1000 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 12.6 | sauces and like products | 300 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 14.2.7 | aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers) | 350 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 15.2 | processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit) | 500 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 350 | mg/kg | Note 44 | 6 | |

| CANTHAXANTHIN | | | | | | |
|----------------------|---|------------|--------------|----------|----------|--|
| Canthaxanthin | | INS: 161g | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 09.2.4.1 | <u>cooked fish and fish products</u> | <u>200</u> | <u>mg/kg</u> | | <u>6</u> | Technological need |
| 14.1.4.3 | concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 5 | mg/kg | | 6 | |
| <u>15.1</u> | <u>snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)</u> | | <u>GMP</u> | | <u>6</u> | |

| ERYTHROSINE | | | | | | |
|---------------------|---|------------|--------------|-----------------|-------------|------------------------------|
| Erythrosine | | INS: 127 | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.1.2 | dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks) | 300 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 01.7 | dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt) | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 300 | mg/kg | | 3 | |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 02.4 | fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7 | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 05.2 | confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4 | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 05.3 | chewing gum | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 05.4 | decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 06.3 | breakfast cereals, including rolled oats | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 06.5 | cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding) | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 30 | mg/kg | | 6 | |
| 08.3 | processed comminuted meat, poultry, and game products | 30 | mg/kg | | 6 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 12.2 | herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles) | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 13.6 | food supplements | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 14.1.4 | water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 300 | mg/kg | | 6 | |

| IRON OXIDES | | | | | | |
|---------------------|--|-------------|--------------|-----------------|-------------|--|
| Iron Oxide, Black | | INS: 172i | | Iron Oxide, Red | | INS: 172ii |
| Iron Oxide, Yellow | | INS: 172iii | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.4 | cream (plain) and the like | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 01.6.1 | unripened cheese | | GMP | | 6 | |
| 04.2.2.6 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5 | | GMP | | 6 | |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | | GMP | | 6 | |
| 05.3 | chewing gum | 10000 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 08.3.1.3 | fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game | | GMP | Note 16 | 6 | Technological need (incl. |

| IRON OXIDES | | | | | | |
|---|--|--------------------------|-----------------|----------|------------|-----------------------|
| Iron Oxide, Black Iron Oxide, Yellow Function: Colour | | INS: 172i INS: 172iii | Iron Oxide, Red | | INS: 172ii | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| | products | | | | | numerical use level) |
| 08.3.2 | heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products | | GMP | Note 16 | 6 | |
| 08.3.3 | frozen processed comminuted meat, poultry, and game products | | GMP | Note 16 | 6 | |
| 09.1.1 | fresh fish | | GMP | Note 50 | 6 | |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 95 | 6 | |
| 09.2.4.2 | cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | | 6 | |
| 10.4 | egg-based desserts (e.g., custard) | | GMP | | 6 | |
| 12.4 | mustards | | GMP | | 6 | |
| 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 05.1.3 | | GMP | | 6 | |
| 12.9.5 | other protein products | | GMP | | 6 | |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | | GMP | | 6 | |
| 13.4 | dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction | | GMP | | 6 | |
| 13.5 | dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6 | | GMP | | 6 | |
| 13.6 | food supplements | | GMP | | 6 | |
| 14.1.3.2 | vegetable nectar | | GMP | | 6 | |
| 14.1.3.4 | concentrates for vegetable nectar | | GMP | | 6 | |
| 14.2.2 | cider and perry | | GMP | | 6 | |
| 14.2.3.2 | sparkling and semi-sparkling grape wines | | GMP | | 6 | |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | | GMP | | 6 | |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | | GMP | | 6 | |
| 14.2.7 | aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers) | | GMP | | 6 | |

| BRILLIANT BLUE FCF | | | | | | |
|--|-----------------------------|----------|-------|----------|------|-----------------------|
| Brilliant Blue FCF Function: Colour | | INS: 133 | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 | Technological need |

| CARMINES | | | | | | |
|------------------------------|---------------------------------|----------|-------|----------|------|-----------------------|
| Carmines Function: Colour | | INS: 120 | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.6.5 | cheese analogues | | GMP | Note 3 | 6 | Technological need |
| 07.1 | bread and ordinary bakery wares | | GMP | | 6 | |

| CAROTENES, VEGETABLE | | | | | | |
|--|--|-------|-------|----------|------|--|
| Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable) INS: 160aii | | | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | | GMP | Note 16 | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 1000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 09.1.2 | fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 16 | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 12.10.3 | fermented soybean paste (e.g., miso) | | GMP | | 6 | Technological need |
| 13.1.3 | formulae for special medical purposes for infants | 30 | mg/kg | Note 84 | 3 | |
| 14.1.2.2 | vegetable juice | 2000 | mg/kg | | 3 | |
| 14.1.2.4 | Concentrates for vegetable juice | 2000 | mg/kg | | 3 | |
| 15.1 | snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes) | 25 | mg/kg | | 6 | |
| 15.2 | processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit) | 20000 | mg/kg | | 3 | |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 1000 | mg/kg | | 3 | |

| CASTOR OIL | | | | | | |
|---|--|-----|-------|----------|------|--|
| Castor Oil INS: 1503 | | | | | | |
| Function: Anticaking Agent, Carrier Solvent, Glazing Agent, Release Agent | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 05.1 | cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 13.6 | food supplements | | GMP | | 6 | |

| CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES | | | | | | |
|--|--|-----|-------|----------|------|--|
| Chlorophylls, Copper Complex INS: 141i Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts INS: 141ii | | | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.6.2.1 | ripened cheese, includes rind | 15 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 01.7 | dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt) | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | | GMP | Note 16 | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 04.1.2.5 | jams, jellies and marmelades | 200 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 04.1.2.6 | fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5 | 150 | mg/kg | | 6 | |
| 04.1.2.9 | fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts | 150 | mg/kg | Note 62 | 6 | |
| 05.1.2 | cocoa mixes (syrups) | 6.4 | mg/kg | Note 62 | 3 | Technological need |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 6.4 | mg/kg | Note 62 | 3 | |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 700 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.5 | imitation chocolate, chocolate substitute products | 700 | mg/kg | | 6 | |

| CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES | | | | | | |
|---------------------------------------|--|-----------|-------|--|------|--|
| Chlorophylls, Copper Complex | | INS: 141i | | Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts | | INS: 141ii |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 95 | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 13.6 | food supplements | | GMP | | 6 | |

| GRAPE SKIN EXTRACT | | | | | | |
|---------------------------|--|------------|-------|----------|------|--|
| Grape Skin Extract | | INS: 163ii | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.3.2 | beverage whiteners | 1500 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 01.4 | cream (plain) and the like | 1500 | mg/kg | | 3 | |
| 01.5.2 | milk and cream powder analogues | 1500 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.1 | unripened cheese | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.2.1 | ripened cheese, includes rind | 125 | mg/kg | | 6 | |
| 03.0 | edible ices, including sherbet and sorbet | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 04.2.2.5 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter) | 1500 | mg/kg | | 3 | |
| 04.2.2.6 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5 | 1500 | mg/kg | | 3 | |
| 04.2.2.7 | fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10 | 1500 | mg/kg | | 3 | |
| 07.0 | bakery wares | 1500 | mg/kg | | 3 | |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 5000 | mg/kg | | 3 | |
| 08.3.1.1 | cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products | 5000 | mg/kg | | 3 | |
| 09.2.2 | frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | | 3 | |
| 09.2.3 | frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 16 | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 09.2.4.1 | cooked fish and fish products | 500 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 12.4 | mustards | 500 | mg/kg | | 3 | |
| 13.1.3 | formulae for special medical purposes for infants | 20 | mg/kg | Note 84 | 3 | |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 1500 | mg/kg | | 3 | |

| POLYSORBATES | | | | | | |
|---|---|----------|--|----------|----------|-----------------------|
| Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate | | INS: 432 | Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monooleate | | INS: 433 | |
| Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate | | INS: 434 | Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate | | INS: 435 | |
| Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate | | INS: 436 | | | | |
| Function: Antifoaming Agent, Adjuvant, Emulsifier, Foaming Agent, Flour Treatment Agent, Stabilizer | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 07.1.1 | bread and rolls | 3000 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 07.1.2 | crackers, excluding sweet crackers | 5000 | mg/kg | Note 11 | 6 | |
| 07.1.3 | other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins) | 10000 | mg/kg | Note 11 | 6 | |
| 07.1.4 | bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs | 5000 | mg/kg | Note 11 | 6 | |
| 07.1.5 | steamed breads and buns | 5000 | mg/kg | Note 11 | 6 | |
| 07.1.6 | mixes for breads and ordinary bakery wares | 5000 | mg/kg | Note 11 | 6 | |
| 07.2 | fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes | 5000 | mg/kg | | 6 | |
| 14.1.4 | water-based flavoured drinks, including "sport," "energy" or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 10000 | mg/kg | | 3 | |

| RIBOFLAVINS | | | | | | |
|---------------------------------|---|-----------|-------------------------|----------|------------|--|
| Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium | | INS: 101i | Riboflavin 5'-Phosphate | | INS: 101ii | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 300 | mg/kg | | 3 | Technological Need |
| 08.0 | meat and meat products, including poultry and game | 1000 | mg/kg | | 6 | |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 95 | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |

| CARAMEL COLOUR, CLASS III | | | | | | |
|-------------------------------------|---|-----------|-------|----------|------|-----------------------------|
| Caramel Colour, Class III - Ammonia | | INS: 150c | | | | |
| Process | | | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.6.1 | unripened cheese | 50000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 01.6.2 | ripened cheese | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.4 | processed cheese | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.5 | Cheese analogues | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 02.1.2 | vegetable oils and fats | 20000 | mg/kg | | 3 | |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 20000 | mg/kg | | 3 | |
| 02.2.1.3 | Blends of butter and margarine | 20000 | mg/kg | | 3 | |
| 02.2.2 | emulsions containing less than 80% fat | 20000 | mg/kg | | 3 | |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 20000 | mg/kg | | 3 | |
| 04.1.2 | processed fruit | 80000 | mg/kg | | 3 | Justification for use level |
| 04.2.2 | processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 80000 | mg/kg | | 3 | |
| 04.2.2.2 | dried vegetables (including mushrooms and | | GMP | Note 76 | 6 | Technological |

| CARAMEL COLOUR, CLASS III | | | | | | |
|--|---|------------|--------------|-----------------|-------------|--|
| Caramel Colour, Class III - Ammonia INS: 150c | | | | | | |
| Process | | | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| | fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | | | | | need (incl. numerical use level) |
| 04.2.2.7 | fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10 | | GMP | | 6 | |
| 05.0 | Confectionery | 50000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 05.1.1 | cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | | GMP | | 6 | |
| 06.4.2 | dried pastas and noodles and like products | 50000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 06.4.3 | pre-cooked pastas and noodles and like products | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 07.1.2 | crackers, excluding sweet crackers | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 07.1.3 | other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins) | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 07.1.4 | bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 07.1.5 | steamed breads and buns | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 07.1.6 | mixes for breads and ordinary bakery wares | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 08.0 | meat and meat products, including poultry and game | 200000 | mg/kg | Note 16 | 3 | |
| 09.1 | fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30000 | mg/kg | Note 16 | 3 | |
| 09.2 | processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30000 | mg/kg | | 3 | |
| 09.3 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30000 | mg/kg | | 3 | |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30000 | mg/kg | | 3 | Technological need; should Note 50 be added? |
| 10.2 | egg products | 20000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 10.3 | dried and/or heat coagulated egg products | 20000 | mg/kg | | 3 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 12.2.2 | seasonings and condiments | | GMP | | | Technological need (incl. numerical use level) |
| 14.1.2.2 | vegetable juice | 50000 | mg/kg | | 3 | Justification for use level |
| 14.1.2.4 | concentrates for vegetable juice | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 14.1.5 | coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa | 100000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 14.2 | alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcoholic counterparts | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 20000 | mg/kg | | 3 | Justification for level; is carry over sufficient? |

| CARAMEL COLOUR, CLASS IV | | | | | | |
|---|---|------------|--------------|-----------------|-------------|--|
| Caramel Colour, Class IV - Ammonia INS: 150d Sulphite Process Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.6.1 | unripened cheese | 50000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 01.6.2 | ripened cheese | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.4 | processed cheese | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.5 | cheese analogues | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 04.1.2 | processed fruit | 80000 | mg/kg | | 3 | |
| 04.2.2 | processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 80000 | mg/kg | | 3 | Justification for high use level |
| 05.0 | confectionery | 50000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 05.1.1 | cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | | GMP | | 6 | |
| 08.0 | meat and meat products, including poultry and game | 200000 | mg/kg | Note 16 | 3 | Technological need |
| 09.1 | fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30000 | mg/kg | Note 16 | 3 | |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30000 | mg/kg | | 3 | Technological need; should Note 50 be added? |
| 14.1.2.2 | vegetable juice | 50000 | mg/kg | | 3 | Justification for use level |
| 14.2 | alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcoholic counterparts | 50000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15 | 20000 | mg/kg | | 3 | Justification for level; is carry over sufficient? |

| FAST GREEN FCF | | | | | | |
|--|---|------------|--------------|-----------------|-------------|------------------------------|
| Fast Green FCF INS: 143 Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 04.2.2.7 | fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10 | 300 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 06.4.2 | dried pastas and noodles and like products | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 06.4.3 | pre-cooked pastas and noodles and like products | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 07.0 | bakery wares | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 09.2.4.3 | fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 100 | mg/kg | Note 16 | 6 | |

| ALLURA RED AC | | | | | | |
|----------------------|--|------------|--------------|-----------------|-------------|---|
| Allura Red AC | | INS: 129 | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.6.1 | unripened cheese | 200 | mg/kg | Note 3 | 3 | Is the colour application on the cheese or only in the coating? |
| 01.6.5 | cheese analogues | 300 | mg/kg | Note 3 | 3 | |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 04.1.2.5 | jams, jellies and marmelades | 500 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 04.1.2.7 | candied fruit | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 04.1.2.8 | fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk | 800 | mg/kg | | 6 | |
| 04.1.2.9 | fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 04.1.2.11 | fruit fillings for pastries | 800 | mg/kg | | 6 | |
| 04.2.2.4 | canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 04.2.2.6 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5 | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 300 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 06.2 | Flours and starches (including soybean powder) | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 07.1.2 | Crackers, excluding sweet crackers | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 07.1.3 | Other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins) | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 08.1.1 | fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 | |
| 08.1.1 | fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts | | GMP | Note 4 | 6 | |
| 08.1.2 | fresh meat, poultry, and game, comminuted | 25 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 08.3.2 | heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products | 25 | mg/kg | | 6 | |
| 08.4 | edible casings (e.g., sausage casings) | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 08.4 | edible casings (e.g., sausage casings) | | GMP | | 6 | |
| 14.2.2 | cider and perry | 200 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 500 | mg/kg | | 6 | |

| CAROTENOIDS | | | | | | |
|---------------------------|---|------------|--|----------|-------------|-----------------------|
| Beta-Carotene (Synthetic) | | INS: 160ai | Beta-Carotene (<i>Blakeslea trispora</i>) | | INS: 160aii | |
| Beta-Apo-8'-Carotenal | | INS: 160e | Beta-Apo-8'-Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester | | INS: 160f | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.3.2 | beverage whiteners | 1000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 01.4 | cream (plain) and the like | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 02.2.1.3 | blends of butter and margarine | | GMP | | 6 | Numerical use level |
| 02.2.2 | emulsions containing less than 80% fat | 1000 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 1000 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.1 | cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.2 | cocoa mixes (syrops) | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.5 | imitation chocolate, chocolate substitute products | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 05.4 | decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 09.1.1 | fresh fish | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 09.3 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | | 3 | |
| 09.3.3 | salmon substitutes, caviar, and other fish roe products | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 09.3.4 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3 | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 10.2 | egg products | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 10.4 | egg-based desserts (e.g., custard) | 150 | mg/kg | | 6 | |
| 12.2.2 | seasonings and condiments | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 12.9.5 | other protein products | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 14.1.3.2 | vegetable nectar | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 14.1.3.4 | concentrates for vegetable nectar | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.2 | cider and perry | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.7 | aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers) | 200 | mg/kg | | 6 | |

| INDIGOTINE | | | | | | |
|-------------------|---|----------|-------|----------|------|-----------------------------|
| Indigotine | | INS: 132 | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 200 | mg/kg | | 3 | Justification for use level |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 300 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 450 | mg/kg | | 6 | |
| 11.3 | sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3 | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 300 | mg/kg | | 6 | |

| INDIGOTINE Indigotine Function: Colour INS: 132 | | | | | | |
|---|--|-----|-------|----------|------|-----------------------|
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 11.6 | table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.2 | cider and perry | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | 200 | mg/kg | | 6 | |

| PONCEAU 4R Ponceau 4R Function: Colour INS: 124 | | | | | | |
|---|--|-----|-------|----------|------|----------------------------|
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 11.6 | table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners | 200 | mg/kg | | 6 | Justification of use level |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 200 | mg/kg | | 6 | |

| SUNSET YELLOW FCF Sunset Yellow FCF Function: Colour INS: 110 | | | | | | |
|---|---|-----|-------|----------|------|--|
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.6.1 | unripened cheese | | GMP | Note 3 | 6 | Numerical use level |
| 01.6.5 | cheese analogues | | GMP | Note 3 | 6 | |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 14.1.2.2 | vegetable juice | | GMP | | 6 | Numerical use level |

| ASPARTAME Aspartame Function: Flavor Enhancer, Sweetener INS: 951 | | | | | | |
|---|---|------|-------|----------|------|-----------------------|
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.2 | fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy based drinks) | 2000 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 01.4.1 | pasteurized cream (plain) | 6000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.4.2 | sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain) | 6000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.4.3 | clotted cream (plain) | 6000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.5.1 | milk powder and cream powder (plain) | 5000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.1 | unripened cheese | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 07.1 | bread and ordinary bakery wares | 4000 | mg/kg | | 6 | |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 08.3 | processed comminuted meat, poultry, and game products | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 09.2 | processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 10.2.3 | dried and/or heat coagulated egg products | 1000 | mg/kg | | 6 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 3000 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.1 | emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad | 500 | mg/kg | | 6 | |

| ASPARTAME | | | | | | |
|--------------------------------------|---|----------|-------|----------|------|-----------------------|
| Aspartame | | INS: 951 | | | | |
| Function: Flavor Enhancer, Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| | dressing) | | | | | |
| 12.6.2 | non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy) | 350 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.3 | mixes for sauces and gravies | 350 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.4 | clear sauces (e.g., fish sauce) | 350 | mg/kg | | 6 | |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | 1000 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | 700 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.5 | Mead | 700 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 700 | mg/kg | | 6 | |

| ACESULFAME POTASSIUM | | | | | | |
|---------------------------------------|---|----------|-------|----------|------|-----------------------|
| Acesulfame Potassium | | INS: 950 | | | | |
| Function: Flavour Enhancer, Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.2 | fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy based drinks) | 500 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 01.4 | cream (plain) and the like | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.5 | milk powder and cream powder and powder analogues (plain) | 3000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.1 | unripened cheese | 500 | mg/kg | | 3 | |
| 06.1 | whole, broken, or flaked grain, including rice | 300 | mg/kg | | 3 | |
| 06.4.2 | dried pastas and noodles and like products | 200 | mg/kg | | 3 | |
| 06.4.3 | pre-cooked pastas and noodles and like products | 200 | mg/kg | | 3 | |
| 07.1 | bread and ordinary bakery wares | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 1000 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.1 | emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing) | 1000 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.2 | non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy) | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.3 | mixes for sauces and gravies | 1000 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.4 | clear sauces (e.g., fish sauce) | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | 450 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.3 | grape wines | 500 | mg/kg | | 3 | |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | 500 | mg/kg | | 3 | |
| 14.2.5 | Mead | 500 | mg/kg | | 3 | |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 350 | mg/kg | | 3 | |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 350 | mg/kg | | 3 | |

| SUCRALOSE | | | | | | |
|---------------------|-------------------------|----------|-------|----------|------|-----------------------|
| Sucralose | | INS: 955 | | | | |
| Function: Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.2.1 | fermented milks (plain) | 400 | mg/kg | | 3 | Technological |

| SUCRALOSE | | | | | | |
|---------------------|---|----------|-------|----------|------|--|
| Sucralose | | INS: 955 | | | | |
| Function: Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.2.1.2 | fermented milks (plain), heat-treated after fermentation | 250 | mg/kg | | 6 | need |
| 01.2.2 | Renneted milk (plain) | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 01.3.1 | Condensed milk (plain) | | GMP | | 6 | |
| 01.4 | cream (plain) and the like | 580 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 01.5 | Milk powder and cream powder and powder analogues (plain) | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 01.6 | Cheese and analogues | | GMP | | 6 | Technological need excl. 01.6.3, 01.6.6 & 01.8.2 (incl. numerical use level) |
| 01.8 | Whey and whey products, excluding whey cheeses | | GMP | | 6 | |
| 06.6 | batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry) | 600 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 06.7 | pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only) | 600 | mg/kg | | 6 | |
| 07.1 | bread and ordinary bakery wares | 750 | mg/kg | | 6 | |
| 11.3 | sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3 | 1500 | mg/kg | | 6 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 1500 | mg/kg | | 6 | |
| 12.2.1 | herbs and spices | 400 | mg/kg | | 3 | |
| 12.6.1 | emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing) | 450 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.2 | non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy) | 450 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.3 | mixes for sauces and gravies | 450 | mg/kg | Note 127 | 6 | |
| 12.6.4 | clear sauces (e.g., fish sauce) | 450 | mg/kg | | 6 | |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | 400 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2 | alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcoholic counterparts | 700 | mg/kg | | 6 | |

| SACCHARIN | | | | | | |
|---------------------------------------|--|----------|-------|--|------|-----------------------|
| Saccharin | | INS: 954 | | Saccharin (and Sodium, Potassium, Calcium Salts) | | INS: 954 |
| Function: Flavour Enhancer, Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.2.1 | fermented milks (plain) | 200 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 01.2.2 | renneted milk (plain) | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 01.6.1 | unripened cheese | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 07.1.3 | other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins) | 15 | mg/kg | | 6 | |
| 08.2.1.1 | cured (including salted) non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 2000 | mg/kg | | 6 | |
| 08.2.2 | heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 08.3.2 | heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products | 500 | mg/kg | | 6 | |

| SACCHARIN | | | | | | |
|---------------------------------------|---|----------|--|----------|----------|-----------------------|
| Saccharin | | INS: 954 | Saccharin (and Sodium, Potassium, Calcium Salts) | | INS: 954 | |
| Function: Flavour Enhancer, Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 09.2.4.1 | cooked fish and fish products | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 09.2.5 | smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 1200 | mg/kg | | 6 | |
| 09.3.1 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly | 160 | mg/kg | Note 144 | 6 | |
| 09.3.2 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine | 160 | mg/kg | Note 144 | 6 | |
| 09.3.3 | salmon substitutes, caviar, and other fish roe products | 160 | mg/kg | | 6 | |
| 09.3.4 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3 | 160 | mg/kg | Note 144 | 6 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 12.9.1.3 | other soybean products (including non-fermented soy sauce) | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | 400 | mg/kg | | 6 | |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 200 | mg/kg | | 6 | |

| ALITAME | | | | | | |
|---------------------|---|----------|-------|----------|------|--|
| Alitame | | INS: 956 | | | | |
| Function: Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.2 | fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy based drinks) | 60 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 01.4 | cream (plain) and the like | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 05.0 | Confectionery | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 07.0 | bakery wares | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |

| NEOTAME | | | | | | |
|---------------------------------------|---|----------|-------|----------|------|--|
| Neotame | | INS: 961 | | | | |
| Function: Flavour Enhancer, Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.2 | fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy based drinks) | 65 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 01.4.1 | pasteurized cream (plain) | | GMP | | 3 | |
| 01.4.2 | sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain) | | GMP | | 3 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 01.4.3 | clotted cream (plain) | | GMP | | 3 | |
| 01.5.1 | milk powder and cream powder (plain) | | GMP | | 3 | |

| NEOTAME | | | | | | |
|---------------------------------------|---|----------|-------|----------|------|-----------------------|
| Neotame | | INS: 961 | | | | |
| Function: Flavour Enhancer, Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.6.1 | unripened cheese | 33 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 07.1 | bread and ordinary bakery wares | 70 | mg/kg | | 3 | |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 10 | mg/kg | | 3 | |
| 08.3 | processed comminuted meat, poultry, and game products | 10 | mg/kg | | 3 | |
| 09.2 | processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 10 | mg/kg | | 3 | |
| 10.2.3 | dried and/or heat coagulated egg products | 33 | mg/kg | | 3 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 100 | mg/kg | | 3 | |
| 12.6.1 | emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing) | 65 | mg/kg | | 3 | |
| 12.6.2 | non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy) | 70 | mg/kg | | 3 | |
| 12.6.3 | mixes for sauces and gravies | 12 | mg/kg | | 3 | |
| 12.6.4 | clear sauces (e.g., fish sauce) | 12 | mg/kg | | 3 | |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | 33 | mg/kg | | 3 | |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | 23 | mg/kg | | 3 | |
| 14.2.5 | Mead | 23 | mg/kg | | 3 | |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 23 | mg/kg | | 3 | |

| POLYVINYL ALCOHOL | | | | | | |
|-------------------------------------|--|-----------|-------|----------|------|--|
| Polyvinyl Alcohol | | INS: 1203 | | | | |
| Function: Glazing Agent, Stabilizer | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.7 | dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt) | 2000 | mg/kg | | 3 | Justification for the use as glazing agent |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 15000 | mg/kg | | 3 | |
| 06.3 | breakfast cereals, including rolled oats | 5000 | mg/kg | | 3 | |
| 15.2 | processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit) | 15000 | mg/kg | | 3 | |

| CYCLAMATES | | | | | | |
|--|---|----------|-------|----------|------|-----------------------|
| Cyclamic Acid (and Sodium, Potassium, Calcium Salts) | | INS: 952 | | | | |
| Function: Flavour Enhancer, Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 500 | mg/kg | Note 17 | 6 | Technological need |
| 12.6.1 | emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing) | 500 | mg/kg | Note 17 | 6 | |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | 400 | mg/kg | Note 17 | 6 | |

Notes to the Comments for the Revised Draft General Standard for Food Additives (38th CCFAC)

Note 3: Surface treatment.

Note 4 : For decoration, stamping, marking or branding the products

Note 11: Flour basis.

Note 13: As benzoic acid

Note 15: Fat or oil basis.

Note 16: For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish.

Note 17: As cyclamic acid.

Note 21: As anhydrous calcium disodium EDTA.

Note 44: As residual SO₂.

Note 50: For use in fish roe only.

Note 62: As copper.

Note 76: Use in potatoes only.

Note 84: For infants over 1 year of age only.

Note 95: For use in surimi and fish roe products only.

Note 106: Except for use in Dijon mustard at 500 mg/kg.

Note 127: As served to the consumer.

Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroquinone (TBHQ, INS 319), and Propyl Gallate (INS 310).

Note 132: Except for use at 500 mg/kg (dried basis) in semi-frozen beverages.

Note 140: Except for use in canned abalone (PAUA) at 1000 mg/kg.

Note 144: For use in sweet and sour products only.

| PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS | | | | | |
|---|---|------------|--------------|-----------------|-------------|
| Propylene Glycol Esters of Fatty Acids INS: 477 Function: Emulsifier, Stabilizer | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 02.2.1.3 | blends of butter and margarine | 10000 | mg/kg | Note 134 | 5/8 |
| 02.4 | fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7 | 40000 | mg/kg | | 8 |
| 05.1.1 | cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake | 5000 | mg/kg | | 5/8 |

| EDTAs | | | | | |
|--|--|------------|--------------|-----------------|-------------|
| Calcium Disodium Ethylene Diamine INS: 385 Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate INS: 386 Tetra Acetate Function: Antioxidant, Preservative, Sequestrant | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 04.2.2.1 | frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 100 | mg/kg | Notes 21 & 110 | 8 |

| BHA | | | | | |
|--|---|------------|--------------|---------------------|-------------|
| Butylated Hydroxyanisole INS: 320 Function: Antioxidant | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.5.1 | milk powder and cream powder (plain) | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.1.1 | butter oil, anhydrous milkfat, ghee | 175 | mg/kg | Notes 15 & 133 | 8 |
| 02.1.2 | vegetable oils and fats | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 175 | mg/kg | Notes 15 & 133 | 8 |
| 02.2.1.3 | blends of butter and margarine | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.4 | fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7 | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 03.0 | edible ices, including sherbet and sorbet | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 200 | mg/kg | Notes 15, 130 & 141 | 8 |
| 05.3 | chewing gum | 400 | mg/kg | Note 130 | 8 |
| 06.4.3 | pre-cooked pastas and noodles and like products | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 5/8 |
| 07.2.3 | Mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.2.2 | frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.2.5 | smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.3 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 12.5 | soups and broths | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 12.8 | yeast and like products | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 13.6 | food supplements | 400 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |

| BHT | | | | | |
|---------------------------------|---|------------|--------------|---------------------|-------------|
| Butylated Hydroxytoluene | | INS: 321 | | | |
| Function: Adjuvant, Antioxidant | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.5.1 | milk powder and cream powder (plain) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.1.1 | butter oil, anhydrous milkfat, ghee | 75 | mg/kg | Notes 15 & 133 | 8 |
| 02.1.2 | vegetable oils and fats | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 75 | mg/kg | Notes 15 & 133 | 8 |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.4 | fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7 | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 03.0 | edible ices, including sherbet and sorbet | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 200 | mg/kg | Notes 15, 130 & 141 | 8 |
| 05.1.5 | imitation chocolate, chocolate substitute products | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 05.3 | chewing gum | 400 | mg/kg | Note 130 | 8 |
| 06.3 | breakfast cereals, including rolled oats | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 06.4.3 | pre-cooked pastas and noodles and like products | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 07.2.3 | Mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes) | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.2.2 | frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.2.5 | smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.3 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 12.2 | herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 12.5 | soups and broths | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 12.6 | sauces and like products | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 13.6 | food supplements | 400 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 15.0 | ready-to-eat savouries | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |

| TBHQ | | | | | |
|----------------------------|--|------------|--------------|---------------------|-------------|
| Tertiary Butylhydroquinone | | INS: 319 | | | |
| Function: Antioxidant | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 02.1.2 | vegetable oils and fats | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 03.0 | edible ices, including sherbet and sorbet | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 200 | mg/kg | Notes 15, 130 & 141 | 8 |
| 05.2 | confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4 | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 05.3 | chewing gum | 400 | mg/kg | Note 130 | 8 |
| 05.4 | decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 06.4.3 | pre-cooked pastas and noodles and like products | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 5/8 |
| 07.1.1 | breads and rolls | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 07.1.2 | crackers, excluding sweet crackers | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 07.1.3 | other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |

| TBHQ | | | | | |
|----------------------------|--|----------|-------|----------------|------|
| Tertiary Butylhydroquinone | | INS: 319 | | | |
| Function: Antioxidant | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 07.1.4 | bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 12.4 | mustards | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 12.5 | soups and broths | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |

| DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL | | | | | |
|---|--|-----------|-------|----------|------|
| Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol | | INS: 472e | | | |
| Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.4.2 | Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain) | 5000 | mg/kg | | 8 |
| 01.4.3 | Clotted cream (plain) | 5000 | mg/kg | | 8 |
| 01.4.4 | Cream analogues | 5000 | mg/kg | | 8 |
| 01.5.1 | milk powder and cream powder (plain) | 10000 | mg/kg | | 8 |
| 02.1.2 | vegetable oils and fats | 10000 | mg/kg | | 8 |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 10000 | mg/kg | | 8 |
| 02.2.1.3 | Blends of butter and margarine | 10000 | mg/kg | | 8 |
| 03.0 | edible ices, including sherbet and sorbet | 1000 | mg/kg | | 8 |
| 07.1 | bread and ordinary bakery wares and mixes | 6000 | mg/kg | | 5/8 |
| 07.2 | fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes | 20000 | mg/kg | | 5/8 |
| 12.1.2 | Salt substitutes | 16000 | mg/kg | | 8 |
| 14.1.5 | Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa | 500 | mg/kg | Note 142 | 5/8 |

| SULPHITES | | | | | |
|--|---|----------|-------|-------------------------|------|
| Sulphur Dioxide | | INS: 220 | | Sodium Sulphite | |
| Sodium Hydrogen Sulphite | | INS: 222 | | Sodium Metabisulphite | |
| Potassium Metabisulphite | | INS: 224 | | Potassium Sulphite | |
| Calcium Hydrogen Sulphite | | INS: 227 | | Potassium Bisulphite | |
| Sodium Thiosulphate | | INS: 539 | | INS: 228 | |
| Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | 50 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.1.2.2 | dried fruit | 1000 | mg/kg | Notes 44 & 135 | 8 |
| 04.1.2.3 | fruit in vinegar, oil, or brine | 100 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.1.2.6 | fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5 | 500 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.1.2.7 | candied fruit | 100 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.1.2.8 | fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk | 500 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.1.2.11 | fruit fillings for pastries | 100 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.2.1.3 | peeled, cut or shredded fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 50 | mg/kg | Notes 44, 76 & 136 | 8 |
| 04.2.2.1 | frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 50 | mg/kg | Notes 44, 76, 136 & 137 | 8 |
| 04.2.2.2 | dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 500 | mg/kg | Notes 44 & 105 | 8 |
| 04.2.2.3 | vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce | 100 | mg/kg | Note 44 | 8 |

| SULPHITES | | | | | |
|--|--|----------|-----------------------|---------------------|------|
| Sulphur Dioxide | | INS: 220 | Sodium Sulphite | INS: 221 | |
| Sodium Hydrogen Sulphite | | INS: 222 | Sodium Metabisulphite | INS: 223 | |
| Potassium Metabisulphite | | INS: 224 | Potassium Sulphite | INS: 225 | |
| Calcium Hydrogen Sulphite | | INS: 227 | Potassium Bisulphite | INS: 228 | |
| Sodium Thiosulphate | | INS: 539 | | | |
| Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 04.2.2.4 | canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds | 50 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.2.2.5 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter) | 500 | mg/kg | Notes 44 & 138 | 8 |
| 04.2.2.6 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5 | 500 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.2.2.7 | fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10 | 500 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 06.2.1 | Flours | 200 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 06.2.2 | starches | 50 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 06.4.3 | pre-cooked pastas and noodles and like products | 20 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 07.2 | fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes | 50 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 09.1.2 | fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms | 100 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 100 | mg/kg | Notes 44 & 139 | 8 |
| 11.1.3 | soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar | 20 | mg/kg | Notes 44 & 111 | 8 |
| 11.2 | Brown sugar excluding products of food category 11.1.3 | 40 | mg/kg | Note 44 | 5/8 |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 40 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 12.2.1 | Herbs and spices | 150 | mg/kg | Note 44 | 5/8 |
| 12.2.2 | seasonings and condiments | 200 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 12.3 | vinegars | 100 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 14.1.2.2 | vegetable juice | 50 | mg/kg | Notes 44 & 122 | 8 |
| 14.1.2.4 | concentrates for vegetable juice | 50 | mg/kg | Notes 44, 122 & 127 | 8 |
| 14.1.3.2 | vegetable nectar | 50 | mg/kg | Notes 44 & 122 | 8 |
| 14.1.3.4 | concentrates for vegetable nectar | 50 | mg/kg | Notes 44, 122 & 127 | 8 |
| 14.1.4 | Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 70 | mg/kg | Notes 44, 127 & 143 | 8 |
| 14.2.1 | beer and malt beverages | 50 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 14.2.2 | cider and perry | 200 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 14.2.3 | Grape wines | 350 | mg/kg | Notes 44 & 103 | 8 |
| 14.2.4 | Wines (other than grape) | 200 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 14.2.5 | Mead | 200 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 200 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 15.1 | snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes) | 50 | mg/kg | Note 44 | 8 |

Notes**Note 3:** Surface treatment.**Note 13:** As benzoic acid.**Note 15:** Fat or oil basis.

Note 21: As anhydrous calcium disodium EDTA.

Note 44: As residual SO₂.

Note 76: Use in potatoes only.

Note 103: Except for use in special white wines at 400 mg/kg.

Note 105: Except for use in dried gourd strips (KAMPYO) at 5000 mg/kg.

Note 108: For use on coffee beans only.

Note 110: For use in frozen French fried potatoes only.

Note 111: Excluding dried glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 150 mg/kg and glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 400 mg/kg.

Note 122: Subject to national legislation of the importing country.

Note 127: As served to the consumer.

Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroquinone (TBHQ, INS 319), and Propyl Gallate (INS 310).

Note 131: As a result of use as a flavor carrier.

Note 133: Any combination of Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) at 200 mg/kg, provided that single use limits are not exceeded.

Note 134: For baking purposes only.

Note 135: Except for use in dried apricots at 2000 mg/kg, bleached raisins at 1500 mg/kg, and desiccated coconut at 50 mg/kg.

Note 136: For use in white vegetables only.

Note 137: Except for use in frozen avocado at 300 mg/kg.

Note 138: For use in energy-reduced products only.

Note 139: For use in mollusks, crustaceans, and echinoderms only.

Note 141: For use in white chocolate only.

Note 142: Excluding coffee and tea.

Note 143: For use in fruit juice-based drinks and dry ginger ale only.

Apéndice XIII

SUSPENSIÓN DE PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES DOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las entradas señaladas hacen referencia a las disposiciones acerca de las que el Grupo de Trabajo sobre la NGAA ha recomendado nuevos debates pero cuya suspensión debería recomendarse como consecuencia del refrendo de las recomendaciones del grupo de trabajo especial del CCFAC sobre los principios generales para la NGAA (CRD 1) a efectos de la coherencia entre las normas sobre productos y una correspondencia unívoca con una categoría de alimentos, a la espera del resultado del debate referente a la correspondencia unívoca en el pleno.

| BENZOATES | | | | | |
|------------------------|--|----------|------------------|----------|----------|
| Benzoic Acid | | INS: 210 | Sodium Benzoate | | INS: 211 |
| Potassium Benzoate | | INS: 212 | Calcium Benzoate | | INS: 213 |
| Function: Preservative | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 12.5.1 | Ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and frozen | 1000 | mg/kg | Note 13 | 6 |

| POLYDIMETHYLSILOXANE | | | | | |
|---|--------------------------------------|-----------|-------|----------|------|
| Polydimethylsiloxane | | INS: 900a | | | |
| Function: Anticaking Agent, Antifoaming Agent | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 12.10.3 | fermented soybean paste (e.g., miso) | 50 | mg/kg | | 6 |

| QUILLAIA EXTRACT | | | | | |
|-------------------------|--|----------|-------|----------|------|
| Quillaia Extract | | INS: 999 | | | |
| Function: Foaming Agent | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 14.1.4 | Water-based flavoured drinks, including "sport" "energy" or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 500 | mg/kg | | 7 |

| BHA | | | | | |
|--------------------------|---|----------|-------|--------------------|------|
| Butylated Hydroxyanisole | | INS: 320 | | | |
| Function: Antioxidant | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.1.2 | dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks) | 200 | mg/kg | Notes 15, 88 & 130 | 3 |
| 01.3.1 | condensed milk (plain) | 200 | mg/kg | Notes 15, 88 & 130 | 3 |
| 01.3.1 | condensed milk (plain) | 100 | mg/kg | Notes 15, 88 & 130 | 6 |
| 01.5.2 | milk and cream powder analogues | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 01.7 | dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt) | 2 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 02.0 | fats and oils, and fat emulsions | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 04.1.2.2 | dried fruit | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 04.1.2.7 | candied fruit | 32 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 04.1.2.9 | fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts | 2 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 04.1.2.12 | cooked fruit | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |

| BHA Butylated Hydroxyanisole Function: Antioxidant INS: 320 | | | | | |
|---|--|------------|--------------|-----------------|-------------|
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 04.2.2.5 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 05.1.5 | imitation chocolate, chocolate substitute products | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 06.5 | cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding) | 2 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 10.4 | egg-based desserts (e.g., custard) | 2 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 20 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 14.1.4 | water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 1000 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |

| BHT Butylated Hydroxytoluene Function: Adjuvant, Antioxidant INS: 321 | | | | | |
|---|--|------------|--------------|--------------------|-------------|
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.1.2 | dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks) | 200 | mg/kg | Notes 15, 88 & 130 | 3 |
| 01.3.1 | condensed milk (plain) | 200 | mg/kg | Notes 15, 88 & 130 | 3 |
| 01.3.1 | condensed milk (plain) | 100 | mg/kg | Notes 15, 88 & 130 | 6 |
| 01.5.2 | milk and cream powder analogues | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 01.7 | dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt) | 90 | mg/kg | Notes 2, 15 & 130 | 6 |
| 02.1 | fats and oils essentially free from water | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 02.2.1.1 | butter and concentrated butter | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 500 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 04.1.2.9 | fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts | 90 | mg/kg | Notes 2, 15 & 130 | 6 |
| 04.1.2.12 | cooked fruit | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 04.2.2.5 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 06.1 | whole, broken, or flaked grain, including rice | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 06.5 | cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding) | 90 | mg/kg | Notes 2, 15 & 130 | 6 |
| 10.4 | egg-based desserts (e.g., custard) | 90 | mg/kg | Notes 2, 15 & 130 | 6 |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 20 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 14.1.4 | water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 1000 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |

| TBHQ Tertiary Butylhydroquinone Function: Antioxidant INS: 319 | | | | | |
|--|--|------------|--------------|--------------------|-------------|
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.3.1 | condensed milk (plain) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 3 |
| 01.3.1 | condensed milk (plain) | 100 | mg/kg | Notes 15, 88 & 130 | 6 |
| 01.7 | dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt) | 90 | mg/kg | Notes 2, 15 & 130 | 6 |
| 02.0 | fats and oils, and fat emulsions | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 04.1.2.2 | dried fruit | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |

| TBHQ | | | | | |
|----------------------------|--|----------|-------|----------------|------|
| Tertiary Butylhydroquinone | | INS: 319 | | | |
| Function: Antioxidant | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 04.2.2.5 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 1000 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 14.1.4 | Water-based flavoured drinks, including “sport,” “energy,” or “electrolyte” drinks and particulated drinks | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |

| DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL | | | | | |
|---|---|-----------|-------|----------|------|
| Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol | | INS: 472e | | | |
| Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.1.1.2 | buttermilk (plain) | 5000 | mg/kg | | 3 |
| 01.6.1 | unripened cheese | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 02.1 | fats and oils essentially free from water | 10000 | mg/kg | | 6 |
| 02.2 | fat emulsions mainly of type water-in-oil | 10000 | mg/kg | | 6 |
| 03.0 | edible ices, including sherbet and sorbet | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | 10000 | mg/kg | Note 16 | 3 |
| 04.1.2.12 | cooked fruit | 2500 | mg/kg | | 3 |
| 04.2.1.2 | surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 10000 | mg/kg | Note 16 | 3 |
| 07.0 | bakery wares | 20000 | mg/kg | | 3 |
| 07.0 | bakery wares | 10000 | mg/kg | | 6 |
| 08.1.1 | fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts | 10000 | mg/kg | Note 16 | 3 |
| 08.1.2 | fresh meat, poultry, and game, comminuted | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 08.2.1 | non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 08.2.2 | heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 08.2.3 | frozen processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 10000 | mg/kg | Note 16 | 3 |
| 08.3.1 | non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 08.3.2 | heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 08.3.3 | frozen processed comminuted meat, poultry, and game products | 10000 | mg/kg | Note 16 | 3 |
| 08.4 | edible casings (e.g., sausage casings) | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 09.1 | fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 10000 | mg/kg | Note 16 | 3 |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 09.2.4 | cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 09.2.5 | smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 09.3 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 1000 | mg/kg | | 3 |
| 12.2.1 | herbs and spices | | GMP | | 6 |
| 12.3 | vinegars | 1000 | mg/kg | | 3 |
| 13.1.1 | infant formulae | 5000 | mg/kg | | 3 |

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol INS: 472e
 Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer

| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
|--------------|----------------------------------|------|-------|----------|------|
| 13.1.2 | follow-up formulae | 5000 | mg/kg | | 3 |
| 14.1.2.2 | vegetable juice | 5000 | mg/kg | | 3 |
| 14.1.2.4 | concentrates for vegetable juice | 5000 | mg/kg | | 3 |

SULPHITES

Sulphur Dioxide INS: 220 Sodium Sulphite INS: 221
 Sodium Hydrogen Sulphite INS: 222 Sodium Metabisulphite INS: 223
 Potassium Metabisulphite INS: 224 Potassium Sulphite INS: 225
 Calcium Hydrogen Sulphite INS: 227 Potassium Bisulphite INS: 228
 Sodium Thiosulphate INS: 539
 Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer

| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
|--------------|---|------|-------|----------------|------|
| 01.6.4.1 | Plain processed cheese | 300 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 01.7 | dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt) | 100 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 50 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 03.0 | Edible ices, including sherbet and sorbet | 25 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | 1000 | mg/kg | Note 44 | 3 |
| 04.1.2.10 | fermented fruit products | 350 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 04.2.2.8 | cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds | 750 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 05.2 | confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4 | 100 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 05.3 | chewing gum | 150 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 06.2.1 | flours | 900 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 08.1.2 | fresh meat, poultry, and game, comminuted | 450 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 08.3 | Processed comminuted meat, poultry, and game products | 500 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 08.4 | Edible casings (e.g., sausage casings) | 500 | mg/kg | Notes 44 & 72 | 6 |
| 11.1.4 | Lactose | 20 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| | | | | | |
| 12.1.1 | Salt | 1000 | mg/kg | Note 29 | 6 |
| 12.2.2 | seasonings and condiments | 500 | mg/kg | Note 44 | 3 |
| 12.9.5 | Other protein products | 200 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 14.1.4.1 | Carbonated water-based flavoured drinks | 115 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 14.1.4.2 | Non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades | 115 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 14.1.4.3 | Concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks | 115 | mg/kg | Notes 44 & 127 | 6 |

CANTHAXANTHIN

Canthaxanthin INS: 161g
 Function: Colour

| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
|--------------|--|-----|-------|----------|------|
| 01.6 | cheese and analogues | | GMP | | 6 |
| 02.0 | fats and oils, and fat emulsions | | GMP | | 6 |
| 08.1.1 | fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts | 100 | mg/kg | | 6 |
| 08.3.2 | heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products | 15 | mg/kg | | 6 |
| 09.2.4.3 | fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | | 6 |

| CANTHAXANTHIN | | | | | |
|----------------------|-------------------------|-----------|-------|----------|------|
| Canthaxanthin | | INS: 161g | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 12.9.5 | other protein products | 100 | mg/kg | | 6 |
| 14.2.1 | beer and malt beverages | 5 | mg/kg | | 6 |
| 14.2.3 | grape wines | 5 | mg/kg | | 6 |

| ERYTHROSINE | | | | | |
|--------------------|---|----------|-------|--------------|------|
| Erythrosine | | INS: 127 | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.2.2 | rind of ripened cheese | 100 | mg/kg | | 6 |
| 01.6.4.2 | flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc. | 100 | mg/kg | Notes 5 & 72 | 6 |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 100 | mg/kg | | 6 |
| 07.0 | bakery wares | 300 | mg/kg | | 6 |
| 08.1 | fresh meat, poultry, and game | 30 | mg/kg | Notes 3 & 4 | 3 |
| 08.4 | edible casings (e.g., sausage casings) | 3000 | mg/kg | | 3 |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 300 | mg/kg | | 6 |
| 09.2.4.1 | cooked fish and fish products | 300 | mg/kg | | 6 |
| 09.2.4.3 | fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 300 | mg/kg | | 6 |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 1500 | mg/kg | | 3 |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 300 | mg/kg | | 6 |
| 10.1 | fresh eggs | 300 | mg/kg | Note 4 | 3 |
| 10.4 | egg-based desserts (e.g., custard) | 300 | mg/kg | | 6 |
| 11.3 | sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3 | 300 | mg/kg | | 6 |
| 11.6 | table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners | 300 | mg/kg | | 6 |
| 12.6.2 | non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy) | 300 | mg/kg | | 6 |
| 12.9.5 | other protein products | 100 | mg/kg | Note 92 | 6 |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 300 | mg/kg | | 6 |
| 14.2.7 | aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers) | | GMP | | 6 |

| IRON OXIDES | | | | | |
|--------------------|---|-------------|-----------------|----------|------------|
| Iron Oxide, Black | | INS: 172i | Iron Oxide, Red | | INS: 172ii |
| Iron Oxide, Yellow | | INS: 172iii | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.3.2 | beverage whiteners | | GMP | | 6 |
| 01.5.2 | milk and cream powder analogues | | GMP | | 6 |
| 01.6.3 | whey cheese | | GMP | Note 3 | 6 |
| 01.6.5 | cheese analogues | | GMP | | 6 |
| 04.1.2.8 | fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk | | GMP | | 6 |
| 06.2 | flours and starches (including soybean powder) | 300 | mg/kg | | 3 |

| IRON OXIDES | | | | | |
|---|---|--------------------------|-----------------|----------|------------|
| Iron Oxide, Black Iron Oxide, Yellow Function: Colour | | INS: 172i INS: 172iii | Iron Oxide, Red | | INS: 172ii |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | | GMP | Note 16 | 6 |
| 08.3.1.2 | cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products | | GMP | Note 16 | 6 |
| 09.1.2 | fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 16 | 6 |
| 09.2.2 | frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 16 | 6 |
| 09.2.3 | frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 16 | 6 |
| 09.2.4.1 | cooked fish and fish products | | GMP | | 6 |
| 09.2.4.3 | fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 16 | 6 |
| 09.3.1 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly | | GMP | Note 16 | 6 |
| 09.3.2 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine | | GMP | Note 16 | 6 |

| BRILLIANT BLUE FCF | | | | | |
|--|---|----------|-------|----------|------|
| Brilliant Blue FCF Function: Colour | | INS: 133 | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.3 | whhey cheese | 200 | mg/kg | Note 3 | 3 |
| 01.6.4 | processed cheese | 200 | mg/kg | | 6 |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 200 | mg/kg | | 3 |
| 04.2.1.2 | surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 300 | mg/kg | | 3 |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 300 | mg/kg | | 3 |
| 05.1.5 | imitation chocolate, chocolate substitute products | 300 | mg/kg | | 3 |
| 09.3.4 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3 | 500 | mg/kg | | 6 |
| 14.2.1 | beer and malt beverages | 200 | mg/kg | | 3 |

| CARMINES | | | | | |
|------------------------------|------------------------|----------|-------|----------|------|
| Carmines Function: Colour | | INS: 120 | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.1 | unripened cheese | | GMP | Note 3 | 6 |
| 01.6.2.2 | rind of ripened cheese | | GMP | | 6 |
| 01.6.3 | whhey cheese | | GMP | Note 3 | 6 |

| CAROTENES, VEGETABLE | | | | | |
|--|--------------------------------|-------------|-------|----------|------|
| Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable) Function: Colour | | INS: 160aii | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.4 | cream (plain) and the like | 1000 | mg/kg | | 3 |
| 01.6.3 | whhey cheese | 1000 | mg/kg | Note 3 | 3 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 1000 | mg/kg | | 3 |

| CAROTENES, VEGETABLE | | | | | |
|---|---|------|-------|----------|------|
| Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable) INS: 160aii | | | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 04.2.1.2 | surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | | GMP | Note 16 | 6 |
| 05.1.5 | imitation chocolate, chocolate substitute products | 1000 | mg/kg | | 3 |
| 05.1.5 | imitation chocolate, chocolate substitute products | 500 | mg/kg | | 6 |
| 08.1.1 | fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts | 5000 | mg/kg | Note 16 | 3 |

| CASTOR OIL | | | | | |
|--|--|-----|-------|----------|------|
| Castor Oil INS: 1503 | | | | | |
| Function: Anticaking Agent, Carrier Solvent, Glazing Agent, Release Agent | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 05.4 | decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces | | GMP | | 6 |
| 14.1.4 | water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 500 | mg/kg | | 6 |

| CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES | | | | | |
|---|---|-----|-------|----------|------|
| Chlorophylls, Copper Complex INS: 141i Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts INS: 141ii | | | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.3 | whey cheese | 50 | mg/kg | | 3 |
| 02.0 | fats and oils, and fat emulsions | | GMP | | 6 |
| 03.0 | edible ices, including sherbet and sorbet | 200 | mg/kg | | 6 |
| 04.1.2.1 | frozen fruit | 100 | mg/kg | Note 62 | 6 |
| 04.1.2.2 | dried fruit | 100 | mg/kg | Note 62 | 6 |
| 04.1.2.7 | candied fruit | 100 | mg/kg | Note 62 | 6 |
| 04.2.1.2 | surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | | GMP | Note 16 | 6 |
| 04.2.2.1 | frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 100 | mg/kg | Note 62 | 6 |
| 07.2.2 | other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones, and muffins) | | GMP | | 6 |
| 07.2.3 | mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes) | | GMP | | 6 |
| 12.5.2 | mixes for soups and broths | 30 | mg/kg | Note 127 | 6 |
| 12.9.5 | other protein products | | GMP | | 6 |
| 13.1.3 | formulae for special medical purposes for infants | 20 | mg/kg | Note 84 | 3 |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | | GMP | | 6 |
| 13.4 | dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction | | GMP | | 6 |
| 13.5 | dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6 | | GMP | | 6 |
| 14.1.3.2 | vegetable nectar | | GMP | | 6 |
| 14.1.3.4 | concentrates for vegetable nectar | | GMP | | 6 |
| 14.2.2 | cider and perry | | GMP | | 6 |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | | GMP | | 6 |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | | GMP | | 6 |

| GRAPE SKIN EXTRACT | | | | | |
|---------------------------|---------------|------------|-------|----------|------|
| Grape Skin Extract | | INS: 163ii | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.3 | whey cheese | 1000 | mg/kg | | 3 |

| POLYSORBATES | | | | | |
|---|--|----------|-------|---|------|
| Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate | | INS: 432 | | Polyoxyethylene (20) Sorbitan INS: 433 | |
| Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate | | INS: 434 | | Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate INS: 435 | |
| Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate | | INS: 436 | | | |
| Function: Antifoaming Agent, Adjuvant, Emulsifier, Foaming Agent, Flour Treatment Agent, Stabilizer | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.4.2 | sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain) | 3000 | mg/kg | | 6 |
| 02.0 | fats and oils, and fat emulsions | 10000 | mg/kg | | 6 |
| 05.2.1 | hard candy | 10000 | mg/kg | | 6 |
| 05.2.2 | soft candy | 1000 | mg/kg | | 6 |
| 05.2.3 | nougats and marzipans | 1000 | mg/kg | | 6 |
| 12.2 | herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles) | 10000 | mg/kg | | 3 |

| RIBOFLAVINS | | | | | |
|---------------------------------|---|-----------|-------|------------------------------------|------|
| Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium | | INS: 101i | | Riboflavin 5'-Phosphate INS: 101ii | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.4 | cream (plain) and the like | 300 | mg/kg | | 3 |
| 01.6.3 | whey cheese | 300 | mg/kg | Note 3 | 3 |
| 05.1.2 | cocoa mixes (syrups) | 1000 | mg/kg | | 3 |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 1000 | mg/kg | | 3 |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 1000 | mg/kg | | 3 |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | | GMP | | 6 |

| BENZOYL PEROXIDE | | | | | |
|--|--|----------|-------|----------|------|
| Benzoyl Peroxide | | INS: 928 | | | |
| Function: Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.8 | whey and whey products, excluding whey cheeses | | GMP | | 6 |

| CARMEL COLOUR, CLASS III | | | | | |
|---|--|-----------|-------|----------|------|
| Caramel Colour, Class III - Ammonia Process | | INS: 150c | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6 | cheese and analogues | 50000 | mg/kg | | 3 |
| 01.8 | whey and whey products, excluding whey cheeses | 50000 | mg/kg | | 3 |
| 02.1 | fats and oils essentially free from water | 20000 | mg/kg | | 3 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 20000 | mg/kg | | 3 |
| 11.1.2 | powdered sugar, powdered dextrose | 50000 | mg/kg | | 3 |

| CARAMEL COLOUR, CLASS IV | | | | | |
|---|--|-------|-------|----------|------|
| Caramel Colour, Class IV - Ammonia INS: 150d | | | | | |
| Sulphite Process | | | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6 | cheese and analogues | 50000 | mg/kg | | 3 |
| 01.8 | whey and whey products, excluding whey cheeses | 50000 | mg/kg | | 3 |
| 02.1 | fats and oils essentially free from water | 20000 | mg/kg | | 3 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 20000 | mg/kg | | 3 |
| 11.1.2 | powdered sugar, powdered dextrose | 50000 | mg/kg | | 3 |

| ALLURA RED AC | | | | | |
|-----------------------------|---|-----|-------|----------|------|
| Allura Red AC INS: 129 | | | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.3 | whey cheese | 300 | mg/kg | Note 3 | 3 |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 500 | mg/kg | | 3 |
| 02.2.1.1 | butter and concentrated butter | 300 | mg/kg | | 6 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 300 | mg/kg | | 3 |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 04.1.2.6 | fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5 | 500 | mg/kg | | 6 |
| 04.2.1.2 | surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 04.2.1.2 | surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | | GMP | Note 145 | 6 |
| 06.3 | breakfast cereals, including rolled oats | 300 | mg/kg | | 6 |
| 07.1 | bread and ordinary bakery wares | 300 | mg/kg | | 6 |
| 07.1.1 | Breads and rolls | 500 | mg/kg | | 6 |
| 07.1.4 | Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs | 300 | mg/kg | | 6 |
| 07.1.5 | Steamed breads and buns | 300 | mg/kg | | 6 |
| 07.1.6 | Mixes for bread and ordinary bakery wares | 300 | mg/kg | | 6 |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 08.3.1 | non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 08.3.3 | frozen processed comminuted meat, poultry, and game products | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.1.2 | fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.2 | frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.3 | frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.4.3 | fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.3.1 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.3.2 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | | 6 |
| 11.3 | sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3 | 300 | mg/kg | | 6 |
| 14.2.1 | beer and malt beverages | 200 | mg/kg | | 3 |

| CAROTENOIDS | | | | | |
|---------------------------|---|------------|--|----------|-------------|
| Beta-Carotene (Synthetic) | | INS: 160ai | Beta-Carotene (Blakeslea trispora) | | INS: 160aii |
| Beta-Apo-8'-Carotenal | | INS: 160e | Beta-Apo-8'-Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester | | INS: 160f |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.3 | whey cheese | 1000 | mg/kg | Note 3 | 3 |
| 02.1 | fats and oils essentially free from water | 1000 | mg/kg | | 6 |
| 02.2.1.1 | butter and concentrated butter | 100 | mg/kg | | 6 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 1000 | mg/kg | | 6 |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 08.1.1 | fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 08.3.3 | frozen processed comminuted meat, poultry, and game products | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 08.4 | edible casings (e.g., sausage casings) | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.1.2 | fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.2 | frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.3 | frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.4.3 | fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.3.1 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.3.2 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 11.1.2 | powdered sugar, powdered dextrose | 35 | mg/kg | | 6 |
| 14.2.3.2 | sparkling and semi-sparkling grape wines | 1000 | mg/kg | | 3 |

| INDIGOTINE | | | | | |
|-------------------|---|----------|-------|----------|------|
| Indigotine | | INS: 132 | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.3 | whey cheese | 200 | mg/kg | Note 3 | |
| 01.6.4 | processed cheese | 200 | mg/kg | | 6 |
| 02.2.1.1 | butter and concentrated butter | 300 | mg/kg | | 6 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 200 | mg/kg | | 3 |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 04.2.1.2 | surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 05.1.1 | cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake | 300 | mg/kg | | 6 |
| 05.1.2 | cocoa mixes (syrups) | 300 | mg/kg | | 6 |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 300 | mg/kg | | 6 |
| 08.0 | meat and meat products, including poultry and game | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 08.1 | fresh meat, poultry and game | | GMP | Note 4 | 6 |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | | GMP | Note 4 | 6 |
| 09.1.2 | fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.2 | frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.3 | frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.4.3 | fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.3.1 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.3.2 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 500 | mg/kg | | 6 |

| PONCEAU 4R | | | | | |
|-------------------|--------------------------------------|----------|-------|----------|------|
| Ponceau 4R | | INS: 124 | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.3 | whey cheese | 100 | mg/kg | Note 3 | 3 |
| 12.10.3 | fermented soybean paste (e.g., miso) | 200 | mg/kg | | 6 |
| 14.1.2.2 | vegetable juice | 300 | mg/kg | | 3 |

| SUNSET YELLOW FCF | | | | | |
|--------------------------|--------------------------------|----------|-------|----------|------|
| Sunset Yellow FCF | | INS: 110 | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.3 | whey cheese | | GMP | Note 3 | 6 |
| 02.2.1.1 | butter and concentrated butter | 300 | mg/kg | | 6 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | | GMP | | 6 |

Notes

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 13: As benzoic acid.

Note 15: Fat or oil basis.

Note 16: For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish.

Note 29: Report basis not specified.

Note 44: As residual SO₂.

Note 62: As copper.

Note 72: Ready-to-eat basis.

Note 84: For infants over 1 year of age only.

Note 88: Carryover from the ingredient.

Note 92: On the weight of the protein before re-hydration.

Note 127: As served to the consumer.

Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroquinone (TBHQ, INS 319), and Propyl Gallate (INS 310).

Note 145: Applied to outer shell of pistachio nuts only.

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVOS TRABAJOS SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA DIRECTRIZ PARA LA UTILIZACIÓN DE AROMATIZANTES****1. El objeto y el alcance de la directriz;**

Integrar los aromatizantes en el sistema del Codex mediante la elaboración de una Directriz del Codex para los aromatizantes en la que se establezcan condiciones para el uso seguro y prácticas que no induzcan a error a los consumidores, similares a los principios del Codex para el uso seguro de aditivos alimentarios descritos en el Preámbulo de la Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA; CODEX STAN 192-1995 Rev. 6-2005). La directriz hará referencia a las evaluaciones de seguridad realizadas por el JECFA.

2. Su relevancia y oportunidad;

Los aromatizantes son una categoría principal de ingredientes que se añaden intencionadamente a los alimentos. El desarrollo de una directriz proporcionará al Codex un medio para ofrecer asesoramiento e información sobre las condiciones para el uso seguro de sustancias aromatizantes, así como para facilitar las prácticas leales en el comercio internacional de alimentos.

El JECFA ha evaluado más de 1600 sustancias aromatizantes y les ha asignado una condición de “no problemáticas en materia de inocuidad en los niveles estimados de ingestión”. Es conveniente elaborar una directriz para la utilización inocua de sustancias aromatizantes haciendo referencia a las evaluaciones llevadas a cabo por el JECFA.

El JECFA ha puesto también en marcha trabajos con el fin de establecer un método para la evaluación de complejos aromatizantes naturales. Hasta el momento sólo se han evaluado unos pocos complejos aromatizantes naturales. No obstante, sería prudente incluir dichos complejos en las directrices a fin de que en el futuro sirvan de referencia.

3. Los aspectos principales por abordar;

La presente directriz debería proporcionar definiciones y principios para la utilización inocua de aromatizantes, similares a los principios del Codex para la utilización inocua de otros aditivos alimentarios descritos en el Preámbulo de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA). En el Apéndice II se ha incluido una descripción de los cambios a la Directriz sobre “requisitos generales para aromatizantes naturales” (CAC/GL 29-1987) y el nuevo anteproyecto de Directriz del Codex para el Uso de Aromatizantes. Los aspectos principales que el anteproyecto de directriz debe abordar son:

- i. Alcance;
- ii. Definiciones;
- iii. Principios Generales para el uso de aromatizantes;
- iv. Coadyuvantes aromatizantes;
- v. Sustancias que son motivo de preocupación toxicológica;
- vi. Métodos de análisis;
- vii. Higiene;
- viii. Etiquetado;
- ix. Especificaciones de identidad y pureza;
- x. Referencias a las evaluaciones de las sustancias aromatizantes realizadas por el JECFA.

4. Una evaluación según los *criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo*;

Esta propuesta concuerda con los criterios aplicables a temas generales:

- a. **la protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud y las prácticas fraudulentas.**

Al reconocer las evaluaciones de inocuidad realizadas por el JECFA, una directriz del Codex dará lugar a una protección más consecuente de la salud de los consumidores garantizando la utilización inocua de aromatizantes a escala internacional.

b. Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos manifiestos o potenciales resultantes de la misma para el comercio internacional.

La ausencia de una directriz del Codex para aromatizantes contribuye a la existencia de contradicciones entre los distintos países sobre la reglamentación de las sustancias aromatizantes. Esto puede dar lugar a obstáculos no arancelarios al libre movimiento de alimentos y perturbar el comercio internacional de estos productos.

c. Alcance de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las distintas secciones de los mismos.

El alcance del trabajo se indica arriba en el punto 1.

d. Los trabajos ya iniciados en este ámbito por otras organizaciones internacionales.

Además de las evaluaciones sobre la inocuidad realizadas por el JECFA, otros miembros del Codex, como la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria de la Comunidad Europea (EFSA), el Consejo de Europa y la Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea, han iniciado sus propias evaluaciones de las sustancias aromatizantes.

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex;

Los nuevos trabajos contribuyen a la seguridad de la salud del ser humano y a las prácticas leales en el comercio porque satisfacen la necesidad de prestar asesoramiento a los Gobiernos en cuanto a la utilización inocua de sustancias aromatizantes en los alimentos.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex;

En 1972 el Codex publicó tres definiciones de las sustancias aromatizantes en su “Lista de aditivos alimentarios evaluados en cuanto a la inocuidad de su uso en los alimentos” (CAC/FAL 1-1973). En 1985, la Comisión aprobó los “Requisitos generales para aromatizantes naturales”, que se publicaron como documento CAC/GL 29-1987, y contenían definiciones revisadas de los aromatizantes naturales. El nuevo trabajo propuesto incorporará el documento CAC/GL 29-1987, y le añadirá orientaciones adicionales sobre las definiciones, Principios Generales para la utilización inocua de aromatizantes, etiquetado y especificaciones. Además, proporcionará una referencia para las evaluaciones de inocuidad de las sustancias aromatizantes llevadas a cabo por el JECFA que se añadirán al Apéndice A del documento CAC/GL 29-1987 (referencias a las listas de materias primas aptas para la preparación de aromas naturales) que se ha mantenido como Apéndice A en la nueva directriz propuesta. Se ha propuesto la revocación del documento CAC/GL 29-1987, una vez terminado este nuevo trabajo.

7. Determinación de cualquier necesidad de asesoramiento científico de expertos, así como de su disponibilidad;

El JECFA ha realizado ya evaluaciones de la mayoría de las sustancias aromatizantes definidas químicamente y ha puesto en marcha trabajos para establecer un método con el fin de evaluar los complejos aromatizantes naturales. Las conclusiones pueden consultarse en su sitio Web.

8. Determinación de cualquier necesidad de aportes técnicos a la directriz procedentes de órganos externos a efectos de planificación.

El JECFA solicita a las industrias que le proporcionen datos actualizados sobre peso y nivel de utilización.

9. El espacio de tiempo propuesto para terminar el nuevo trabajo, incluida la fecha de comienzo, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por la Comisión; el marco de tiempo para la elaboración de una norma no debe superar normalmente los cinco años.

El espacio de tiempo para terminar el trabajo sobre la directriz propuesta es de cuatro años. Por tanto, si la Comisión aprueba el nuevo trabajo en 2006, el Comité podría examinar un anteproyecto de directriz en el Trámite 3 con ocasión de su siguiente reunión en 2007 y la Comisión podría adoptarlo en el Trámite 5 y en el Trámite 8 en 2008 y 2009, respectivamente.

Apéndice XV

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL DOCUMENTO DEL CODEX TITULADO *NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN*

(En el Trámite 5 del Procedimiento)

| Clases funcionales Para el ETIQUETADO | Definición | Subclases Para el USO TECNOLÓGICO |
|--|--|--|
| 1 Regulador de acidez | Aditivos alimentarios que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un alimento | Reguladores de acidez, ácidos, acidificantes, álcalis, bases, soluciones reguladoras, agentes reguladores, agentes de regulación del pH |
| 2 Antiaglutinantes | Aditivos alimentarios que reducen la tendencia de los componentes de un alimento a adherirse unos a otros | Agentes antiaglutinantes, agentes antiadherentes, agentes de secado, polvos para empolverar |
| 3 Antiespumantes | Aditivos alimentarios que impiden o reducen la formación de espuma | Eliminadores o reductores de espuma |
| 4 Antioxidantes | Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación | Antioxidantes, sinérgicos de antioxidantes, agentes antipardeamiento |
| 5 Decolorantes | Aditivos alimentarios utilizados (no en las harinas) para decolorar un alimento. Los decolorantes no contienen pigmentos. | Decolorantes |
| 6 Incrementadores del volumen | Aditivos alimentarios que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible | Incrementadores del volumen, agentes de relleno |
| 7 Gasificantes | Aditivos alimentarios utilizados para introducir dióxido de carbono en un alimento | Gasificantes |
| 8 [Sustancias inertes] | Aditivos alimentarios que se utilizan para disolver, diluir, dispersar o modificar de otras maneras un aditivo alimentario o nutriente sin alterar su función (y sin generar por sí mismos efecto tecnológico alguno) con el fin de facilitar la manipulación, la aplicación o el empleo de este último. | Sustancias inertes, disolventes inertes, sustancias inertes portadoras de nutrientes diluyentes de otros aditivos alimentarios, agentes encapsuladores |
| 9 Colores | Aditivos alimentarios que dan o restituyen color a un alimento | Pigmentos de coloración y decoración, colorantes de superficie |
| 10 Agentes de retención de color | Aditivos alimentarios que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento | Agentes de retención del color, fijadores de color, estabilizadores del color, complementos del color |

| Clases funcionales Para el ETIQUETADO | Definición | Subclases Para el USO TECNOLÓGICO |
|--|---|---|
| 11 Emulsionantes | Aditivos alimentarios que forman o mantienen una emulsión uniforme de dos o más fases en un alimento | Emulsionantes, plastificantes, agentes dispersantes, agentes tensoactivos, inhibidores de la cristalización, correctores de la densidad de los aceites aromatizantes en las bebidas, estabilizadores de una suspensión, agentes enturbiadores |
| 12 Sales emulsionantes | Aditivos alimentarios que, en la fabricación de alimentos elaborados, se utilizan para reordenar las proteínas de los mismos a fin de prevenir la separación de la grasa | Sales emulsionantes, sales de mezcla |
| 13 Agentes endurecedores | Aditivos alimentarios que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o mantener un gel | Agentes endurecedores |
| 14 Acentuadores del sabor | Aditivos alimentarios que realzan el sabor y/o el perfume que tiene un alimento | Acentuadores del sabor, aromatizantes sinergistas |
| 15 Agentes de tratamiento de las harinas | Aditivos alimentarios que se añaden a la harina o a la masa para mejorar la calidad de cocción o el color de la misma | Agentes de tratamiento de las harinas, blanqueadores de las harinas, mejoradores de harina, acondicionadores de masa, reforzadores de la masa |
| 16 Espumantes | Aditivos alimentarios que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido | Agentes espumantes, agentes de batido, agentes de aireación |
| 17 Agentes gelificantes | Aditivos alimentarios que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel | Agentes gelificantes |
| 18 Agentes de glaseado | Aditivos alimentarios que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora | Agentes de glaseado, agentes sellantes, agentes de revestimiento, agentes de acabado en superficie, agentes de abrillantado, agentes formadores de película |
| 19 Humectantes | Aditivos alimentarios que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de sequedad en la atmósfera | Agentes humectantes, agentes de retención de humedad |
| 20 [Gases de envasado] | Aditivos alimentarios gaseosos, introducidos en un envase antes, durante o después de su llenado con un alimento | Gases de envasado |

| Clases funcionales Para el ETIQUETADO | Definición | Subclases Para el USO TECNOLÓGICO |
|--|---|---|
| 21 Sustancias conservadoras | Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por microorganismos | Sustancias conservadoras, conservadores antimicrobianos, agentes antimicóticos, agentes de control de bacteriófagos, agentes fungistáticos, agentes inhibidores de mohos y hongos filamentosos, sinergistas antimicrobianos |
| 22 Propulsores | Aditivos alimentarios gaseosos que expulsan un alimento de un recipiente | Propulsores |
| 23 Leudantes | Aditivos alimentarios o combinaciones de aditivos alimentarios que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de una masa o rebozo | Leudantes |
| 24 Secuestrantes | Aditivos que controlan la disponibilidad de un catión | Secuestrantes |
| 25 Estabilizadores | Aditivos alimentarios que posibilitan el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias | Estabilizadores, estabilizadores de espuma, estabilizadores coloidales, estabilizadores de emulsión |
| 26 Edulcorantes | Aditivos alimentarios (diferentes de los azúcares mono o disacáridos) que confieren a un alimento un sabor dulce | Edulcorantes, edulcorantes intensos, edulcorantes masivos |
| 27 Espesantes | Aditivos alimentarios que acrecientan la viscosidad de un alimento | Espesantes, agentes de soporte, aglutinantes, agentes texturizadores |

ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

(En el Trámite 5/8 del procedimiento)

| INS NUMBER | COMPOUND | TECHNOLOGICAL FUNCTION |
|-------------------|---|--|
| 161b | Luteins | Colour |
| 161b (i) | Lutein from <i>Tagetes erecta</i> | Colour |
| 161b (ii) | <i>Tagetes</i> extract | Colour |
| 161h | Zeaxanthins | Colour |
| 161h (i) | Zeaxanthin-(synthetic) | Colour |
| 161h (ii) | Zeaxanthin-rich extract from <i>Tagetes erecta</i> | Colour |
| 170 (i) | Calcium carbonate | Surface colourant, Anticaking agent, Stabilizer, Acidity regulator |
| 325 | Sodium lactate | Antioxidant synergist, Humectant, Bulking agent, Acidity regulator |
| 333 | Calcium citrates | Acidity regulators, Firming agents, Sequestrants , Stabilizers |
| 335 (i) | Monosodium tartrate | Stabilizer, Sequestrant, Acidity regulator |
| 335 (ii) | Disodium tartrate | Stabilizer, Sequestrant, Acidity regulator |
| 336 (i) | Monopotassium tartrate | Stabilizer, Sequestrant, Acidity regulator |
| 336 (ii) | Dipotassium tartrate | Stabilizer, Sequestrant, Acidity regulator |
| 337 | Potassium sodium tartrate | Stabilizer, Sequestrant, Acidity regulator |
| 405 | Propylene glycol alginate | Thickener, Emulsifier , Stabilizer |
| 459 | Cyclodextrin, beta- | Stabilizer, Binder, Carrier |
| 470 (i) | Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium | Emulsifier, Stabilizer, Anticaking agent |
| 470 (ii) | Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium | Emulsifier, Stabilizer, Anticaking agent |
| 508 | Potassium chloride | Gelling agent, Stabilizer |
| 509 | Calcium chloride | Firming agent, Stabilizer |
| 901 | Beeswax | Glazing agent, Release agent, Clouding agent |
| 902 | Candelilla wax | Glazing agent, Clouding agent |
| 999 (i) | Quillaia extract Type 1 | Foaming agent |
| 999 (ii) | Quillaia extract Type 2 | Foaming agent |
| 1420 | Starch acetate esterified with acetic anhydride | Stabilizer, Thickener |
| 1421 | Starch acetate esterified with vinyl acetate | Stabilizer, Thickener |
| 1420 | Starch acetate | Stabilizer, Thickener, Binder, Emulsifier |
| 1451 | Acetylated oxidised starch | Stabilizer, Thickener, Binder, Emulsifier |
| 1452 | Starch aluminium octenyl succinate | Anticaking agent, Carrier, Stabilizer |

**ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS
RESULTANTES DE LA 65ª REUNIÓN DEL JECFA**

(en el Trámite 5/8 del procedimiento)

Nota: Las especificaciones sobre aditivos alimentarios asignadas a las categorías III, IV y V figuran en el informe del Grupo de Trabajo sobre Especificaciones (CRD 4)

CATEGORÍA I (RECOMENDADA A LA COMISIÓN PARA SU ADOPCIÓN)

ADITIVOS ALIMENTARIOS (6 sustancias)

- Aspartame-acesulfame salt
- Beeswax
- Candelilla Wax
- Laccase from *Myceliophthora thermophila* expressed in *Aspergillus oryzae*
- Phospholipase A1 from *Fusarium venenatum* expressed in *Aspergillus oryzae*
- Pullulan

AGENTES AROMATIZANTES (130 substancia)

| JECFA No | Nom | JECFA No. | Nom |
|-----------------|--|------------------|---|
| 1480 | Maltol | 1548 | Isobutyl N-methylantranilate |
| 1481 | Ethyl maltol | 1549 | Methyl N-formylantranilate |
| 1483 | 2-Methyl-3-(1-oxopropoxy)-4H-pyran-4-one | 1550 | Methyl N-acetylantranilate |
| 1484 | 2-Butyl-5- or 6-keto-1,4-dioxane | 1551 | Methyl N,N-dimethylantranilate |
| 1485 | 2-Amyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane | 1552 | N-Benzoylantranilic acid |
| 1486 | 2-Hexyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane | 1553 | Trimethyloxazole |
| 1487 | 2-Methylfuran | 1554 | 2,5-Dimethyl-4-ethyloxazole |
| 1488 | 2,5-Dimethylfuran | 1555 | 2-Ethyl-4,5-dimethyloxazole |
| 1489 | 2-Ethylfuran | 1556 | 2-Isobutyl-4,5-dimethyloxazole |
| 1490 | 2-Butylfuran | 1557 | 2-Methyl-4,5-benzo-oxazole |
| 1491 | 2-Pentylfuran | 1558 | 2,4-Dimethyl-3-oxazoline |
| 1492 | 2-Heptylfuran | 1560 | Allyl isothiocyanate |
| 1493 | 2-Decylfuran | 1561 | Butyl isothiocyanate |
| 1494 | 3-Methyl-2-(3-methylbut-2-enyl)-furan | 1562 | Benzyl isothiocyanate |
| 1495 | 2,3-Dimethylbenzofuran | 1563 | Phenethyl isothiocyanate |
| 1496 | 2,4-Difurfurylfuran | 1564 | 3-Methylthiopropyl isothiocyanate |
| 1497 | 3-(2-Furyl)acrolein | 1565 | 4-Acetyl-2-methylpyrimidine |
| 1498 | 2-Methyl-3(2-furyl)acrolein | 1566 | 5,7-Dihydro-2-methylthieno(3,4-d)pyrimidine |
| 1499 | 3-(5-Methyl-2-furyl)prop-2-enal | 1568 | 1-Phenyl-3 or 5-propylpyrazole |
| 1500 | 3-(5-Methyl-2-furyl)-butanal | 1569 | 4,5-Dimethyl-2-propyloxazole |
| 1501 | 2-Furfurylidenebutyraldehyde | 1570 | 4,5-Epoxy-(E)-2-decenal |
| 1502 | 2-Phenyl-3-(2-furyl)prop-2-enal | 1571 | beta-Ionone epoxide |
| 1503 | 2-Furyl methyl ketone | | |
| 1504 | 2-Acetyl-5-methylfuran | 1573 | Epoxyoxophorone |
| 1505 | 2-Acetyl-3,5-dimethylfuran | 1574 | Piperitenone oxide |
| 1507 | 2-Butyrylfuran | 1575 | beta-Caryophyllene oxide |
| 1508 | (2-Furyl)-2-propanone | 1576 | Ethyl 3-phenylglycidate |
| 1509 | 2-Pentanoylfuran | 1577 | Ethyl methylphenylglycidate |
| 1510 | 1-(2-Furyl)butan-3-one | 1578 | Ethyl methyl-p-tolylglycidate |
| 1511 | 4-(2-Furyl)-3-buten-2-one | 1579 | Ethylamine |

| JECFA No | Nom | JECFA No. | Nom |
|-----------------|---|------------------|--|
| 1512 | Pentyl 2-furyl ketone | 1580 | Propylamine |
| 1513 | Ethyl 3-(2-furyl)propanoate | 1581 | Isopropylamine |
| 1514 | Isobutyl 3-(2-furan)propionate | 1582 | Butylamine |
| 1515 | Isoamyl 3-(2-furan)propionate | 1583 | Isobutylamine |
| 1516 | Isoamyl 4-(2-furan)butyrate | 1584 | sec-Butylamine |
| 1517 | Phenethyl 2-furoate | 1585 | Pentylamine |
| 1518 | Propyl 2-furanacrylate | 1586 | 2-Methylbutylamine |
| 1519 | 2,5-Dimethyl-3-oxo-(2H)-fur-4-yl butyrate | 1587 | Isopentylamine |
| 1520 | Furfuryl methyl ether | 1588 | Hexylamine |
| 1521 | Ethyl furfuryl ether | 1589 | Phenethylamine |
| 1522 | Difurfuryl ether | 1590 | 2-(4-Hydroxyphenyl)ethylamine |
| 1523 | 2,5-Dimethyl-3-furanthiol acetate | 1591 | 1-Amino-2-propanol |
| 1524 | Furfuryl 2-methyl-3-furyl disulfide | 1593 | Butyramide |
| 1525 | 3-[(2-Methyl-3-furyl)thio]-2-butanone | 1594 | 1,6-Hexalactam |
| 1526 | O-Ethyl S-(2-furylmethyl)thiocarbonate | 1595 | 2-Isopropyl-N,2,3-trimethylbutyramide |
| 1527 | 4-Allylphenol | 1596 | N-Ethyl (E)-2,(Z)-6-nonadienamide |
| 1528 | 2-Methoxy-6-(2-propenyl)phenol | 1597 | N-Cyclopropyl (E)-2,(Z)-6-nonadienamide |
| 1529 | Eugenol | 1598 | N-Isobutyl (E,E)-2,4-decadienamide |
| 1530 | Eugenyl formate | 1599 | Nonanoyl 4-hydroxy-3-methoxybenzylamide |
| 1531 | Eugenyl acetate | 1600 | Piperine |
| 1532 | Eugenyl isovalerate | 1601 | N-Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexanecarboxamide |
| 1533 | Eugenyl benzoate | 1602 | (+/-)-N,N-Dimethyl menthyl succinamide |
| 1534 | Methyl anthranilate | 1603 | 1-Pyrroline |
| 1535 | Ethyl anthranilate | 1604 | 2-Acetyl-1-pyrroline |
| 1536 | Butyl anthranilate | 1605 | 2-Propionylpyrroline |
| 1537 | Isobutyl anthranilate | 1606 | Isopentylidene isopentylamine |
| 1538 | cis-3-Hexenyl anthranilate | 1607 | Piperidine |
| 1539 | Citronellyl anthranilate | 1608 | 2-Methylpiperidine |
| 1540 | Linalyl anthranilate | 1609 | Pyrrolidine |
| 1541 | Cyclohexyl anthranilate | 1610 | Trimethylamine |
| 1542 | beta-Terpinyll anthranilate | 1611 | Triethylamine |
| 1543 | Phenylethyl anthranilate | 1612 | Tripropylamine |
| 1544 | beta-Naphthyl anthranilate | 1613 | N,N-Dimethylphenethylamine |
| 1545 | Methyl N-methylantranilate | 1614 | Trimethylamine oxide |
| 1546 | Ethyl N-methylantranilate | 1615 | Piperazine |
| 1547 | Ethyl N-ethylantranilate | | |

CATEGORÍA II (RECOMENDADA SU ADOPCIÓN CON CAMBIOS EDITORIALES QUE INCLUYEN REVISIONES TÉCNICAS)

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quillaia extract (Type 2): Insert “INS no. 999 (ii)” under Synonyms.

AGENTES AROMATIZANTES

cis-Carvone-5,6-oxide (JECFA no. 1572) should be changed to *trans*-Carvone-5,6-oxide.

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

CODEX STAN 193-1995 (Rev.2-2005)

1. PREÁMBULO

1.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma contiene los principios y procedimientos aplicados y recomendados por el Codex Alimentarius en relación con los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos; se indican también los niveles máximos de los contaminantes y las sustancias tóxicas naturales que se encuentran en los alimentos y piensos que, por recomendación de la Comisión del Codex, deben aplicarse a los productos que circulan en el comercio internacional.

1.2 DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS

1.2.1 Consideraciones generales

A los efectos del Codex Alimentarius, las definiciones que pueden aplicarse a esta Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (NGCTA) son las que figuran en el Volumen 1 y sólo se repiten aquí las más importantes. Se presentan algunas definiciones nuevas cuando se considera que ello ofrece garantías de obtener la mayor claridad posible. Cuando se hace referencia a alimentos, ello es válido también para los piensos, en los casos en que convenga.

1.2.2 Contaminante

En el volumen 1 del Codex Alimentarius un contaminante se define como sigue:

"Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelo de roedores y otras materias extrañas".

La presente norma se aplica a toda sustancia que se ajuste a la definición de contaminante del Codex, incluidos los contaminantes presentes en los piensos destinados a los animales productores de alimentos, con excepción de:

- 1) Los contaminantes presentes en los alimentos que son importantes únicamente desde el punto de vista de la calidad del alimento, pero no de la salud pública.
- 2) Los residuos de plaguicidas, según la definición del Codex, que sean de competencia del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR). En el caso de los residuos de plaguicidas cuyo uso no esté asociado a la producción de alimentos, se podrá considerar su inclusión en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos cuando el CCPR no se haya ocupado de ellos.
- 3) Los residuos de medicamentos veterinarios, con arreglo a la definición del Codex, que son de competencia del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF).
- 4) Las toxinas microbianas, como la toxina botulínica y la enterotoxina del estafilococo, y los microorganismos que son de competencia del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH).
- 5) Los coadyuvantes de elaboración (que, por definición, se añaden intencionadamente a los alimentos).

1.2.3 Toxinas naturales incluidas en la presente norma

La definición del Codex de contaminante incluye implícitamente las sustancias tóxicas naturales producidas por determinados microhongos en forma de metabolitos tóxicos que no se añaden intencionadamente a los alimentos (micotoxinas).

En la presente Norma se incluyen también las toxinas microbianas producidas por algas que pueden acumularse en organismos acuáticos comestibles, por ejemplo, los moluscos (ficotoxinas). Las micotoxinas y las ficotoxinas son dos subclases de contaminantes.

Las sustancias tóxicas naturales inherentes que son componentes intrínsecos de los alimentos y proceden de un gen, especie o cepa que habitualmente produce metabolitos tóxicos en cantidades peligrosas, es decir, las fitotoxinas, no se consideran en general dentro del ámbito de aplicación de la presente Norma. No obstante, estas sustancias son de competencia del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) y se tratarán caso por caso.

1.2.4 Nivel máximo y expresiones afines

Nivel máximo del Codex (NM) para un contaminante presente en un producto alimenticio o forrajero es la concentración máxima de esa sustancia que la Comisión del Codex Alimentarius recomienda se permita legalmente en dicho producto.

Nivel de referencia del Codex (NR) es el nivel máximo de una sustancia presente en un producto alimenticio o forrajero que la Comisión del Codex Alimentarius recomienda para que se consideren aceptables los productos que circulan en el comercio internacional. Cuando se rebasan esos niveles, los gobiernos deben decidir si los alimentos pueden o no distribuirse en su territorio o jurisdicción¹.

1.3 PRINCIPIOS GENERALES PARA LOS CONTAMINANTES PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

1.3.1 Consideraciones generales

Tanto los alimentos como los piensos pueden contaminarse por varias causas y procesos. Por regla general, la contaminación tiene repercusiones negativas en la calidad del alimento o del pienso y puede entrañar peligros para la salud de las personas o los animales.

Los niveles de los contaminantes presentes en los alimentos deben ser lo más bajos que razonablemente sea posible. Las medidas que se proponen a continuación pueden servir para reducir la contaminación de alimentos y piensos:

- evitar la contaminación de los alimentos en la fuente, por ejemplo, reduciendo la contaminación del medio ambiente;
- aplicar tecnologías apropiadas en la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y envasado de los alimentos;
- aplicar medidas encaminadas a descontaminar los alimentos o piensos contaminados y medidas para impedir que se comercialicen para el consumo alimentos o piensos contaminados.

Con el fin de asegurar que se tomen las medidas adecuadas para reducir la contaminación de alimentos y piensos, se elaborará un Código de Prácticas que incluya medidas destinadas a reducir la contaminación en el origen y buenas prácticas de fabricación, así como buenas prácticas agrícolas en relación con el problema específico de la contaminación.

El nivel de contaminación de alimentos y piensos, así como el efecto obtenido con las medidas adoptadas para reducir la contaminación, se evaluará mediante programas de seguimiento y evaluación y, si fuera necesario, mediante programas de investigación más especializados.

¹ Puesto que la Comisión ha decidido que el formato preferido de una norma del Codex en el sector de los alimentos y los piensos sea el límite máximo, se deberán revisar los niveles de referencia vigentes o propuestos con miras a su posible conversión en un límite máximo.

Cuando haya señales de que el consumo de alimentos contaminados puede entrañar un peligro para la salud, es preciso hacer una evaluación del peligro. Si llegaran a confirmarse las preocupaciones en materia de salud, deberán aplicarse medidas de gestión de riesgos para combatir ese peligro, sobre la base de una evaluación completa de la situación. Dependiendo de la evaluación de los problemas y de sus posibles soluciones, puede que sea necesario establecer límites máximos o bien adoptar otras medidas para controlar la contaminación de los alimentos. En casos especiales, habrá que considerar también la conveniencia de formular recomendaciones dietéticas cuando la adopción de otras medidas resulte insuficiente para eliminar la posibilidad de que se produzca un riesgo para la salud.

Las medidas nacionales que se adopten contra la contaminación de los alimentos deben evitar la creación de obstáculos innecesarios al comercio internacional de productos alimenticios o forrajeros. La finalidad de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos consiste en orientar sobre el enfoque que puede adoptarse frente al problema de la contaminación, promoviendo al mismo tiempo la armonización internacional mediante recomendaciones que puedan contribuir a evitar que se creen obstáculos al comercio.

Para todos los contaminantes que puedan estar presentes en más de un producto alimenticio o forrajero, se aplicará un enfoque general, teniendo en cuenta todas las informaciones pertinentes de que se disponga, a fin de evaluar el peligro, hacer recomendaciones y adoptar medidas, incluido el establecimiento de niveles máximos.

1.3.2 Principios para establecer niveles máximos en alimentos y piensos

Deberán establecerse niveles máximos solamente para aquellos alimentos en que el contaminante pueda hallarse en cantidades tales que puedan resultar importantes para el cómputo de la exposición total del consumidor. Deberán fijarse de tal forma que el consumidor resulte suficientemente protegido. Al mismo tiempo, deberán tenerse en consideración las posibilidades tecnológicas que permitan atenerse a los niveles máximos. Deberán aplicarse los principios de las buenas prácticas de fabricación, las buenas prácticas veterinarias y las buenas prácticas agrícolas. Los niveles máximos se basarán en principios científicos sólidos que conduzcan a niveles aceptables en todo el mundo, con el fin de facilitar el comercio internacional de los alimentos en cuestión. Los niveles máximos estarán definidos claramente con respecto al estado de tramitación y al uso previsto.

1.3.3 Criterios específicos

A la hora de hacer recomendaciones o adoptar decisiones en relación con la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos deberán considerarse los siguientes criterios (sin perjuicio de la aplicación de otros criterios pertinentes): (En el Anexo I se ofrece más información sobre estos criterios).

Información toxicológica

- identificación de las sustancias tóxicas;
- metabolismo de los seres humanos y los animales, según convenga;
- toxicocinética y toxicodinámica;
- información sobre la toxicidad aguda y a largo plazo y otras evaluaciones toxicológicas pertinentes;
- asesoramiento toxicológico integrado de expertos respecto de la aceptabilidad e inocuidad de los niveles de ingestión de contaminantes, incluida la información sobre cualesquiera grupos de población que sean especialmente vulnerables.

Datos de los análisis

- datos cualitativos y cuantitativos validados sobre muestras representativas;
- procedimientos apropiados de muestreo;

Datos de ingestión

- la presencia en alimentos de importancia dietética para la ingestión de contaminantes;
- la presencia en alimentos de consumo generalizado;

- datos de ingestión de alimentos en grupos de consumidores de exposición media y máxima;
- resultados de estudios sobre la dieta total;
- datos de ingestión de contaminantes, obtenidos a partir de modelos de consumo de alimentos;
- datos de ingestión relativos a grupos susceptibles de contaminación.

Consideraciones de comercio equitativo

- problemas ya existentes o posibles en el comercio internacional;
- alimentos afectados por la contaminación que circulan en el comercio internacional;
- información sobre reglamentos nacionales, en particular sobre los datos y las consideraciones en que se basan dichos reglamentos.

Consideraciones tecnológicas

- información sobre procesos de contaminación, posibilidades técnicas, prácticas de producción y fabricación y aspectos económicos relacionados con la gestión y el control de los niveles de contaminantes.

Consideraciones sobre la gestión y evaluación de riesgos

- evaluación de riesgos;
- opciones y consideraciones sobre la gestión de riesgos;
- examen de los posibles niveles máximos en los alimentos, teniendo en cuenta los criterios antes mencionados;
- examen de soluciones alternativas.

1.4 PROCEDIMIENTO DEL CODEX PARA EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

1.4.1 Consideraciones generales

Se aplica el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex que figura en el Manual de Procedimiento. En este documento se indican otros detalles sobre el procedimiento que hay que seguir y los criterios que hay que tener en cuenta al adoptar decisiones, a fin de aclarar y facilitar el proceso de elaboración de normas del Codex para contaminantes y toxinas presentes en los alimentos.

1.4.2 Procedimiento para el examen preliminar sobre contaminantes en el ámbito del CCFAC

Es posible que los delegados o la Secretaría propongan nuevos contaminantes o nuevas combinaciones de contaminantes/productos para su examen por parte del CCFAC y su inclusión en la Norma General para Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (NGCTA). Se podrá proceder a un examen inicial basado en intervenciones orales, aunque sería preferible que se basaran en una nota en la que figurara información pertinente y adecuada. Para realizar un examen preliminar satisfactorio, es esencial disponer de la información siguiente:

- 1) Identificación del contaminante y breve información sobre los antecedentes del problema.
- 2) Indicaciones sobre la disponibilidad de información toxicológica y datos analíticos y de ingestión, con sus referencias.
- 3) Indicaciones sobre los (posibles) problemas para la salud.
- 4) Indicaciones sobre los obstáculos al comercio internacional que ya existan o que se prevean.
- 5) Información sobre posibilidades tecnológicas y aspectos económicos relativos a las medidas para resolver el problema de los contaminantes presentes en los alimentos.
- 6) De ser posible, propuestas de medidas que habría de adoptar el CCFAC.

Cuando una delegación desee que el Comité examine una petición de intervención respecto de un determinado contaminante, esta delegación proporcionará, en la medida de lo posible, la información indicada anteriormente, para que sirva de base con miras a un examen preliminar y pedirá a la Secretaría que incluya la cuestión en el programa de la reunión siguiente del Comité.

1.4.3 Procedimiento para adoptar decisiones de gestión de riesgos respecto de los contaminantes en el ámbito del CCFAC

La evaluación que el JECFA haga de los aspectos toxicológicos y de otro tipo de un contaminante y las sucesivas recomendaciones que formule en lo que respecta a la ingestión admisible y los niveles máximos presentes en los alimentos habrán de constituir la base principal para las decisiones que el CCFAC deba examinar. A falta de recomendaciones del JECFA, el CCFAC podrá tomar decisiones cuando disponga de suficiente información procedente de otras fuentes y la cuestión se considere urgente.

En el Anexo II se describe más detalladamente el procedimiento del CCFAC para adoptar decisiones de gestión de riesgos.

1.5 FORMATO DE LA NORMA PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

La Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos contiene dos formas de presentación: la Lista I, en la que las normas están indicadas por contaminante en las distintas categorías de alimentos, y la Lista II (para desarrollo posterior) en la que las normas para contaminantes se presentan por alimentos (categorías).

Para el formato de la norma se han seguido las disposiciones descritas en el Manual de Procedimiento, en la medida en que resultan aplicables. A fin de obtener la mayor claridad posible, se añadirán notas explicativas donde convenga. El formato contiene todos los elementos necesarios para poder entender perfectamente el significado, los antecedentes, y el ámbito de aplicación de las normas, así como referencias a los documentos pertinentes e informes de los debates en los que se basa la norma.

En el Anexo III figura una descripción completa del formato.

Para cada una de las reuniones del CCFAC se preparará un documento de trabajo en el que figurará una lista completa de las normas del Codex para los contaminantes presentes en los alimentos (tanto las propuestas como las aprobadas) en la forma de presentación de la Lista I.

La lista de normas del Codex para los contaminantes para cada uno de los alimentos o categorías de alimentos se presentará siguiendo un sistema acordado de clasificación de los alimentos. Véase el Anexo IV.

1.6 EXAMEN Y REVISIÓN DE LA NORMA

Las disposiciones sobre contaminantes de la presente Norma se examinarán periódicamente y se revisarán según sea necesario, a la luz de las revisiones que se deriven del asesoramiento toxicológico del JECFA o de los cambios de orientación en la gestión de riesgos, las posibilidades de gestión de los residuos, los conocimientos científicos u otras novedades pertinentes importantes.

Se dedicará atención específica al examen de los niveles máximos y los niveles de referencia vigentes, así como a su posible conversión en límites máximos.

ANEXO I

CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE NIVELES MÁXIMOS EN LOS ALIMENTOS

Introducción

In this Annex criteria are mentioned regarding information which is considered necessary for evaluating contaminant problems in foods and for the establishment of maximum levels. It is therefore important that these criteria are taken into account when information is supplied to JECFA and/or to the CCFAC.

The criteria mentioned here are elaborated in more detail than in section 1.3.3. of the Preamble. Only those aspects are mentioned that need further clarification, so criteria or aspects that are not mentioned here should not be ruled out in the evaluation process.

Información toxicológica

Cuando se examinan decisiones referentes a niveles máximos en los alimentos es indispensable contar con ***orientación toxicológica integrada de expertos acerca del nivel inocuo/tolerable de ingestión*** de un contaminante. Las decisiones del CCFAC deben basarse principalmente en una recomendación del JECFA con respecto a la ingestión máxima admisible o tolerable, basada en la evaluación completa de una base suficiente de datos toxicológicos. En casos urgentes quizás sea posible basarse en evaluaciones del JECFA menos elaboradas, o en el asesoramiento toxicológico especializado de otros órganos internacionales o nacionales.

Cuando se presenta información toxicológica en relación con propuestas de niveles máximos para contaminantes en los alimentos, es conveniente que se proporcionen indicaciones acerca de los siguientes aspectos:

- identificación de la o las sustancias tóxicas;
- metabolismo en los seres humanos y los animales, cuando proceda;
- toxicocinética y toxodinámica;
- información sobre la toxicidad aguda y a largo plazo en los animales y los seres humanos, incluidos datos epidemiológicos en seres humanos y otros datos toxicológicos pertinentes;
- conclusiones y orientación de uno o más expertos o grupos de expertos toxicológicos, que incluyan referencias y, en particular, información sobre grupos de población o animales particularmente vulnerables.

Datos analíticos

Se deben proporcionar ***datos analíticos cualitativos y cuantitativos validados referentes a muestras representativas***. Es conveniente que se facilite información sobre los métodos de análisis y de muestreo utilizados, así como sobre la validación de los resultados. Se debe añadir una declaración sobre la representatividad de las muestras con respecto a la contaminación del producto en general (por ej., a nivel nacional). Es necesario indicar con claridad la porción del producto que se ha analizado y a la que se refiere el contenido del contaminante; es preferible que dicha porción sea equivalente a la definición del producto para estos efectos o a una norma vigente para un residuo afín.

Deben aplicarse ***procedimientos de muestreo apropiados***. Es necesario prestar especial atención a este aspecto en el caso de contaminantes que podrían tener una distribución desigual en el producto (por ej., las micotoxinas en ciertos productos alimenticios).

Datos de ingestión

Es conveniente que se disponga de información acerca de las concentraciones del contaminante en aquellos alimentos o grupos de alimentos que (en conjunto) dan origen por lo menos a la mitad, y hasta a un 80% o más, de la ingestión alimentaria total del contaminante del consumidor tanto medio como alto.

También es de desear que se proporcione información sobre la ***presencia del contaminante en alimentos de vasto consumo*** (alimentos básicos), para que se pueda efectuar una evaluación satisfactoria de la ingestión del contaminante y de los riesgos relacionados con el comercio alimentario.

Es oportuno que se cuente con *datos sobre el consumo de alimentos referentes a grupos de consumidores tanto medios como particularmente expuestos y vulnerables*, a efectos de evaluar la ingestión (potencial) del contaminante. Sin embargo, este problema se debe abordar de manera diferente en el plano nacional e internacional. Por consiguiente es importante disponer de información sobre los patrones de consumo medio y alto de una vasta gama de productos alimenticios, a fin de que sea posible identificar, para cada contaminante, a los grupos de consumidores más expuestos. Es conveniente que se proporcione información detallada sobre los patrones de consumo alto, tanto en lo referente a los criterios de identificación de los grupos (por ej., diferencias según el sexo o la edad, hábitos alimentarios vegetarianos o regionales, etc.), como a los aspectos estadísticos.

Ingestión alimentaria de contaminantes: Se hace referencia a las Directrices para el estudio de la ingestión alimentaria de contaminantes químicos (OMS). Es importante que se proporcionen todos los detalles pertinentes, por ejemplo tipo de estudio (dieta duplicada, dieta total o estudio de la cesta del mercado, estudios selectivos), así como detalles estadísticos. También pueden ser de utilidad los datos sobre la ingestión del contaminante calculada sobre la base de los modelos de consumo de los alimentos. También deben proporcionarse, si se dispone, resultados referentes a grupos de alimentos y a las consecuencias de la preparación y la cocción, etc.

Consideraciones relacionadas con el comercio leal

Problemas existentes, previstos o posibles en el comercio internacional: Para evaluar la urgencia de un problema que haya de ser debatido por el CCFAC es importante disponer de información acerca de la magnitud de los problemas existentes o previstos, tanto en lo referente a la cantidad y origen del alimento o pienso en cuestión como a las partes interesadas y los aspectos económicos involucrados. También deben indicarse los posibles problemas.

Alimentos interesados que son objeto de comercio internacional: Deben identificarse los principales países exportadores e importadores de los productos alimenticios en cuestión; además es esencial que se disponga de información sobre las concentraciones del contaminante en los productos procedentes de los principales países exportadores.

Información sobre la reglamentación nacional: es conveniente que los países (en particular los principales países exportadores e importadores) proporcionen información detallada sobre su reglamentación nacional referente al contaminante en cuestión y especialmente sobre los datos y las consideraciones en que se basa tal reglamentación. A efectos de una adecuada evaluación del problema es esencial que quede claro no sólo cuál es la base de datos empleada, sino también cuál es la política de evaluación y gestión de los riesgos que se utiliza para la adopción de las decisiones relacionadas con niveles máximos en los alimentos.

Consideraciones tecnológicas

Para evaluar las posibilidades de controlar el proceso de contaminación y estar en condiciones de garantizar la calidad deseada de un producto es indispensable disponer de información sobre el origen del contaminante y la manera en que se contamina el alimento, y en particular, si es posible, sobre la contaminación presente sólo en ciertas partes del producto en cuestión. Siempre que sea posible deben proponerse *medidas para aplicar en el origen*. Asimismo deben formularse *buenas prácticas de fabricación (BPF)* y/o *buenas prácticas agrícolas (BPA)* para controlar el problema de contaminación. De ser posible, los niveles máximos podrán basarse en consideraciones de BPF o BPA, a fin de que tales niveles se establezcan en el nivel más bajo que razonablemente pueda alcanzarse. En caso de que un modelo de evaluación de riesgos primarios (ingestión diaria máxima teórica) muestre niveles posibles de ingestión que excedan la recomendación relativa a la ingestión toxicológica, también deben tenerse en cuenta consideraciones relacionadas con las posibilidades tecnológicas de controlar un problema de contaminación, por ej. mediante limpieza. En dicha situación será necesario un cuidadoso examen ulterior de las posibilidades de niveles de contaminación más bajos. Luego se requerirá un estudio detallado de todos los aspectos involucrados, a fin de que las decisiones relacionadas con los límites máximos puedan basarse en una evaluación cabal tanto de los argumentos relacionados con la salud pública como de las posibilidades de que se cumpla la norma propuesta y los problemas que se plantean para ello.

Consideraciones relacionadas con la evaluación y gestión de riesgos

Para la elaboración de una política consecuente con respecto a los riesgos para la salud pública relacionados con los contaminantes en los alimentos se recomienda adoptar un enfoque escalonado, que comprenda procedimientos de evaluación y gestión de riesgos.

La evaluación de riesgos se define como la evaluación científica de la probabilidad de que se produzcan efectos adversos para la salud, conocidos o potenciales, como consecuencia de la exposición de los seres humanos a peligros transmitidos por los alimentos. El proceso consta de las siguientes fases: **identificación del peligro, caracterización del peligro, evaluación de la exposición y caracterización de riesgos**. (La definición incluye la evaluación cuantitativa del riesgo, que pone el acento en las expresiones numéricas del riesgo, y también expresiones cualitativas de éste, así como una indicación de las incertidumbres concomitantes).

Las primeras fases son la **identificación** y la **caracterización** del peligro. La **identificación del peligro** es la identificación de los efectos conocidos o potenciales en la salud de los seres humanos producidos por un contaminante que puede estar presente en un particular alimento o grupo de alimentos. **La caracterización del peligro** es la evaluación cualitativa y, de ser posible, cuantitativa de la naturaleza de los efectos adversos asociados al contaminante del alimento, incluida una evaluación de la correlación dosis/respuesta y, si es posible, el establecimiento de una norma de inocuidad (IDA, IDT o recomendación toxicológica comparable) para la ingestión del contaminante. La **evaluación de la exposición** es la evaluación cualitativa y, si es posible, cuantitativa de la ingestión probable del contaminante a través de los alimentos, así como de la exposición a otras fuentes cuando proceda. En la fase de **caracterización del riesgo**, la identificación del peligro, su caracterización y la evaluación de la exposición se combinan para formular una estimación de la gravedad y frecuencia de los efectos conocidos o potenciales para la salud con probabilidades de que se produzcan en una población dada, incluidas las incertidumbres concomitantes.

Se puede considerar que existen riesgos potenciales para la salud pública cuando hay indicios de que la ingestión del contaminante por parte de los consumidores (o de ciertos grupos de consumidores) puede exceder (a largo plazo, en el caso de recomendaciones a largo plazo) la recomendación relativa a la ingestión toxicológica máxima admisible o tolerable. Se requerirán una estimación y una descripción más específicas de los riesgos para abordar en forma adecuada las situaciones de hecho en que los niveles de ingestión son efectivamente superiores a la norma toxicológica y resultan difíciles de reducir. Sucede lo mismo para aquellos casos en que no haya sido posible establecer una dosis inocua del contaminante.

La **gestión de riesgos** se define como el proceso en el que se sopesan las alternativas normativas a la luz de la evaluación de riesgos y, si es necesario, se seleccionan y se ponen en práctica opciones de control apropiadas, incluido el establecimiento y aplicación de niveles máximos para contaminantes en los alimentos. La gestión de riesgos se basa en una adecuada evaluación de riesgos y en la información acerca de las opciones normativas y las estrategias que pueden adoptarse para hacer frente a los problemas de contaminación; comporta, además, la **comunicación del riesgo**.

La comunicación del riesgo es el intercambio interactivo de información y opiniones acerca de un riesgo, entre los encargados de su evaluación y gestión y otras partes interesadas. Una gestión del riesgo responsable se basa en la aplicación consecuente de una política apropiada en cuanto a la protección de la salud pública, pero también supone que se tengan en cuenta otros criterios pertinentes, tales como los datos analíticos disponibles, las posibilidades tecnológicas de controlar la contaminación de los productos, factores económicos y criterios de comercio leal.

En síntesis, la evaluación del riesgo establecerá cuántos consumidores superan posiblemente la norma toxicológica, por cuánto tiempo y en qué medida la exceden, y cuáles son los riesgos reales para la salud que ello comporta, mientras que la gestión del riesgo supone decidir con coherencia qué es o no aceptable a este respecto, en qué medida pueden tenerse en cuenta otros factores, y cuáles son las decisiones y medidas que han de adoptarse para lograr un nivel suficiente de protección de la salud pública y control de la contaminación.

Las decisiones inherentes a la gestión de riesgos pueden determinar el establecimiento de niveles máximos para los alimentos. En el proceso que conduce a una decisión de este tipo es necesario que las consecuencias, costos y beneficios de la misma se presenten y evalúen en relación con otras opciones normativas.

Establecimiento de niveles máximos para contaminantes

El *establecimiento de niveles máximos para contaminantes en los alimentos* requiere la aplicación de varios principios, algunos de los cuales ya se han mencionado. En síntesis, los siguientes criterios ayudarán a mantener una política coherente en la materia:

- Sólo se establecerán niveles máximos (NM) para aquellos contaminantes que presenten un riesgo significativo para la salud pública y que se sepa o se prevea que pueden plantear problemas en el comercio internacional.
- Sólo se establecerán NM para alimentos que entrañan cierta importancia para la exposición total del consumidor al contaminante. Al determinar la importancia de algunos alimentos en la exposición total al contaminante deberán consultarse los criterios que figuran en la Política del CCFAC para la evaluación de la exposición a contaminantes y toxinas presentes en alimentos o grupos de alimentos (véase el párrafo 11 de la “Política del CCFAC para la evaluación de la exposición a contaminantes y toxinas presentes en alimentos” del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius).”
- Se asignará a los NM el valor más bajo que razonablemente pueda alcanzarse. Siempre y cuando ello sea aceptable desde el punto de vista toxicológico, los NM se establecerán a un nivel que sea (ligeramente) superior a la gama normal de variación de la concentración del contaminante en alimentos producidos con los métodos tecnológicos adecuados en uso, a fin de evitar trastornos indebidos de la producción y el comercio de alimentos. Cuando ello sea posible, los NM se basarán en consideraciones de BPF y/o BPA a las que se habrán incorporado criterios relacionados con la salud, como principio guía para lograr que los niveles del contaminante sean tan bajos como razonablemente pueda alcanzarse. Los alimentos cuya contaminación a causa de situaciones o condiciones de elaboración locales es evidente y cuyo uso pueda evitarse con medios relativamente fáciles de aplicar, se excluirán de esta evaluación, a menos que se pueda demostrar que un NM más alto resulta aceptable desde el punto de vista de la salud pública y que estén en juego aspectos económicos apreciables.
- Las propuestas de NM para productos se basarán en datos procedentes por lo menos de varios países y fuentes, que comprendan las principales zonas y procesos de producción de estos productos, en la medida en que participan en el comercio internacional. Si es evidente que las modalidades de la contaminación se conocen suficientemente y resultan comparables a nivel mundial, tal vez sea suficiente disponer de datos más limitados.
- Se podrán establecer NM para grupos de productos cuando se disponga de información suficiente acerca de las modalidades de la contaminación en todo el grupo, o cuando existan otros argumentos que demuestren que es apropiado efectuar la extrapolación correspondiente.
- Los valores numéricos de los NM serán, de preferencia, cifras a intervalos regulares en una escala geométrica (0,01; 0,02; 0,05; 0,1; 0,2; 0,5; 1; 2; 5 etc.); a menos que esto pueda plantear problemas en cuanto a la aceptabilidad del nivel máximo.
- Los NM se aplicarán a muestras representativas de cada lote. Si es necesario habrán de especificarse los métodos de muestreo apropiados.
- Los NM no deberán ser inferiores a un nivel que pueda analizarse con métodos de análisis aplicables fácilmente en los laboratorios que se encargan habitualmente del control del producto, a menos que consideraciones relacionadas con la salud pública exijan un límite de detección más bajo que sólo pueda verificarse con un método de análisis más complejo. En todo caso, siempre se deberá disponer de un método de análisis validado con el que sea posible controlar el NM.
- Es necesario definir con claridad el contaminante que debe analizarse y al que se aplica el NM. La definición puede incluir metabolitos importantes, cuando ello resulte apropiado desde el punto de vista analítico o toxicológico. Asimismo puede incluir sustancias indicadoras elegidas entre un grupo de contaminantes afines.

- Se debe definir con claridad el producto que ha de analizarse y al que se aplica el NM. En términos generales los NM se establecen para productos primarios. Normalmente será preferible que el NM se exprese como la concentración del contaminante en el producto tal como se presenta, considerando el peso del producto fresco, aunque en algunos casos puede haber argumentos válidos para que se prefiera expresarlo con respecto al peso en seco. El producto se definirá preferiblemente tal como se utiliza en el comercio, incluyéndose, si es necesario, disposiciones para la eliminación de las partes no comestibles que podrían dificultar la preparación y el análisis de la muestra. Las definiciones de los productos utilizadas por el CCPR, que figuran en la Clasificación de los Alimentos y Piensos, pueden servir de guía al respecto; sólo se utilizarán otras definiciones de productos cuando existan razones especificadas para ello. Sin embargo, por lo que atañe a los contaminantes es preferible que el objeto del análisis, y por consiguiente de los NM, sea la parte comestible del producto.
- En el caso de contaminantes liposolubles que pueden acumularse en los productos animales, deberán aplicarse disposiciones referentes a la aplicación de NM a productos con diversos contenidos de grasa (comparables a las formuladas para los plaguicidas liposolubles).
- Es conveniente que se proporcione orientación con respecto a la posible aplicación de NM establecidos para productos primarios a productos elaborados o de ingredientes múltiples. En el caso de productos concentrados, deshidratados o diluidos será por lo general apropiado utilizar el factor de concentración o dilución para poder obtener un juicio primario sobre los niveles del contaminante en estos productos elaborados. Del mismo modo, la concentración máxima del contaminante en un producto de varios ingredientes se podrá calcular a partir de la composición del alimento. En todo caso, es conveniente que se proporcione información sobre el comportamiento del contaminante durante la elaboración (por ej.: lavado, pelado, extracción, cocción, secado, etc.) para ofrecer una orientación más adecuada al respecto. Si los niveles del contaminante en los productos elaborados difieren sistemáticamente de los detectados en los productos primarios de los que éstos derivan y se dispone de información suficiente sobre las modalidades de la contaminación, puede ser apropiado establecer niveles máximos separados para estos productos elaborados. Lo mismo sucede en caso de que pueda producirse contaminación en el curso de la elaboración. Sin embargo, en términos generales es preferible que los niveles máximos se establezcan para productos agrícolas primarios y puedan aplicarse a los alimentos elaborados, derivados y de varios ingredientes utilizando factores apropiados. Si estos factores se conocen suficientemente, deberán añadirse a la base de datos sobre el contaminante, y mencionarse en relación con su nivel máximo en un producto dado.
- Es preferible que no se establezcan NM de valor más alto que el aceptable con un criterio primario (ingestión máxima teórica y estimación del riesgo) de aceptabilidad desde el punto de vista de la salud pública. Si esto plantea problemas en relación con otros criterios utilizados para el establecimiento de los NM, será necesario efectuar nuevas evaluaciones con respecto a las posibilidades de reducir los niveles del contaminante, por ejemplo: mejorando las condiciones de las BPA y/o las BPF. Si esto no proporciona una solución satisfactoria, habrá que efectuar nuevas y más detalladas investigaciones del riesgo y de la gestión del riesgo del contaminante para tratar de llegar a un acuerdo acerca de un NM aceptable.

Procedimiento para la evaluación de riesgos en relación con NM (propuestos) para contaminantes

Es evidente que, en el caso de los contaminantes, resulta más difícil el control de su presencia en los alimentos que cuando se trata de aditivos alimentarios y residuos de plaguicidas. Esta situación influirá inevitablemente en los NM propuestos. A efectos de promover la aceptación de NM del Codex para contaminantes es, por consiguiente, importante que las evaluaciones de la aceptabilidad de estos NM se efectúen con coherencia y realismo. El procedimiento comporta la evaluación de la ingestión alimentaria en relación con los NM vigentes o propuestos, y de la ingestión máxima admisible desde el punto de vista toxicológico.

En relación con los residuos de plaguicidas se han preparado algunas directrices (OMS, 1989, revisadas en 1995) para pronosticar su ingestión alimentaria, que comportan la aplicación de un enfoque en dos fases con previsiones cada vez más realistas de la ingestión. En la fase de la estimación bruta se utilizan dietas mundiales y culturales hipotéticas para calcular la ingestión diaria máxima teórica (IDMT) (sobre la base de LMR propuestos o vigentes). Para obtener la mejor estimación se tiene en cuenta el modelo alimentario nacional y se introducen correcciones relativas a las pérdidas de residuos en el curso del transporte, el almacenamiento y la preparación del alimento, así como a la concentración conocida del residuo en los alimentos tal como se consumen, etc. Se recomienda cautela en la utilización de valores de consumo de alimentos diferentes de los valores medios, por más que se considera apropiada la utilización de datos pertinentes sobre el consumo promedio de los alimentos por parte de subgrupos identificables de la población. Este procedimiento se utiliza para evaluar la aceptabilidad de los LMR propuestos y promover la aceptación internacional de los LMR del Codex.

En el caso de los contaminantes y toxinas naturales presentes en los alimentos se utiliza básicamente el mismo procedimiento. En los cálculos de ingestión se pueden utilizar modelos de consumo de alimentos con una ingestión más alta de alimentos críticos cuando ello forme parte de una política nacional o internacional aceptada de protección de la salud y gestión de riesgos. Se recomienda adoptar un enfoque armonizado que utilice un modelo apropiado de estimación de la ingestión lo más realista posible. Siempre que se pueda, los datos calculados deben cotejarse con los resultados de mediciones de la ingestión. Las propuestas de NM del Codex deben ir acompañadas de cálculos de la ingestión y conclusiones de la evaluación de riesgos en relación con la aceptabilidad y el uso de dichos NM. En los cálculos de la ingestión deberá aplicarse la metodología descrita en la Política del CCFAC para la evaluación de la exposición y, si procede, deberá ir acompañada del trazado de curvas de distribución relativas a la concentración en alimentos o grupos de alimentos específicos (véanse los párrafos 5-8 y 12-14 de la Política del CCFAC para la evaluación de la exposición a contaminantes y toxinas presentes en alimentos del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius). Las declaraciones de los gobiernos a propósito de la aceptación o no aceptación de NM (propuestos) del Codex deben hacer referencia a cálculos de la ingestión especificados y a conclusiones de la gestión de riesgos que respalden tal posición.

ANEXO II**PROCEDIMIENTO PARA LA ADOPCIÓN DE DECISIONES EN MATERIA DE GESTIÓN DE RIESGOS****Introducción**

El procedimiento recomendado para la adopción de decisiones en materia de gestión de riesgos en el CCFAC se presenta aquí bajo la forma de un sencillo esquema de adopción de decisiones basado en los criterios principales que se mencionan en el apartado I.4.2 del Preámbulo. El criterio 1), información básica sobre el (problema de) contaminante, no vuelve a mencionarse porque se considera un requisito previo sin el cual no es posible realizar ningún examen sensato ni tiene sentido proceder a la identificación y caracterización del peligro. El criterio 5), aspectos tecnológicos y económicos, constituye un instrumento esencial para la formulación de recomendaciones en cuanto a la gestión de riesgos del problema del contaminante y para la elaboración de NM; en caso de que esta información no sea suficiente, será necesario pedir datos adicionales. Teniendo en cuenta estos elementos, no es necesario volver a mencionar el criterio en el esquema de adopción de decisiones que se presenta más adelante. Las decisiones pueden basarse en la disponibilidad de información (- o + o ?) sobre los siguientes criterios:

- 2a) Tox información toxicológica;
- 3) PPS potenciales problemas para la salud;
- 2b) A/In datos analíticos y de ingestión;
- 4) PC problemas para el comercio internacional.

El signo de interrogación “?” se utiliza en la columna PPS para indicar que se dispone solamente de información toxicológica suficiente o solamente de datos de ingestión, o sea que no se cuenta con una base suficiente para establecer si hay posibles problemas para la salud. Es evidente que en la práctica se presentarán muchas situaciones no tan claras como las que aparecen en el esquema. La información puede ser considerada suficiente por algunos e insuficiente por otros. Las decisiones deberán adoptarse caso por caso, teniendo en cuenta los criterios mencionados en el Anexo I. Si en la práctica se tropieza con problemas graves a este respecto, puede que se haga inevitable una ulterior cuantificación de los criterios relativos a la base de datos que se necesita para adoptar las decisiones pertinentes.

Esquema de adopción de decisiones sobre gestión de riesgos para el CCFAC

| Caso | Criterios | | | | Medidas que habrá de adoptar el CCFAC |
|------|------------|-------------|-----------|----------|--|
| | 2a) Tox | 2b) A/In | 3) PPS | 4) PC | |
| 1. | - | + | ? | - | Pedir al JECFA datos/evaluación toxicológicos. |
| 2. | - | + | ? | + | Pedir datos/evaluación toxicológicos del JECFA, evaluación nacional de riesgos. En casos urgentes, declaración del CCFAC. |
| 3. | + | - | ? | - | Pedir datos analíticos/de ingestión. |
| 4. | + | + | - | - | No se requieren otras medidas. |
| 5. | + | + | - | + | Pedir evaluación nacional de riesgos. Después de la evaluación (en casos urgentes, después de una evaluación preliminar), una declaración del CCFAC. |
| 6. | + | + | + | - | Elaboración de NM por el CCFAC. |
| 7. | + | + | + | + | Elaboración de NM por el CCFAC, con carácter prioritario (en casos urgentes, si es necesario, NM temporales). |

(-) Información insuficiente

(+) Información suficiente

(?) Solo hay disponibilidad suficiente de información toxicológica o de datos de ingestión, de forma que no hay fundamento suficiente para decidir si existen problemas de salud potenciales.

ANEXO III

ESTRUCTURA DE LA NORMA

Introducción

El formato de la Lista I contendrá los siguientes elementos:

- **Nombre del contaminante:** se indicarán también los símbolos, sinónimos, abreviaturas, descripciones científicas y códigos de identificación utilizados habitualmente.
- **Número de código del contaminante:** número conforme al sistema descrito en la Lista I.
- **Referencia a las reuniones del JECFA** (en las que se examinó el contaminante).
- **IDA, IDT, ISTP o recomendación toxicológica similar sobre la ingestión:** cuando la situación es compleja quizás sea necesario incluir aquí una breve declaración y referencias adicionales.
- **Definición del residuo:** definición del contaminante tal como ha de analizarse y al que se aplica el nivel máximo.
- **Lista de normas del Codex para el contaminante en los alimentos:** esta lista debe estar compuesta por los siguientes elementos, en columnas:
 - Número de clasificación del producto alimenticio o clase de alimentos
 - Nombre del producto alimenticio o clase de alimentos
 - Valor numérico del nivel máximo
 - Indicación del carácter del NM para especificar la aplicación del mismo
 - Trámite en el procedimiento del Codex (sólo en los documentos de trabajo del CCFAC)
 - Referencias a documentos, incluidas las referencias a medidas que se aplican en el origen o a códigos de Prácticas, cuando proceda
 - Referencias a los criterios normalizados para métodos de análisis y muestreo
 - Notas/observaciones

Cuando ello sea apropiado podrá insertarse, en lugar de un nivel máximo, una (nota que remita a una) declaración sobre la presencia de contaminantes en el alimento o categoría de alimentos que se menciona.

La Lista II deberá contener los siguientes elementos:

- **Nombre del producto alimenticio o categoría de alimentos**
- **Número de clasificación del producto alimenticio o categoría de alimentos**
- **Lista de las normas del Codex para los contaminantes presentes en el producto alimenticio o categoría de alimentos en cuestión**

Esta lista se compondrá de los siguientes elementos, en columnas:

- Nombre del contaminante
- Valor numérico del nivel máximo
- Trámite en el procedimiento del Codex (sólo en los documentos de trabajo del CCFAC)
- Referencias, observaciones y notas (más breves que en la Lista I).
- **Referencia al Código de Prácticas** para el alimento, cuando proceda.

ANEXO IV

SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS (NGCTA)

Introducción

El sistema de clasificación de alimentos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (NGCTA) tiene por objeto desempeñar las funciones siguientes:

Tiene una estructura lógica que permite una presentación clara y sistemática de los niveles máximos (NM) (propuestos). Contiene (referencias a) definiciones de los productos y definiciones de la parte del producto que se analiza y a la que se aplica el NM. Contiene, además, códigos para las categorías de productos y los distintos alimentos, a fin de que los datos puedan almacenarse y consultarse de manera oportuna.

Para lograr la mayor armonización posible, se utiliza un sistema de clasificación convenido ya en uso.

En la NGCTA se emplea el sistema elaborado en el marco del CCPR, que resulta adecuado también para los contaminantes. Se ha adoptado para determinar las características de los diferentes grupos de alimentos y piensos y de los distintos productos alimenticios. Este sistema, descrito en el Anexo IV-A, está elaborado específicamente para los productos agrícolas primarios, pero es necesario que se amplíe ulteriormente para abarcar los productos elaborados. Por lo tanto, cuando sea necesario, se introducirán nuevos códigos de (sub)grupos o códigos de productos. Dichos códigos se describen en el Anexo IV-A. El Anexo IV-A contendrá además las descripciones de productos que difieren de las incluidas en el sistema vigente descrito por el CCPR.

Siempre y cuando sea posible, los textos descriptivos que acompañan a las categorías de alimentos contienen o deberían contener también indicaciones acerca del factor de concentración o dilución en los productos elaborados mencionados, en relación con el producto o los productos primarios en cuestión. De esta manera puede realizarse una primera estimación de la posible transferencia de contaminantes de los productos primarios a los diversos productos elaborados. Sin embargo, ha de tenerse en cuenta que la distribución específica de un contaminante en el producto primario y su comportamiento durante la elaboración constituyen un factor que complica la situación. Tal vez se requiera mayor asesoramiento para esos casos. Véanse también las indicaciones generales del Anexo I y la información específica que se facilita, en su caso, en relación con el contaminante.

Descripción del sistema de clasificación de alimentos de la NGCTA

La primera parte contiene el sistema de clasificación elaborado y mantenido por el CCPR. Consta de cinco categorías que abarcan los productos alimenticios primarios de origen vegetal y de origen animal, los productos forrajeros primarios y los productos elaborados de origen vegetal y de origen animal. Las categorías se subdividen en 19 tipos y 93 grupos, que se identifican con códigos numéricos y alfabéticos.

Se hace referencia al Vol. 2 del Codex Alimentarius, sección 2 (1993), en el que se describe este sistema, y al documento CX/PR 92/6 (en el que se introdujo un tipo diferente de numeración por grupos).

El Anexo IV-A es la otra parte del sistema de clasificación de alimentos para la NGCTA. Se ha elaborado y adoptado en el ámbito del CCFAC, y es complementaria del sistema descrito en la primera parte. Se aplica principalmente a alimentos elaborados, derivados y de varios ingredientes, y abarca todos los tipos, grupos y descripciones de productos que son necesarios para asignar códigos de clasificación de alimentos a los NM del Codex vigentes o previstos para contaminantes.

ANEXO IV-A

SISTEMA COMPLEMENTARIO DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADO A LA NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

Introducción

Las siguientes adiciones al sistema de clasificación de alimentos descrito en el Anexo IV-A permitirán satisfacer la necesidad de asignar un número de código numérico a los productos que no están incluidos en el presente Anexo. Los productos en cuestión son principalmente productos elaborados o derivados y alimentos de varios ingredientes.

El sistema se ha concebido como lista completa (de carácter general), con el fin de poder satisfacer las eventuales necesidades futuras.

En esta fase no se proporciona ninguna definición ni código para productos individuales, ya que para que se pueda juzgar la aceptabilidad del sistema parece suficiente limitarse al nivel de los tipos o grupos. La clasificación puede elaborarse más detalladamente en caso de que sea necesario.

El sistema utilizado en la Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA) a efectos de la clasificación de alimentos se ha empleado en la medida en que ha sido compatible con el sistema de clasificación del Codex ya en uso que se describe en el presente Anexo.

Véase la lista de las nuevas categorías de alimentos propuesta, que se adjunta. Para que pueda comprenderse mejor el sistema propuesto, se añaden algunas explicaciones y también determinadas categorías existentes de alimentos afines.

Las descripciones de los productos pueden tomarse a menudo de las normas del Codex vigentes.

Se añadirá información concerniente a los factores de concentración y dilación en relación con la transferencia de contaminantes de los productos primarios, cuando ello sea necesario y siempre que se disponga de dicha información.

También se añadirán las definiciones de la parte del producto que ha de analizarse y a la que se aplicará el NM de un contaminante, que sean diferentes de las definiciones ya incluidas en el presente Anexo.

| Categoría | Tipo | Grupo | Código alfabético | Descripción de los grupos de productos |
|-----------|-----------|-------|-------------------|---|
| D | | | | ALIMENTOS ELABORADOS DE ORIGEN VEGETAL (ya existente) |
| D | 01 | | | Productos secundarios de origen vegetal (5 grupos ya existentes) |
| D | 01 | 06 | TF | Productos a base de fruta elaborada (pelada, cortada, congelada, etc.) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las frutas)</i> |
| D | 01 | 07 | TV | Productos a base de hortalizas elaboradas (limpiadas, cortadas, congeladas, etc.) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las hortalizas)</i> |
| D | 02 | | | Productos derivados de origen vegetal (7 grupos ya existentes) |
| D | 02 | 08 | JV | Zumos (jugos) y purés de hortalizas <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las hortalizas)</i> |
| D | 02 | 09 | SH | Azúcares, jarabes y miel <i>(nuevo grupo propuesto; códigos de productos aún por asignar)</i> |
| D | 03 | | | Alimentos elaborados de origen vegetal (de varios ingredientes) (1 grupo ya existente) |
| D | 03 | 01 | CP | Productos elaborados a base de cereales (de varios ingredientes) (por ej., pan y otros productos cocidos a base de cereales) <i>(grupo ya existente)</i> |
| D | 03 | 02 | CB | Bebidas derivadas de cereales (por ej., cerveza) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| D | 03 | 03 | NF | Néctares de fruta <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las frutas)</i> |
| D | 03 | 04 | FF | Bebidas a base de frutas fermentadas (vino, sidra) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las frutas)</i> |
| D | 03 | 05 | DA | Bebidas alcohólicas destiladas <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| D | 03 | 06 | FJ | Compotas, jaleas, mermeladas de frutas <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las frutas)</i> |
| D | 03 | 07 | SF | Salsas picantes a base de frutas y preparados similares <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las frutas)</i> |

| Categoría | Tipo | Grupo | Código alfabético | Descripción de los grupos de productos |
|-----------|-----------|-------|-------------------|---|
| D | 03 | 08 | SV | Salsas picantes a base de hortalizas y preparados similares <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las hortalizas)</i> |
| D | 03 | 09 | PS | Preparados a base de nueces, semillas oleaginosas y otras semillas <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para productos)</i> |
| D | 03 | 10 | PP | Otros productos elaborados de origen vegetal <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| E | | | | ALIMENTOS ELABORADOS DE ORIGEN ANIMAL <i>(categoría ya existente)</i> |
| E | 01 | | | Productos secundarios de origen animal <i>(2 grupos ya existentes)</i> |
| E | 01 | 03 | MS | Productos cárnicos secundarios (por ej., carne cocida) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para la carne)</i> |
| E | 01 | 04 | ES | Productos secundarios del huevo (por ej., huevos en polvo) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para los huevos)</i> |
| E | 01 | 05 | WS | Productos pesqueros secundarios (por ej., pescado ahumado) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para el pescado)</i> |
| E | 02 | | | Productos derivados de origen animal <i>(4 grupos ya existentes)</i> |
| E | 02 | 05 | MC | Productos cárnicos derivados (por ej., extracto de carne) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para la carne)</i> |
| E | 02 | 06 | ED | Productos derivados del huevo (por ej., clara de huevo, yema) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para los huevos)</i> |
| E | 02 | 07 | WD | Productos pesqueros derivados <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para el pescado)</i> |
| E | 03 | | | Alimentos elaborados de origen animal (de un solo ingrediente) <i>(1 grupo ya existente)</i> |
| E | 03 | 01 | LI | Productos lácteos elaborados (de un solo ingrediente) <i>(grupo ya existente)</i> |
| E | 03 | 02 | MT | Productos cárnicos elaborados (por ej., carne curada) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para la carne)</i> |
| E | 03 | 03 | EM | Productos elaborados a base de huevo (por ej., clara de huevo en polvo) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para los huevos)</i> |

| Categoría | Tipo | Grupo | Código alfabético | Descripción de los grupos de productos |
|-----------|-----------|-------|-------------------|---|
| E | 03 | 04 | WP | Productos pesqueros elaborados <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para el pescado)</i> |
| E | 04 | | | Alimentos elaborados de origen animal (de varios ingredientes) <i>(1 grupo ya existente)</i> |
| E | 04 | 01 | LM | Productos lácteos elaborados (de varios ingredientes) <i>(grupo ya existente)</i> |
| E | 04 | 02 | MP | Productos cárnicos elaborados (de varios ingredientes) (por ej., embutidos) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos han de elaborarse en relación con la descripción de los productos)</i> |
| E | 04 | 03 | EP | Productos elaborados a base de huevo (de varios ingredientes) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos han de elaborarse en relación con la descripción de los productos)</i> |
| E | 04 | 04 | WI | Productos pesqueros elaborados (de varios ingredientes) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos han de elaborarse en relación con la descripción de los productos)</i> |
| F | | | | ALIMENTOS ELABORADOS DE VARIOS INGREDIENTES <i>(nueva categoría propuesta)</i> |
| F | 01 | | | Bebidas (de varios ingredientes) <i>(nuevo tipo propuesto)</i> |
| F | 01 | 01 | BS | Bebidas (bebidas no alcohólicas y preparados similares) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 01 | 02 | BA | Bebidas alcohólicas de varios ingredientes <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 02 | | | Salsas, condimentos para ensaladas, sopas, "bouillons", etc. <i>(nuevo tipo propuesto)</i> |
| F | 02 | 01 | SP | Aderezos y condimentos <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 02 | 02 | PV | Vinagres (de varios ingredientes) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 02 | 03 | PM | Mostazas <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 02 | 04 | BS | Sopas y caldos <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 02 | 05 | ME | Salsas y productos similares <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |

| Categoría | Tipo | Grupo | Código alfabético | Descripción de los grupos de productos |
|-----------|-----------|-------|-------------------|---|
| F | 02 | 06 | BC | Emulsiones para ensaladas y emparedados <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 03 | | | Chocolate y otros productos de repostería <i>(nuevo tipo propuesto)</i> |
| F | 03 | 01 | CC | Productos de chocolate <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 03 | 02 | CS | Productos de repostería a base de azúcar, incluidos productos a base de nueces y productos similares de varios ingredientes <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 03 | 03 | CG | Goma de mascar <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 04 | | | Margarinas y otros alimentos grasos de varios ingredientes <i>(nuevo tipo propuesto)</i> |
| F | 04 | 01 | HF | Margarinas con un contenido de grasa > 80% <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 04 | 02 | LF | Margarinas con un contenido de grasa < 80% <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 04 | 03 | OF | Otros productos a base de emulsiones para untar <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 05 | | | Productos de panadería de varios ingredientes <i>(nuevo tipo propuesto)</i> |
| F | 05 | 01 | BF | Productos de panadería fina [a base de patatas (papas), cereales o almidón] <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 05 | 02 | BS | Aperitivos (a base de patatas (papas), cereales o almidón) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 05 | 03 | NS | Nueces con revestimiento salado, otros aperitivos a base de nueces, mezclas de nueces <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 06 | | | Alimentos de varios ingredientes para regímenes especiales <i>(nuevo tipo propuesto)</i> |
| F | 06 | 01 | ID | Preparados para niños de pecho y preparados complementarios <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |

| Categoría | Tipo | Grupo | Código alfabético | Descripción de los grupos de productos |
|-----------|-----------|-------|-------------------|--|
| F | 06 | 02 | CD | Alimentos de destete <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 06 | 03 | HD | Preparados dietéticos para fines medicinales especiales <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 06 | 04 | TD | Preparados dietéticos para regímenes de adelgazamiento y reducción del peso <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 06 | 05 | SD | Alimentos complementarios para usos dietéticos <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| F | 06 | 06 | AD | Complementos alimentarios <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| G | | | | OTROS PRODUCTOS COMESTIBLES <i>(nueva categoría propuesta)</i> |
| G | 01 | | | Aguas, minerales y compuestos orgánicos <i>(nuevo tipo propuesto)</i> |
| G | 01 | 01 | DW | Agua potable, aguas minerales, aguas de mesa <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |
| G | 01 | 02 | SW | Sal, sucedáneos de la sal, preparados a base de minerales <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i> |

LISTA I - LÍMITES MÁXIMOS Y LÍMITES DE REFERENCIA PARA CONTAMINANTES Y TOXINAS EN LOS ALIMENTOS

ÍNDICE DE CONTAMINANTES EN ORDEN ALFABÉTICO

| NOMBRE | PÁGINA |
|-------------------------------|--------|
| Micotoxinas | |
| Aflatoxinas, total | |
| Aflatoxina M1 | |
| Patulina | |
| Metales pesados | |
| Arsénico | |
| Cadmio | |
| Plomo | |
| Mercurio | |
| Metilmercurio | |
| Estaño | |
| Otros | |
| Acrilonitrilo | |
| Radionucleidos | |
| Monómero de cloruro de vinilo | |

NOTAS EXPLICATIVAS

| | |
|-----------------------------------|--|
| Referencia al JECFA: | Mención de la reunión del JECFA en la cual se evaluó el contaminante y año de la reunión |
| Valor de referencia toxicológica: | Recomendación toxicológica sobre la ingesta tolerable del contaminante para los seres humanos, expresada en miligramos (mg) por kilogramo de peso corporal (pc). Se proporciona también el año de las recomendaciones y explicaciones adicionales. |
| Definición del residuo: | Definición del contaminante en la forma en la cual se aplica el límite máximo (LM) o en la cual se analiza o debería analizarse en los productos. |
| Sinónimos: | Símbolos, sinónimos, abreviaturas, descripciones científicas y códigos de identificación utilizados para designar el contaminante. |
| Código del producto: | El código de los productos alimentarios corresponde al sistema de clasificación de los alimentos, según figura en el anexo IV de la NGCTA o en la Clasificación de los alimentos y piensos del Codex, contenida en el volumen 2 del Codex Alimentarius. El sistema de clasificación de los alimentos y piensos también especifica la parte del producto que se debería analizar y a la cual se aplica el límite máximo, a menos que se proporcione una definición específica del producto en un anexo al límite máximo. Cuando no están disponibles estos números de código se dan como referencia los números de las normas del Codex para productos en los que figuran los límites máximos correspondientes. |
| Sufijo: | Nota que acompaña al límite máximo o límite de referencia, utilizada para especificar la aplicación o futura revisión del límite máximo. Aquí se pueden mencionar, por ejemplo, las definiciones específicas del residuo con abreviaturas. Véase también "Clasificación de los LM". |
| Tipo: | Indica si el valor es un límite máximo (LM) del Codex o un límite de referencia (LR) del Codex. Véanse también las definiciones de estos términos en el preámbulo de la NGTCA. |

Calificación de los LM

| | |
|----|---------------------------------|
| C: | Sólo en los productos enlatados |
|----|---------------------------------|

Definiciones de algunos términos toxicológicos

| | |
|--------|---|
| IMDTP: | <i>(Ingesta máxima diaria tolerable provisional)</i> Resultado toxicológico utilizado para los contaminantes que no tienen propiedades acumulativas. Su valor representa la exposición humana permisible a consecuencia de la presencia natural de la sustancia en el alimento y en el agua para beber. En el caso de los oligoelementos que son nutrientes esenciales y también elementos inevitables del alimento, se expresa un margen cuyo valor más bajo se refiere al límite esencial y el más alto representa la IMDTP. |
| ISTP: | <i>(Ingesta semanal tolerable provisional)</i> Resultado toxicológico utilizado para los contaminantes de los alimentos, como los metales pesados, que tienen propiedades acumulativas. Su valor representa la exposición humana semanal permisible a esos contaminantes, asociados de manera inevitable con el consumo de alimentos por lo demás sanos y nutritivos. |
| IMTP: | <i>(Ingesta mensual tolerable provisional)</i> Resultado toxicológico utilizado para los contaminantes que tienen propiedades acumulativas cuya vida media en el cuerpo humano es muy prolongada. Su valor representa la exposición humana mensual permisible a un contaminante asociado de manera inevitable con el consumo de alimentos por lo demás sanos y nutritivos. |

AFLATOXINAS, TOTAL DE:

| | |
|----------------------------------|--|
| Referencia al JECFA: | 31 (1987), 46 (1996), 49 (1997) |
| Orientación toxicológica: | Estimaciones de la capacidad cancerígena de las aflatoxinas B, G, M (1997, la ingestión debe reducirse a los niveles más razonablemente bajos que sea posible). |
| Definición del residuo: | Total de aflatoxinas (B1 +B2 + G1 + G2) |
| Sinónimos: | Abreviaturas, AFB, AFG, con números para designar los distintos compuestos |
| Código de prácticas relacionado: | Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por aflatoxinas en el maní (CAC/RCP 55-2004) Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por aflatoxinas en las nueces de árbol (CAC/RCP 59-2005) |

| Producto Código | Nombre | Límite Sufijo mg/kg | Tipo | Referencia | Notas/observaciones para el Codex Alimentarius |
|--------------------|------------|------------------------|------|------------------------|---|
| SO 0697 | Cacahuetes | 15 | LM | CS 209-199, Rev.1-2001 | El LM se aplica a los cacahuetes destinados a ulterior elaboración. El plan de muestro figura en el anexo 2. |

Las aflatoxinas son un grupo de micotoxinas muy tóxicas, producidas por hongos del género *Aspergillus*. Las cuatro aflatoxinas principales que aparecen en productos vegetales contaminados son la B1, B2 y G2, y forman un grupo de difuranocumarinas estructuralmente relacionado, que suelen presentarse en diversas proporciones, y de las cuales la AFB1 es por lo general la más importante. Estos compuestos representan un peligro considerable para la salud humana y animal. La IARC (1992) clasificó la aflatoxina B1 en el Grupo 1 (cancerígeno humano) y la AFM en el Grupo 2B (probable cancerígeno humano). El hígado es el principal órgano afectado.

AFLATOXINA M1

| | |
|---------------------------|---|
| Referencia al JECFA: | 56 (2001) |
| Orientación toxicológica: | Potencia cancerígena estimada en niveles específicos de residuos (2001, en las peores circunstancias, los riesgos adicionales previstos de que se produjera cáncer del hígado por el uso de los LM propuestos de la aflatoxina M1, de 0,05 y 0,5 µg/kg son muy reducidos. La fuerza de la aflatoxina M1 parece ser tan poca en las personas con HBsAg que sería imposible demostrar el efecto carcinógeno de la ingesta de M1 en los consumidores de grandes cantidades de leche y de lácteos, en comparación con las personas que no consumen estos productos. Los portadores del virus de la hepatitis B podrían beneficiarse de una reducción de la concentración de aflatoxina en su alimentación, y la reducción también podría ofrecer cierta protección a los portadores del virus de la hepatitis C). |
| Definición del residuo: | Aflatoxina M1 |
| Sinónimos: | AFM1 |

| Producto Código | Nombre | Límite Sufijo mg/kg | Tipo | Referencia | Notas/observaciones para el Codex Alimentarius |
|--------------------|--------|------------------------|------|-------------|---|
| LM 0106 | Leche | 0,5 | LM | CS 232-2001 | |

PATULINA

| | |
|----------------------------------|--|
| Referencia al JECFA: | 35 (1989), 44 (1995) |
| Orientación toxicológica: | IMDTP 0,0004 mg/kg pc (1995) |
| Definición del residuo: | patulina |
| Código de prácticas relacionado: | Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por patulina en el zumo (jugo) de manzana e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas (CAC/RCP 50-2003) |

| Producto Código | Nombre | Límite Sufijo mg/kg | Tipo | Referencia | Notas/observaciones para el Codex Alimentarius |
|--------------------|------------------------|------------------------|------|-------------|--|
| JF 0226 | Zumo (jugo) de manzana | 50 | LM | CS 235-2003 | El LM cubre el zumo (jugo) de manzana como ingrediente en otras bebidas. |

La patulina es una micotoxina formada por una lactona hemiacetálica, producida por especies del género *Aspergillus*, *Penicillium* y *Byssoclamys*.

ARSÉNICO

| | |
|----------------------------------|--|
| Referencia al JECFA: | 5 (1960), 10 (1967), 27 (1983), 33 (1988) |
| Referencia toxicológica: | ISTP 0.015 mg/kg pc (1988, para el arsénico inorgánico) |
| Definición del residuo: | Arsénico total (As-tot) si no se menciona de otra forma; arsénico inorgánico (As-in); u otra especificación |
| Sinónimos: | As |
| Código de prácticas relacionado: | Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas (CAC/RCP 49-2001) |

| Producto Código | Nombre | Límite Sufijo mg/kg | Tipo | Referencia | Notas/observaciones para el Codex Alimentarius |
|--------------------|--|------------------------|------|-------------------------|--|
| | Grasas y aceites comestibles | 0,1 | LM | CS 19-1981, Rev.2-1999 | Grasas y aceites comestibles no comprendidas en las normas individuales |
| | Grasas para untar y mezclas de grasas para untar | 0,1 | LM | | |
| | Margarina | 0,1 | LM | CS 32-1981, Rev.1-1989 | |
| | Minarina | 0,1 | LM | CS 135-1981, Rev.1-1989 | |
| | Grasas animales especificadas | 0,1 | LM | CS 211-1999 | |
| OR 0305 | Aceite de oliva, refinado | 0,1 | LM | CS 33-1981, Rev.2-2003 | Manteca de cerdo, grasa de cerdo fundida, primer jugo (<i>premier jus</i>) y sebo comestible. |
| OC 0305 | Aceite de oliva, virgen | 0,1 | LM | CS 33-1981, Rev.2-2003 | |
| OR 5330 | Aceite de orujo de oliva | 0,1 | LM | CS 33-1981, Rev.2-2003 | Aceite de pulpa de oliva |
| OC 0172 | Aceites vegetales, crudos | 0,1 | LM | CS 210-1999, Rev.1-2001 | Aceites vegetales especificados de cacahuete, babasú, coco, semillas de algodón, semillas de uva, semillas de mostaza, palmiche, palma, nabina, cártamo, sésamo, soya y girasol, oleína de palma, estearina y superoleína. |
| OR 0172 | Aceites vegetales, comestibles | 0,1 | LM | CS 210-1999, Rev.1-2001 | Aceites vegetales especificados de cacahuete, babasú, coco, semillas de algodón, semillas de uva, semillas de mostaza, palmiche, palma, nabina, cártamo, sésamo, soya y girasol, oleína de palma, estearina y superoleína. |
| | Aguas minerales naturales | 0,01 | LM | CS 108-1981, Rev.1-1997 | Expresado en total de As mg/l |
| | Sal, calidad alimentaria | 0,5 | LM | CS 150-1985, Rev.1-1997 | |

El arsénico es un metaloide que suele estar presente con otros minerales en la corteza de la Tierra. Por lo general se produce por medios naturales, como la actividad volcánica y el desgaste de minerales, o por actividades antropogénicas que lo dispersan en el medio ambiente, como en el fundido de minerales, la incineración de carbón, y por uso específico, por ejemplo de conservadores de madera, plaguicidas y medicamentos veterinarios o para seres humanos elaborados con arsénico. A consecuencia de los procesos metabólicos naturales de la biosfera, hay arsénico presente en los alimentos en un gran número de formas orgánicas e inorgánicas (especies). El arsénico se encuentra especialmente en el entorno marino, a menudo en grandes concentraciones de formas orgánicas, de hasta 50 mg/kg de arsénico en peso en fresco en algunos productos del mar, como las algas marinas, el pescado, los mariscos y los crustáceos. En el agua dulce y en los entornos terrestres el arsénico suele aparecer en concentraciones muy inferiores (por lo general de 0-20 µg/kg) en los cultivos y el ganado. Pueden encontrarse concentraciones más altas en el arroz, los hongos y a veces en las aves de corral alimentadas con harina de pescado que contenga arsénico. En muchos países a menudo son motivo de preocupación las concentraciones de arsénico presentes en el agua para beber. Se han registrado concentraciones superiores a 200 mg/l, que pueden repercutir negativamente en la salud del consumidor. Las formas más tóxicas del arsénico son el arsénico inorgánico (III) y los compuestos (V); el trióxido de arsénico es muy

conocido como veneno para ratas y también se ha utilizado para cometer homicidios. Los metilados de arsénico tienen una toxicidad aguda baja; la arsenobetaina, principal forma del arsénico presente en el pescado y los crustáceos, se considera no tóxica. En los crustáceos, los moluscos y las algas, se presentan derivados del dimetilarsinoilribosido ("arsenoazúcares"), cuya posible toxicidad no se conoce con detalle. Sólo un porcentaje bajo del arsénico total presente en el pescado es inorgánico, que es la única forma para la cual el JECFA ha establecido una ISTP. Los datos epidemiológicos humanos utilizados para hacer esta evaluación de riesgos se basan en la exposición a arsénico inorgánico a través del agua para beber. El CIIC ha clasificado el arsénico inorgánico como carcinógeno humano, y ha estimado la duración del riesgo del cáncer dermatológico inducido por el arsénico que puede ser causado por beber agua que contenga o supere el límite de referencia de la OMS para el arsénico en el agua para beber, calculado en 6×10^{-4} .

CADMIO

| | |
|----------------------------------|---|
| Referencia al JECFA: | 16 (1972), 33 (1988), 41 (1993), 55 (2000), 61 (2003), 64 (2005) |
| Referencia toxicológica: | ISTP 0.007 mg/kg pc (1988) (mantenido en 2000 y 2003). El JECFA concluyó en su 64ª reunión que el efecto de los diversos LM en la ingesta general de cadmio sería muy reducido. Con los LM propuestos por el Codex, la ingesta media de cadmio disminuiría aproximadamente un 1% de la ISTP. La imposición de LM inferiores un nivel podría reducir la ingestión de cadmio cuando mucho un 6% (trigo, papas) de la ISTP. Sólo el 9% de los productos (ostras) excedería los LM propuestos por el Codex. Si los LM fueran inferiores un nivel a los propuestos, los excedería alrededor del 25% de los moluscos, las papas y otras hortalizas. |
| Definición del residuo: | Cadmio total |
| Sinónimos: | Cd |
| Código de prácticas relacionado: | Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas (CAC/RCP 49-2001) |

| Producto Código | Nombre | Límite Sufijo mg/kg | Tipo | Referencia | Notas/observaciones para el Codex Alimentarius |
|--------------------|--|------------------------|------|-------------------------|---|
| VB 0040 | Brasicáceas | 0,05 | LM | CS 248-2005 | |
| VA 0035 | Hortalizas de bulbo | 0,05 | LM | CS 248-2005 | |
| VC 0045 | Hortalizas de fruto, cucurbitáceas | 0,05 | LM | CS 248-2005 | |
| VO 0050 | Hortalizas de fruto, distintas de las cucurbitáceas | 0,05 | LM | CS 248-2005 | Excepto los tomates y los hongos comestibles |
| VL 0053 | Hortalizas de hoja | 0,2 | LM | CS 248-2005 | |
| VP 0060 | Hortalizas de leguminosas | 0,1 | LM | CAC/GL 39-2001 | |
| VR 0589 | Patatas (papas) | 0,1 | LM | CS 248-2005 | Peladas |
| VD 0070 | Legumbres | 0,1 | LM | CAC/GL 39-2001 | Excepto los granos de soja (secos) |
| VR 0075 | Raíces y tubérculos | 0,1 | LM | CS 248-2005 | Excepto el apio y las patatas (papas) |
| VS 0078 | Hortalizas de tallo y raíz | 0,1 | LM | CS 248-2005 | |
| GC 0081 | Cereales en grano, con excepción del trigo sarraceno, la cañihua y la quinoa | 0,1 | LM | CAC/GL 39-2001 | Excepto el salvado y el germen, así como los granos de trigo y el arroz |
| GC 0654 | Trigo | 0,2 | LM | CS 248-2005 | |
| | Aguas minerales naturales | 0,003 | LM | CS 108-1981, Rev.1-1997 | Expresado en mg/l |
| | Sal de calidad alimentaria | 0,5 | LM | CS 150-1985, Rev.1-1999 | |

El cadmio es un elemento relativamente raro que algunas actividades humanas liberan en la atmósfera, la tierra y el agua. En general, las dos fuentes principales de contaminación son la producción y utilización de cadmio y la eliminación de desechos que contienen cadmio. El aumento del contenido de cadmio en los suelos incrementa la absorción de cadmio en las plantas; de esta manera, la exposición humana a través de cultivos agrícolas es susceptible al incremento del cadmio presente en el suelo. Las plantas absorben una mayor cantidad de cadmio del suelo cuando el pH del suelo es bajo. Los organismos alimentarios comestibles que viven en libertad, como los crustáceos y los hongos, acumulan cadmio naturalmente. Como en los seres humanos, en los caballos y en algunos animales terrestres salvajes aumenta la concentración de cadmio en el hígado y los riñones. El consumo regular de estos productos puede incrementar la exposición. El tabaco es una importante fuente de absorción de cadmio en los fumadores. (Environmental health criteria for cadmium; International Programme on Chemical Safety [IPCS], 1992).

PLOMO

Referencia al JECFA: 10 (1966), 16 (1972), 22 (1978), 30 (1986), 41 (1993), 53 (1999)

Orientación toxicológica: ISTP 0.025 mg/kg pc (1986, mantenida en 1993 y 1999)

Definición del residuo: Plomo total

Sinónimos: Pb

Códigos de prácticas relacionados: Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por plomo en los alimentos (CAC/RCP 56-2004)

Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas (CAC/RCP 49-2001)

| Producto Código | Nombre | Límite Sufijo mg/kg | Tipo | Referencia | Notas/observaciones para el Codex Alimentarius |
|--------------------|--|------------------------|------|-------------|---|
| FT 0026 | Frutas tropicales y subtropicales variadas, de piel comestible | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| FI 0030 | Frutas tropicales y subtropicales variadas, de piel no comestible | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| FB 0018 | Bayas y otras frutas pequeñas | 0,2 | LM | CS 230-2001 | |
| FC 0001 | Frutos cítricos | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| FP 0009 | Frutas pomáceas | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| FS 0012 | Frutas de hueso | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| VB 0040 | Brasicáceas | 0,3 | LM | CS 230-2001 | Excepto la col |
| VA 0035 | Hortalizas de bulbo | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| VC 0045 | Hortalizas de fruto, cucurbitáceas | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| VO 0050 | Hortalizas de fruto, excepto las cucurbitáceas | 0,1 | LM | CS 230-2001 | Excepto los hongos |
| VL 0053 | Hortalizas de hoja | 0,3 | LM | CS 230-2001 | Incluidas las brasicáceas y las hortalizas de hoja pero excluidas las espinacas |
| VP 0060 | Hortalizas de leguminosas | 0,2 | LM | CS 230-2001 | |
| VD 0070 | Legumbres | 0,2 | LM | CS 230-2001 | |
| VR 0075 | Raíces y tubérculos | 0,1 | LM | CS 230-2001 | Incluidas las papas peladas |
| | Cóctel de frutas en conserva | 1 | LM | CS 78-1981 | |
| | Pomelos en conserva | 1 | LM | CS 15-1981 | |
| | Mandarinas en conserva | 1 | LM | CS 68-1981 | |
| | Mangos en conserva | 1 | LM | CS 159-1987 | |
| | Piña en conserva | 1 | LM | CS 42-1981 | |
| | Frambuesas en conserva | 1 | LM | CS 60-1981 | |
| | Fresas en conserva | 1 | LM | CS 62-1981 | |
| | Ensalada de frutas tropicales en conserva | 1 | LM | CS 99-1981 | |
| | Compotas (conservas de frutas) y jaleas | 1 | LM | CS 79-1981 | |
| | Salsa picante de mango | 1 | LM | CS 160-1987 | |

| Producto Código | Nombre | Límite Sufijo mg/kg | Tipo | Referencia | Notas/observaciones para el Codex Alimentarius |
|--------------------|---|------------------------|------|--------------------------------------|---|
| | Aceitunas de mesa | 1 | LM | CS 66-1981, Rev.1-1987 | |
| | Espárragos en conserva | 1 | LM | CS 56-1981 | |
| | Zanahorias en conserva | 1 | LM | CS 116-1981 | |
| | Frijoles verdes y frijolillos en conserva | 1 | LM | CS 16-1981 | |
| | Guisantes (arvejas) verdes en conserva | 1 | LM | CS 58-1981 | |
| | Guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva | 1 | LM | CS 81-1981 | |
| | Setas en conserva | 1 | LM | CS 55-1981 | |
| | Palmito en conserva | 1 | LM | CS 144-1985 | |
| | Maíz dulce en conserva | 1 | LM | CS 18-1981 | |
| | Tomates en conserva | 1 | LM | CS 13-1981 | |
| | Pepinos encurtidos (encurtido de pepinos) | 1 | LM | CS 115-1981 | |
| | Concentrados de tomate elaborados | 1.5 | LM | CS 57-1981 | |
| JF 0175 | Zumos (jugos) de frutas | 0,05 | LM | | Incluidos los néctares, listos para beber |
| GC 0081 | Cereales en grano, excepto el trigo sarraceno, la cañihua y la quinoa | 0,2 | LM | CS 230-2001 | |
| | Castañas en conserva y puré de castañas en conserva | 1 | LM | CS 145-1985 | |
| MM 0097 | Carne de vacuno, porcino y ovino | 0,1 | LM | CS 230-2001 | También se aplica a la grasa de la carne |
| PM 0110 | Carne de aves | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| MO 0812 | Vacuno, despojos comestibles | 0.5 | LM | CS 230-2001 | |
| MO 0818 | Porcino, despojos comestibles | 0.5 | LM | CS 230-2001 | |
| PO 0111 | Aves, despojos comestibles | 0.5 | LM | CS 230-2001 | |
| | Grasas y aceites comestibles | 0,1 | LM | CS 19-1981, Rev.2-1999 | Grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales |
| | Margarina | 0,1 | LM | CS 32-1981, Rev.1-1989 | |
| | Minarina | 0,1 | LM | CS 135-1981, Rev.1-1989 | |
| | Grasas animales especificadas | 0,1 | LM | CS 211-1999 | Manteca de cerdo, grasa de cerdo fundida, primer jugo y sebo comestible |
| OR 0305 | Aceite de oliva refinado | 0,1 | LM | CS 33-1981, Rev.2-2003 | |
| OC 0305 | Aceite de oliva virgen | 0,1 | LM | CS 33-1981, Rev.2-2003 | |
| OR 5330 | Aceite de residuo de la aceituna | 0,1 | LM | CS 33-1981, Rev.2-2003 | Aceite de orujo de oliva |
| PF 0111 | Grasas de aves | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| OC 0172 | Aceites vegetales sin refinar | 0,1 | LM | CS 230-2001, CS 210-1999, Rev.1-2001 | Aceites de cacahuete, babasú, coco, semillas de algodón, semillas de uva, semillas de mostaza, palmiche, palma, nabina, cártamo, sésamo, soya y girasol, oleína de palma, estearina y superoleína y otros aceites, excepto la manteca de cacao. |
| OR 0172 | Aceites vegetales comestibles | 0,1 | LM | CS 230-2001, CS 210-1999, Rev.1-2001 | Aceites de cacahuete, babasú, coco, semillas de algodón, semillas de uva, semillas de mostaza, palmiche, palma, nabina, cártamo, sésamo, soya y girasol, oleína de palma, estearina y superoleína y otros aceites, excepto la manteca de cacao. |
| ML 0106 | Leches | 0.02 | LM | CS 230-2001, Rev.1-2003 | Debe aplicarse un factor de concentración a la leche parcial o totalmente deshidratada. |

| Producto Código | Nombre | Límite Sufijo mg/kg | Tipo | Referencia | Notas/observaciones para el Codex Alimentarius |
|----------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-------------|-------------------------|---|
| LS | Productos lácteos secundarios | 0.02 | LM | CS 230-2001 | Según se consumen |
| | Aguas minerales naturales | 0.01 | LM | CS 108-1981, Rev.1-1997 | Expresado en mg/l |
| | Preparados para lactantes | 0.02 | LM | CS 230-2001 | Listos para el consumo |
| | Sal de calidad alimentaria | 2 | LM | CS 150-1985, Rev.1-1997 | |
| | Vino | 0,2 | LM | CS 230-2001 | |

MERCURIO

| | |
|----------------------------------|--|
| Referencia al JECFA: | 10 (1966), 14 (1970), 16 (1972), 22 (1978) |
| Orientación toxicológica: | ISTP 0,005 mg/kg pc (1978) |
| Definición del residuo: | Mercurio total |
| Sinónimos: | Hg |
| Código de prácticas relacionado: | Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas (CAC/RCP 49-2001) |

| Producto Código | Nombre | Límite mg/kg | Sufijo | Tipo | Referencia | Notas/observaciones para el Codex Alimentarius |
|--------------------|----------------------------|-----------------|--------|------|-------------------------|---|
| | Aguas minerales naturales | 0,001 | | LM | CS 108-1981, Rev.1-1997 | Expresado en mg/l |
| | Sal de calidad alimentaria | 0,1 | | LM | CS 150-1985, Rev.1-1997 | |

El mercurio es un elemento metálico presente en la naturaleza que puede aparecer en los alimentos por causas naturales. También pueden presentarse niveles elevados de mercurio a causa, por ejemplo, de la contaminación del medio ambiente debido a usos industriales o de otro tipo. Los niveles de metilmercurio y también de mercurio total en los animales y las plantas terrestres suelen ser muy bajos; sin embargo, el uso de harina de pescado como pienso también puede conducir a niveles más elevados de metilmercurio en otros productos animales.

METILMERCURIO

| | |
|----------------------------------|--|
| Referencia al JECFA: | 22 (1978), 33 (1988), 53 (1999), 61 (2003) |
| Orientación toxicológica: | ISTP 0,0016 mg/kg pc (2003) |
| Definición del residuo: | Metilmercurio |
| Código de prácticas relacionado: | Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas (CAC/RCP 49-2001) |

| Producto Código | Nombre | Límite Sufijo mg/kg | Tipo | Referencia | Notas/observaciones para el Codex Alimentarius |
|--------------------|--------------------|------------------------|------|---------------|---|
| | Pescado | 0,5 | LR | CAC/GL 7-1991 | Excepto los peces depredadores. Los límites de referencia se han establecido para el metilmercurio en los pescados o productos pesqueros frescos que son objeto de comercio internacional. 1) |
| | Peces depredadores | 1 | LR | CAC/GL 7-1991 | Pescados depredadores como el tiburón (WS 0131), pez espada, atún (WS 0132), lucio (WF 0865) y otros. Límite de referencia para el metilmercurio en los pescados elaborados o productos pesqueros frescos que son objeto de comercio internacional. 1) |

Debe considerarse que los lotes cumplen con los límites de referencia si la concentración de metilmercurio en la muestra analítica, obtenida de la muestra a granel, no excede los niveles arriba mencionados. Cuando se superen estos niveles de referencia, los gobiernos deberían decidir si el alimento, y en qué circunstancias, se debería distribuir en su territorio o jurisdicción, y las recomendaciones que deberían presentarse para el consumo, en caso de considerarse necesarias, en especial para grupos vulnerables, como las mujeres encinta. El metilmercurio es la forma más tóxica del mercurio y se forma en los entornos acuáticos. Puede acumularse en la cadena alimentaria. Por lo tanto, los niveles presentes en las especies de peces depredadores son más altos que en otras especies, y el pescado es la fuente predominante de exposición humana al metilmercurio. Los niveles de metilmercurio y también de mercurio total en los animales y las plantas terrestres suelen ser muy bajos, pero el uso de harina de pescado para piensos puede dar lugar a la presencia de niveles más elevados de metilmercurio en otros productos animales.

ESTAÑO

| | |
|------------------------------------|--|
| Referencia al JECFA: | 10 (1966), 14 (1970), 15 (1971), 19 (1975), 22 (1978), 26(1982), 33(1988), 55 (2000), 64 (2005) |
| Orientación toxicológica: | ISTP 14 mg/kg pc (1988, Expresado como Sn; incluye el estaño procedente del uso de aditivos alimentarios; se mantuvo en 2000). |
| Definición del residuo: | Estaño total (Sn-tot) cuando no se menciona de otra forma; estaño inorgánico (Sn-in); o alguna otra especificación. |
| Synonyms: | Sn |
| Códigos de prácticas relacionados: | Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por estaño en los alimentos enlatados (CAC/RCP 60-2005) Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas (CAC/RCP 49-2001) |

| Producto Código | Nombre | Límite mg/kg | Sufijo | Tipo | Referencia | Notas/observaciones para el Codex Alimentarius |
|--------------------|--|-----------------|--------|------|------------------------|---|
| | Cóctel de frutas en conserva | 250 | C | LM | CS 78-1981 | |
| | Pomelo en conserva | 250 | C | LM | CS 15-1981 | |
| | Mandarinas en conserva | 250 | C | LM | CS 68-1981 | |
| | Mangos en conserva | 250 | C | LM | CS 159-1987 | |
| | Piña en conserva | 250 | C | LM | CS 42-1981 | |
| | Frambuesas en conserva | 250 | C | LM | CS 60-1981 | |
| | Fresas en conserva | 200 | C | LM | CS 62-1981 | |
| | Ensalada de frutas tropicales en conserva | 250 | C | LM | CS 99-1981 | |
| | Compotas (conserva de frutas) y jaleas | 250 | C | LM | CS 79-1981 | |
| | Salsa picante de mango | 250 | C | LM | CS 160-1987 | |
| | Aceitunas de mesa | 250 | C | LM | CS 66-1981, Rev.1-1987 | |
| | Espárragos en conserva | 250 | C | LM | CS 56-1981 | |
| | Zanahorias en conserva | 250 | C | LM | CS 116-1981 | |
| | Frijoles verdes y frijolillos en conserva | 250 | C | LM | CS 16-1981 | |
| | Guisantes (arvejas) verdes en conserva | 250 | C | LM | CS 58-1981 | |
| | Guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva | 250 | C | LM | CS 81-1981 | |
| | Setas en conserva | 250 | C | LM | CS 55-1981 | |
| | Palmito en conserva | 250 | C | LM | CS 144-1985 | |
| | Maíz dulce en conserva | 250 | C | LM | CS 18-1981 | |
| | Tomates en conserva | 250 | C | LM | CS 13-1981 | |
| | Pepinos encurtidos | 250 | C | LM | CS 115-1981 | |
| | Concentrados de tomate elaborados | 250 | C | LM | CS 57-1981 | |
| | Castañas en conserva y puré de castañas en conserva | 250 | C | LM | CS 145-1985 | |
| | Carne picada curada cocida | 200 | C | LM | CS 98-1981, Rev.1-1991 | Para los productos en envases de hojalata |
| | Carne picada curada cocida | 50 | | LM | CS 98-1981, Rev.1-1991 | Para los productos en otros tipos de envases |

| Producto Código | Nombre | Límite mg/kg | Sufijo | Tipo | Referencia | Notas/observaciones para el Codex Alimentarius |
|--------------------|-----------------------------------|-----------------|--------|------|------------------------|---|
| | Jamón curado cocido | 50 | | LM | CS 96-1981, Rev.1-1991 | Para los productos en otros tipos de envases |
| | Jamón curado cocido | 200 | C | LM | CS 96-1981, Rev.1-1991 | Para los productos en envases de hojalata |
| | Espaldilla de cerdo curada cocida | 50 | | LM | CS 97-1981, Rev.1-1991 | Para los productos en otros tipos de envases |
| | Espaldilla de cerdo curada cocida | 200 | C | LM | CS 97-1981, Rev.1-1991 | Para los productos en envases de hojalata |
| | Carne tipo "corned beef" | 50 | | LM | CS 88-1981, Rev.1-1991 | Para los productos en otros tipos de envases |
| | Carne tipo "corned beef" | 200 | C | LM | CS 88-1981, Rev.1-1991 | Para los productos en envases de hojalata |
| | Carne "luncheon" | 200 | C | LM | CS 89-1981 | Para los productos en envases de hojalata |
| | Carne "luncheon" | 50 | | LM | CS 89-1981 | Para los productos en otros tipos de envases |

El estaño se utiliza principalmente en los envases de lata, pero también se usa ampliamente para soldar, en aleaciones, incluidas las amalgamas dentales. En una serie de procesos industriales se utilizan compuestos de estaño inorgánico, en los que el elemento puede estar presente en los estados de oxidación +2 o +4, para fortalecer el vidrio, como base para colorantes, como catalizador, estabilizador en perfumes y jabones, y como agente contra las caries dentales. En general, la contaminación de estaño en el medio ambiente es muy reducida. Los alimentos son la principal fuente de estaño para el hombre. Hay presentes pequeñas cantidades de estaño en la carne fresca, los cereales y las hortalizas. Pueden encontrarse grandes cantidades de estaño en alimentos almacenados en latas simples y, en ocasiones, en alimentos almacenados en latas barnizadas. Algunos alimentos, como los espárragos, los tomates, las frutas y sus jugos, tienden a presentar grandes concentraciones de estaño si se almacenan en latas sin barnizar (Environmental health criteria for tin; International Programme on Chemical Safety [IPCS]; 1980). Hay estaño inorgánico presente en alimentos en los estados de oxidación +2 y +4; puede presentarse en forma catiónica (compuestos estañosos y estánicos) o como aniones inorgánicos (estánitos o estanatos).

ACRILONITRILLO

| | |
|----------------------------------|--|
| Referencia al JECFA: | 28 (1984) |
| Orientación toxicológica: | Aceptación provisional (1984, el uso de materiales que están en contacto con los alimentos desde los cuales puede pasar el acrilonitrilo está aceptado provisionalmente a condición de que la cantidad de la sustancia que pasa a los alimentos se reduzca al nivel más bajo que sea posible desde el punto de vista tecnológico). |
| Definición del residuo: | acrilonitrilo (monómero) |
| Sinónimos: | 2-propenenitrilo; cianuro de vinilo (VCN); cianoletileno. Abreviaturas: AN, CAN. |
| Código de prácticas relacionado: | Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas (CAC/RCP 49-2001) |

| Producto Código | Nombre | Límite Sufijo mg/kg | Tipo | Referencia | Notas/observaciones para el Codex Alimentarius |
|--------------------|----------|------------------------|------|---------------|---|
| | Alimento | 0,02 | LR | CAC/GL 6-1991 | |

El monómero acrilonitrilo es la sustancia básica para la producción de polímeros, utilizados como fibras, resinas, hules y materiales para envasar alimentos que contienen ácido oxálico. El acrilonitrilo no se presenta en forma natural. La IARC lo clasifica como posiblemente cancerígeno para los seres humanos (Grupo 2B). Los polímeros producidos con acrilonitrilo pueden contener pequeñas cantidades de monómero libre.

RADIONUCLEIDOS

| Producto Código | Nombre | Radionucleidos representativos | Factor de la dosis por unidad de ingesta en Sv/Bq | Límite en Bq/kg | Tipo | Referencia | Notas para el Codex Alimentarius |
|--------------------|-----------------------------------|--|---|--------------------|------|---------------|-------------------------------------|
| | Alimentos para el consumo general | ^{241}Am , ^{239}Pu | 10^{-6} | 10 | LR | CAC/GL 5-1989 | |
| | Alimentos para el consumo general | ^{90}Sr | 10^{-7} | 100 | LR | CAC/GL 5-1989 | |
| | Alimentos para el consumo general | ^{131}I , ^{134}Cs , ^{137}Cs | 10^{-8} | 1000 | LR | CAC/GL 5-1989 | |
| LM 0106 | Leches | ^{241}Am , ^{239}Pu | 10^{-6} | 1 | LR | CAC/GL 5-1989 | |
| LM 0106 | Leches | ^{131}I , ^{90}Sr | 10^{-7} | 100 | LR | CAC/GL 5-1989 | |
| LM 0106 | Leches | ^{134}Cs , ^{137}Cs | 10^{-8} | 1000 | LR | CAC/GL 5-1989 | |
| | Alimentos para lactantes | ^{241}Am , ^{239}Pu | 10^{-6} | 1 | LR | CAC/GL 5-1989 | |
| | Alimentos para lactantes | ^{131}I , ^{90}Sr | 10^{-7} | 100 | LR | CAC/GL 5-1989 | |
| | Alimentos para lactantes | ^{134}Cs , ^{137}Cs | 10^{-8} | 1000 | LR | CAC/GL 5-1989 | |

La aplicación de estos niveles se destina únicamente a los radionucleidos que contaminan los alimentos objeto del comercio internacional después de un accidente radionuclear y no a los radionucleidos naturalmente presentes, que siempre se han encontrado en la alimentación. La aplicabilidad de los niveles de orientación se mantiene durante un año después de un accidente nuclear. Por accidente se entiende una situación en la cual un escape no controlado de radionucleidos en el medio ambiente contamina los alimentos que circulan en el comercio internacional.

Como los niveles propuestos se basan en hipótesis muy moderadas, no es necesario sumar las contribuciones de radionucleidos de diferentes grupos y cada uno de esos tres grupos debe tratarse por separado. Sin embargo, la actividad de los radionucleidos contaminantes accidentalmente que tienen el mismo factor de la dosis por unidad de ingesta debe sumarse si hay más de uno presente. Así pues, el nivel de 1000 Bq/Kg correspondiente al grupo con un factor de la dosis por unidad de ingesta de 10^{-8} Sv/Bq es la actividad total de todos los contaminantes del grupo. Por ejemplo, después de un accidente en una central nuclear, los alimentos podrían estar contaminados con ^{134}Cs y ^{137}Cs y el valor de 1000 Bq/kg se refiere a la sumatoria de la actividad de ambos radionucleidos.

Estos niveles están destinados a aplicarse a los alimentos listos para el consumo. Serían innecesariamente restrictivos si se aplicaran a los alimentos desecados o concentrados antes de su dilución o reconstitución.

En los informes de sus reuniones de expertos, la FAO y la OMS han señalado que tal vez deba darse un tratamiento especial a ciertas clases de alimentos que se consumen en pequeñas cantidades, por ejemplo, las especias. Algunos de esos alimentos cultivados en zonas afectadas por las precipitaciones resultantes del accidente de Chernobyl contenían niveles elevados de radionucleidos después del accidente. Dado que representan un porcentaje muy pequeño de la dieta total, la ingestión de los mismos contribuye mínimamente a la dosis total de radionucleidos y por ello el aplicar los niveles sugeridos a los productos de este tipo tal vez imponga una restricción innecesaria. La FAO y la OMS son conscientes de que en la actualidad las políticas relativas a esos tipos de alimentos varían según los países.

Véase en el apéndice 1: Derivación de los valores de orientación del Codex aplicables a los alimentos tras una contaminación nuclear accidental.

MONÓMERO DE CLORURO DE VINILO

| | |
|----------------------------------|---|
| Referencia al JECFA: | 28 (1984) |
| Orientación toxicológica: | Aceptación provisional (1984, el uso de materiales de contacto con los alimentos desde los cuales puede pasar el cloruro de vinilo está aceptado provisionalmente, a condición de que la cantidad de la sustancia que pase a los alimentos se reduzca al nivel tecnológico más bajo). |
| Definición del residuo: | Monómero de cloruro de vinilo |
| Sinónimos: | Monocloroeteno, cloroetileno. Abreviaturas: VC o CVM |
| Código de prácticas relacionado: | Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas (CAC/RCP 49-2001) |

| Producto Código | Nombre | Límite Sufijo mg/kg | Tipo | Referencia | Notas/observaciones para el Codex Alimentarius |
|--------------------|----------|------------------------|------|---------------|--|
| | Alimento | 0,01 | LR | CAC/GL 6-1991 | El LR en el material para envasar el alimento es de 1,0 mg/kg. |

El monómero de cloruro de vinilo es la sustancia básica utilizada en la fabricación de polímeros, que se utilizan como resinas y como material para envasar alimentos. El cloruro de vinilo no se presenta como producto natural. Pueden quedar residuos de CVM en el polímero. La IARC considera el cloruro de vinilo un carcinógeno humano (como se ha mostrado en situaciones de exposición por motivos ocupacionales).

APÉNDICE 1 (del Anexo 2 a la Lista 1)**DERIVACIÓN DE LOS VALORES DE ORIENTACIÓN DEL CODEX APLICABLES A LOS ALIMENTOS TRAS UNA CONTAMINACIÓN NUCLEAR ACCIDENTAL**

Los criterios adoptados por la FAO y la OMS para recomendar niveles de orientación a la Comisión del Codex Alimentarius parten de un nivel de referencia de la dosis (5 mSv), un consumo total medio de alimentos, un factor de la dosis por unidad de ingesta de diversos radionucleidos y una dieta modelo; los niveles se calculan aplicando la fórmula siguiente:

$$\text{Nivel calculado} = \frac{LRD}{m \times d}$$

donde:

LRD = es el límite de referencia de la dosis (en Sv); m = es la masa de los alimentos consumidos (en kg) y

d = es el factor de la dosis por unidad de ingesta (en Sv/Bq)

El control de la contaminación radiactiva de los alimentos objeto de comercio internacional requiere valores cuya aplicación sea sencilla, uniforme y fácil. Este es un criterio que las autoridades gubernamentales pueden aplicar uniformemente y permite al mismo tiempo proteger en grado más que suficiente la salud pública en caso de ocurrir un accidente nuclear.

Cuando se formularon estas recomendaciones conjuntas FAO/OMS, el cálculo de los niveles se basó en las siguientes hipótesis de trabajo:

1. El nivel de referencia de la dosis adoptado para una situación de accidente es de 5 mSv. Este valor corresponde a la dosis equivalente integrada efectiva de la mayor parte de los radionucleidos resultante de la ingestión durante el primer año posterior al accidente. Dado que las hipótesis adoptadas son muy moderadas, es improbable que, como resultado de la aplicación de los niveles siguientes, un individuo absorba una dosis mayor que una pequeña fracción de 1 mSv.
2. En un año se consumen 550 kg de alimentos.
3. A efectos de los factores de la dosis por unidad de ingesta, los radionucleidos de interés (^{131}I , ^{134}Cs , ^{137}Cs , ^{90}Sr y ^{239}Pu) pueden dividirse convenientemente en tres clases y aplicarse a la población en general:
 - a) la de aquellos cuyo factor de la dosis por unidad de ingesta es igual a 10^{-6} Sv/Bq por ejemplo, el ^{239}Pu y otros actínidos;
 - b) la de aquellos cuyo factor de la dosis por unidad de ingesta es igual a 10^{-7} Sv/Bq por ejemplo, el ^{90}Sr y otros radionucleidos que emiten radiaciones beta; y
 - c) la de aquellos cuyo factor de la dosis por unidad de ingesta es igual a 10^{-8} Sv/Bq por ejemplo, el ^{134}Cs , ^{137}Cs y ^{131}I .

Con respecto a los alimentos y leche para lactantes, se utiliza un factor de la dosis por unidad de ingesta de 10^{-5} Sv/Bq en lugar de 10^{-6} Sv/Bq mientras que el ^{131}I se trata como los radionucleidos con un factor de la dosis por unidad de ingesta igual a 10^{-7} Sv/Bq.

Aplicando estas hipótesis de trabajo a la fórmula indicada más arriba, el nivel de los radionucleidos pertenecientes al grupo de 10^{-8} Sv/Bq aplicable a la población en general es el siguiente:

$$\frac{5 \times 10^{-3}}{550 \times 10^{-8}} = 909 \text{ Bq/kg}$$

que se puede redondear en 1000 Bq/kg. En el caso de los actínidos, el valor correspondiente sería de 10 Bq/kg porque el factor de la dosis por unidad de ingesta es 100 veces mayor y en el de los radionucleidos con un factor de 10^{-7} Sv/Bq (por ejemplo, el ^{90}Sr), el valor es de 100 Bq/kg.

Se reconoce que la sensibilidad de los lactantes podría plantear un problema si a éstos se aplicara indiscriminadamente el factor de conversión de la dosis establecido para la población en general. En su documento sobre los niveles derivados de intervención para radionucleidos en los alimentos², la OMS propuso orientaciones separadas para los lactantes. Los valores se calcularon en base a un consumo de 275 litros de leche por año y a los factores de conversión de la dosis de ^{90}Sr , ^{131}I y ^{137}Cs específicos para los lactantes.

Los resultantes valores de orientación de la OMS eran los siguientes:

^{90}Sr 160 Bq/L

^{131}I * 1600 Bq/L

^{137}Cs 1800 Bq/L

* El valor correspondiente a ^{131}I se ha calculado en base a la absorción de una dosis de 50 mSv por la tiroides y una vida media del ^{131}I ingerido de 11,5 días.

Sin embargo, dado que los factores de la dosis por unidad de ingesta aplicables a los lactantes que ingieren actínidos que emiten radiaciones alfa se aumentaron recientemente, como medida de prudencia, a los lactantes que consumen leche y alimentos para lactantes se ha aplicado un factor de la dosis por unidad de ingesta igual a 10^{-5} Sv/Bq de esos radionucleidos.

Para tomar en cuenta la sensibilidad de los lactantes, se ha asignado al ^{131}I un factor de la dosis por unidad de ingesta de 10^{-7} Sv/Bq, lo cual lleva a clasificar a este radionucleido en el mismo grupo que el ^{90}Sr .

La aplicación de esos factores de la dosis por unidad de ingesta a los alimentos y leche destinados a lactantes ha dado como resultado un nivel de 1 Bq/kg para los actínidos que emiten radiaciones alfa y cualquier otro radionucleido con un factor de la dosis por unidad de ingesta de 10^{-5} Sv/Bq y de 100 Bq/kg para el ^{90}Sr , el ^{131}I y cualquier otro radionucleido con un factor de la dosis por unidad de ingesta de 10^{-7} Sv/Bq.

Por alimento para lactantes se entiende todo alimento preparado específicamente para el consumo de los lactantes durante el primer año de vida. Dichos alimentos se envasan e identifican como destinados a ese fin.

² DERIVED INTERVENTION LEVELS FOR RADIONUCLIDES IN FOOD. Guidelines for application after widespread radioactive contamination resulting from a major radiation accident. OMS, Ginebra, 1988.

APÉNDICE 2 (del Anexo 2 a la Lista 1)**PLAN DE MUESTREO PARA EL CONTENIDO TOTAL DE AFLATOXINAS EN EL MANÍ (CACAHUETE) DESTINADO A ULTERIOR ELABORACIÓN****INTRODUCCIÓN**

1. El plan de muestreo requiere que se tome una única muestra de laboratorio de 20 kg de un lote de maní (cacahuete) con cáscara (que corresponde a 27 kg de cacahuetes (maní) sin cáscara) y se analice teniendo como referencia un nivel máximo de 15 microgramos por kilogramo ($\mu\text{g}/\text{kg}$) como contenido total de aflatoxinas.

2. Este plan de muestreo se ha elaborado para fines de observancia y control relativos al contenido total de aflatoxinas en consignaciones de maní (cacahuete) a granel comercializado en el mercado de exportación. Con objeto de ayudar a los Estados Miembros a aplicar el plan de muestreo del Codex, se describen en este documento los métodos de selección y preparación de la muestra así como los métodos de análisis necesarios para cuantificar el contenido de aflatoxina en lotes de maní (cacahuete) a granel.

A. Definiciones

| | |
|--------------------------------|---|
| Lote: | cantidad identificable de un producto alimenticio que se entrega en una sola vez y respecto de la cual el funcionario competente determina que tiene características comunes, como el origen, la variedad, el tipo de embalaje, el embalador, el consignador o las marcas. |
| Sublote: | parte designada de un lote grande a la que se aplicará el método de muestreo. Cada sublote debe estar físicamente separado y ser identificable. |
| Plan de muestreo: | procedimiento de análisis del contenido de aflatoxina en función de un límite de aceptación/rechazo. El procedimiento de análisis del contenido de aflatoxina consta de tres fases: selección de la muestra, preparación de la misma y cuantificación de la aflatoxina. El límite de aceptación/rechazo es un límite de tolerancia que suele coincidir con el nivel máximo establecido por el Codex. |
| Muestra elemental: | cantidad de material que se toma al azar de un único lugar del lote o sublote. |
| Muestra total: | suma de todas las muestras elementales tomadas del lote o sublote. La muestra total debe tener al menos el mismo tamaño que la muestra de laboratorio de 20 kg. |
| Muestra de laboratorio: | cantidad mínima de maní (cacahuete) triturado en una trituradora. La muestra de laboratorio puede ser una porción de la muestra total o toda ella. Si la muestra total supera los 20 kg, deberá tomarse al azar una muestra de laboratorio de 20 kg. La muestra debería molerse totalmente y mezclarse por completo utilizando un proceso que se aproxime a la mayor homogeneización posible. |
| Porción de ensayo: | porción de la muestra de laboratorio triturada. Los 20 kg de la muestra de laboratorio deberán triturarse en una trituradora. Se toma al azar una porción de la muestra de 20 kg triturada para someterla a análisis químico y extraer la aflatoxina. Dependiendo de la capacidad de la trituradora, la muestra total de 20 kg se puede dividir en varias muestras de igual tamaño, con tal de que se extraiga luego un promedio de todos los resultados. |

B. Muestreo**Material objeto del muestreo**

3. Todo lote que haya de ser examinado debe ser objeto de un muestreo separado. Los lotes grandes deberán dividirse en sublotes que habrán de ser sometidos a su vez a un muestreo separado. La subdivisión se puede llevar a cabo siguiendo las disposiciones establecidas en el Cuadro 1 (véase *infra*).

4. Considerando que el peso del lote no siempre es un múltiplo exacto del peso de los sublotes, el peso del sublote podrá exceder de dicho peso en un máximo del 20 por ciento.

Cuadro 1: Subdivisión de grandes lotes en sublotes para el muestreo

| Producto | Peso del lote – en toneladas (T) | Peso o número de los sublotes | Número de muestras elementales | Peso de muestras elementales (kg) |
|------------------|--|----------------------------------|--------------------------------------|--|
| Cacahuete (maní) | ≥ 500 | 100 toneladas | 100 | 20 |
| | >100 y <500 | 5 sublotes | 100 | 20 |
| | ≥ 25 y ≤ 100 | 25 toneladas | 100 | 20 |
| | >15 y ≤ 25 | --1 sublote | 100 | 20 |

Número de muestras elementales para lotes de menos de 15 toneladas

5. El número de muestras elementales que deben extraerse depende del peso del lote, con un mínimo de 10 y un máximo de 100. Las cifras de la Tabla 2 (véase *infra*) se pueden utilizar para determinar el número de muestras elementales que se deben extraer. El peso total de muestra obtenido debe ser 20 kg.

Cuadro 2: Número de muestras elementales que han de tomarse dependiendo del peso del lote

| Toneladas de peso del lote – (T) | Número de muestras elementales |
|--|-----------------------------------|
| $T \leq 1$ | 10 |
| $1 < T \leq 5$ | 40 |
| $5 < T \leq 10$ | 60 |
| $10 < T < 15$ | 80 |

Selección de muestras elementales

6. Los procedimientos utilizados para tomar muestras elementales de un lote de maní (cacahuete) tienen una importancia trascendental. Todo grano de maní (cacahuete) del lote deberá tener las mismas posibilidades de resultar elegido. Los métodos de selección de muestras introducirán sesgos si el equipo y los procedimientos utilizados para seleccionar las muestras elementales impiden o reducen las posibilidades de elegir algún elemento del lote.

7. Como no es posible saber si los granos de maní contaminados están dispersos uniformemente por todo el lote, es fundamental que la muestra total esté constituida por la acumulación de muchas pequeñas porciones o incrementos del producto seleccionados en diferentes lugares del lote. Si la muestra total es mayor de lo deseado, se deberá mezclar y dividir hasta que se logre el tamaño de muestra de laboratorio deseado.

Lotes estáticos

8. Un lote estático se puede definir como una gran cantidad de maní (cacahuete), contenida en un único contenedor grande, como un vagón, un camión o un automotor, o en muchos contenedores pequeños, tales como sacos o cajas, en que el maní no está en movimiento en el momento de seleccionar una muestra. La selección de una muestra auténticamente aleatoria en un lote estático puede ser difícil porque es posible que el contenedor no permita el acceso a todo el maní (cacahuete).

9. La toma de una muestra total de un lote estático suele requerir el uso de sondas para seleccionar el producto del lote. Las sondas utilizadas deberán estar especialmente diseñadas para el tipo de contenedor. La sonda (1) deberá ser lo suficientemente larga para llegar a todo el producto, (2) no deberá impedir la selección de ningún elemento del lote y (3) no deberá modificar los elementos del lote. Como se ha señalado anteriormente, la muestra total deberá estar compuesta por muchos pequeños incrementos de producto tomado de muchos lugares diferentes del lote.

10. En los lotes comercializados en envases individuales, la frecuencia de muestreo (SF), o el número de envases de los que se toman las muestras elementales, varía en función del peso del lote (LT), del peso de la muestra elemental (IS), del peso de la muestra total (AS) y del peso del envase individual (IP), conforme a la ecuación siguiente:

Ecuación 1: $SF = (LT \times IS) / (AS \times IP)$. La frecuencia de muestreo (SF) es el número de envases tomados como muestra. Todos los pesos deberán medirse con la misma unidad de medida, como por ejemplo el kg.

Lotes dinámicos

11. Un auténtico muestreo aleatorio se puede lograr más fácilmente si se selecciona una muestra total de un flujo de maní (cacahuete) en movimiento cuando se traslada el lote, por ejemplo por medio de una cinta transportadora, de un lugar a otro. Al hacer el muestreo tomándolo de un flujo en movimiento, es necesario recoger pequeños incrementos del producto en toda la longitud del flujo de maní en movimiento, reunir el maní (cacahuete) para lograr una muestra total y, si la muestra total es mayor que la muestra de laboratorio necesaria, mezclar y dividir la muestra total para lograr el tamaño de muestra de laboratorio deseado.

12. Se puede encontrar equipo de muestreo automático en el mercado, tales como los muestreadores de muestreo transversal, con cronómetros que pasan automáticamente un recipiente de desviación a través del flujo en movimiento a intervalos predeterminados y uniformes. Cuando no se dispone de equipo automático, se puede encargar a una persona que pase manualmente un recipiente a través del flujo a intervalos periódicos para recoger muestras elementales. Sea que se utilicen métodos automáticos o manuales, se deberán recoger y reunir pequeños incrementos de maní (cacahuete) a intervalos frecuentes y uniformes a lo largo de todo el flujo de maní (cacahuete) que pasa por el punto de muestreo.

13. Los muestreadores de muestreo transversal deberán instalarse de la siguiente forma: (1) el plano de la abertura del recipiente de desviación deberá ser perpendicular a la dirección del flujo; (2) el recipiente de desviación deberá recorrer toda la superficie transversal del flujo y (3) la abertura del recipiente deberá ser lo suficientemente ancha para recoger todos los elementos de interés del lote. De forma general, la anchura de la abertura del recipiente de desviación deberá ser aproximadamente el triple de las dimensiones mayores de los elementos del lote.

14. El tamaño de la muestra total (S) en kg tomada de un lote con un muestreador de muestreo transversal es:

Ecuación 2: $S = (D \times LT) / (T \times V)$. D es la anchura de la abertura del recipiente de desviación (en cm), LT es el tamaño del lote (en kg), T es el intervalo o tiempo entre los movimientos del recipiente a través de la corriente (en segundos) y V es la velocidad del recipiente (en cm por segundo).

15. Si se conoce el caudal de la masa en movimiento, (MR) (kg/seg.), la frecuencia de muestreo (SF) o número de tomas transversales que realiza el recipiente del muestreador automático es:

Ecuación 3: $SF = (S \times V) / (D \times MR)$.

16. La ecuación 2 también se puede utilizar para calcular otras cuestiones de interés, como el tiempo necesario entre las tomas transversales (T). Por ejemplo, el tiempo necesario (T) entre las tomas transversales del recipiente de desviación para lograr una muestra total de 20 kg a partir de un lote de 30 000 kg, con una anchura del recipiente de desviación de 5,08 cm (2 pulgadas) y una velocidad del recipiente a través de la corriente de 30 cm por segundo. La solución para T en la Ecuación 2 sería:

$T = (5,08 \text{ cm} \times 30\,000 \text{ kg}) / (20 \text{ kg} \times 30 \text{ cm/seg.}) = 254 \text{ seg.}$

17. Si el lote se mueve a razón de 500 kg por minuto, todo el lote pasará por el muestreador en 60 minutos y el recipiente realizará solamente 14 cortes (14 muestras elementales). Esto se puede considerar demasiado poco frecuente, puesto que pasa demasiado producto por el muestreador entre los intervalos en que el recipiente atraviesa la corriente.

Peso de la muestra elemental

18. El peso de la muestra elemental deberá ser de 200 gramos, aproximadamente o más, en función del número de las muestras elementales necesarias para obtener una muestra total de 20 kg.

Embalaje y transporte de las muestras

19. Toda muestra de laboratorio se colocará en un contenedor limpio e inerte que ofrezca una protección adecuada frente a la contaminación y los daños durante el transporte. Se adoptarán todas las precauciones necesarias para evitar cualquier cambio en la composición de la muestra de laboratorio que pudiera producirse durante el transporte o el almacenamiento.

Sellado y etiquetado de las muestras

20. Toda muestra de laboratorio recogida para uso oficial se sellará en el lugar del muestreo y se identificará. Deberá mantenerse un registro de todos los muestreos, que permita una clara identificación de todos los lotes y contenga la fecha y el lugar del muestreo junto con cualquier información adicional que pueda ser útil al analista.

C. Preparación de la muestra

Precauciones

21. Deberá evitarse en la medida de lo posible la exposición a la luz solar durante el procedimiento, puesto que la aflatoxina se descompone de forma gradual bajo la influencia de la luz ultravioleta.

Homogeneización - trituración

22. Como la distribución de la aflatoxina es sumamente heterogénea, las muestras deberán prepararse y, sobre todo, homogeneizarse – con extrema precaución. Todas las muestras de laboratorio obtenidas de una muestra global deberán utilizarse para la homogeneización/trituración de la muestra.

23. La muestra deberá triturarse en gránulos finos y mezclarse completamente utilizando un procedimiento con el que se logre una homogeneización lo más completa posible.

24. Se ha demostrado que la utilización de una trituradora de martillo con un cedazo de número 14 (3,1 mm de diámetro de los agujeros de la malla) constituye una solución intermedia en términos de costo y precisión. Se puede lograr una mejor homogeneización (gránulo más fino – lechada) con equipo más sofisticado, que permite obtener una menor varianza de la preparación de la muestra.

Porción de ensayo

25. Se recomienda un tamaño mínimo de muestra de 100 g tomado de la muestra de laboratorio.

D. Métodos de análisis

Antecedentes

26. Conviene aplicar un enfoque basado en criterios, por el que se establece una serie de criterios de actuación al que deberá ajustarse el método de análisis utilizado. Tal enfoque tiene la ventaja de que, al evitar que se establezcan detalles específicos del método utilizado, pueden incorporarse las novedades metodológicas sin tener que volver a examinar o modificar el método especificado. Los criterios de actuación establecidos para los diferentes métodos deberían incluir todos los parámetros que han de aplicar los laboratorios, tales como límite de detección, coeficiente de repetición de la variación, coeficiente de reproducibilidad de la misma y porcentaje de recuperación necesario para diferentes límites reglamentarios. Con este enfoque, los laboratorios tendrían la libertad de utilizar el método de análisis más adecuado para sus instalaciones. Se pueden utilizar los métodos de análisis aceptados por los químicos a nivel internacional (como los de la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales). Estos métodos van supervisándose y mejorándose constantemente dependiendo de los avances tecnológicos.

Criterios de actuación para los métodos de análisis

Cuadro 3: Requisitos específicos que deberán cumplir los métodos de análisis

| Criterio | Margen de concentración | Valor recomendado | Valor máximo permitido |
|--|-------------------------|--|---|
| Testigos | Todo | Insignificante | - |
| Recuperación – contenido total de aflatoxinas | 1 - 15 µg/kg | 70 a 110 % | |
| | > 15 µg/kg | 80 a 110 % | |
| Precisión RSD _R | Todo | Todo el derivado de la ecuación de Horwitz | El doble del valor derivado de la ecuación de Horwitz |
| La precisión RSD _T se puede calcular como 0,66 veces la precisión RSD _R en la concentración de interés | | | |

- No se establecen límites de detección de los métodos aplicados, ya que los valores de precisión se establecen en las concentraciones de interés
- Los valores de precisión se calculan con la ecuación de Horwitz, a saber:

$$RSD_R = 2^{(1-0.5\log C)}$$

en que:

- * RSD_R es la desviación típica relativa calculada a partir de los resultados generados en condiciones de reproductibilidad $[(s_R / \bar{x}) \times 100]$
- * C es el coeficiente de concentración (a saber, 1 = 100g/100g, 0,001 = 1 000 mg/kg)

27. Se trata de una ecuación de precisión generalizada que se ha demostrado que es independiente del analito y de la matriz, pero que sólo depende de la concentración en los métodos de análisis más rutinarios.

**LISTA II - LÍMITES MÁXIMOS Y LÍMITES DE REFERENCIA PARA CONTAMINANTES Y
TOXINAS EN LOS ALIMENTOS**

(para desarrollar una vez finalizado el Sistema de clasificación de los alimentos)

Documento de proyecto**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA REVISIÓN DEL PREÁMBULO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO****1. Finalidad y alcance de la revisión**

El actual preámbulo de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (NGCTA) contiene varias referencias a cuestiones de procedimiento, dirigidas al Codex. Puesto que la NGCTA se dirige a los Miembros del Codex, se propone como futuro trabajo la revisión del preámbulo suprimiendo las disposiciones sobre procedimiento de dicho preámbulo y su inclusión en el Manual de Procedimiento.

El “Sistema complementario de clasificación de alimentos para la NGCTA” requiere alguna revisión.

Dado que algunas disposiciones del Manual de Procedimiento referentes a los contaminantes están superadas, resulta apropiado actualizar esta parte del Manual de Procedimiento.

2. Pertinencia y actualidad

La revisión propuesta es pertinente, ya que mejorará la coherencia y pondrá al día las disposiciones actuales que figuran en el Manual de Procedimiento.

3. Principales cuestiones que deben tratarse

- Extraer las disposiciones sobre procedimiento del preámbulo de la NGCTA para incluirlas en el Manual de Procedimiento.
- Revisión del “Sistema complementario de clasificación de alimentos para la NGCTA”.
- Actualización de las disposiciones del Manual de Procedimiento referentes a los contaminantes.
- Alinear el lenguaje del preámbulo con el del Manual de Procedimiento.

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Esta propuesta se ajusta a los siguientes Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos:

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, inocuidad de los alimentos, garantía de prácticas leales en el comercio de alimentos y consideración de las necesidades señaladas de los países en desarrollo.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es coherente con la declaración de visión estratégica del Marco Estratégico 2003-2007.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex

El CCFAC recomienda este trabajo en su 38ª reunión.

7. Identificación de toda necesidad de un asesoramiento científico de expertos y la disponibilidad de este tipo de asesoramiento

Ninguna.

8. Identificación de las necesidades de aportes técnicos a la norma procedentes de órganos externos.

Ninguna.

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5/8 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión.

Si la Comisión acepta en 2006 la tramitación de la propuesta de nuevo trabajo, las revisiones previstas se distribuirán para su examen en el Trámite 3 con ocasión de la próxima reunión del Comité. La adopción en el Trámite 5 está prevista para 2008 y puede esperarse la adopción en el Trámite 8 en 2009.

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LAS NUECES DE ÁRBOL POR AFLATOXINAS

ANTEPROYECTO DE APÉNDICE SOBRE LAS MEDIDAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LAS NUECES DEL BRASIL POR AFLATOXINAS

(N08-2005)

(En el Trámite 5/8 del procedimiento)

INTRODUCCIÓN

1. La formulación y aceptación de un apéndice al Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas proporcionará unas pautas uniformes para que los países productores las tengan en cuenta en sus esfuerzos por combatir y afrontar la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas. Para que estas medidas sean eficaces, será necesario que los recolectores, los elaboradores y otros participantes en la cadena de producción examinen los principios generales establecidos por el Código, teniendo en cuenta que las nueces del Brasil (*Bertholletia excelsa*) no son objeto de cultivo. Esta especie existe en toda la región amazónica, aunque las mayores concentraciones se encuentran en el Amazonas brasileño.
2. Este apéndice sólo se aplica a las nueces del Brasil, habida cuenta de las condiciones muy específicas en que tienen lugar su recolección y elaboración.

PRÁCTICAS RECOMENDADAS BASADAS EN BUENAS PRÁCTICAS DE EXTRACCIÓN (BPE)

ANTES DE LA RECOLECCIÓN

3. Antes de comenzar la campaña agrícola, los extractores deberán limpiar la zona situada bajo los árboles de nuez del Brasil, eliminando los restos de vainas y nueces de la cosecha anterior. Las vainas que quedan de la campaña anterior no deben mezclarse nunca con las de la nueva campaña, ya que representan un foco potencial de contaminación con *Aspergillus*.

RECOLECCIÓN

4. La recolección de nueces del Brasil deberá comenzar tan pronto como la mayoría de las vainas hayan caído de los árboles con el fin de reducir al mínimo los problemas de contaminación por *Aspergillus*. Es de prever una cierta demora en la recolección, debido a que durante la campaña las vainas que permanecen en los árboles pueden caer, lo cual plantea un riesgo para las vidas de los recolectores.

DESPUÉS DE LA RECOLECCIÓN

5. Deberá efectuarse una selección de las vainas para eliminar las que estén rotas o dañadas, y apilarlas luego formando montones o, preferiblemente, disponiéndolas en capas finas, sólo durante un breve espacio de tiempo.
6. Las vainas deberán abrirse lo antes posible después de su recolección y extraer de ellas las nueces, colocándolas sobre un piso limpio o en un plástico en buen estado, a fin de evitar el contacto con el suelo. Al abrir las vainas se pondrá el mayor cuidado posible en no dañar las nueces. Deberá efectuarse una selección de las nueces para eliminar las que estén dañadas, podridas, vacías y rancias.
7. El primer transporte de las nueces, del bosque a la instalación de almacenamiento, deberá realizarse lo antes posible, utilizando recipientes que estén limpios, secos y protegidos contra la lluvia y los insectos, en la mayor medida posible.

8. En el lugar del primer almacenamiento, las nueces deben someterse a un secado hasta alcanzar un contenido de humedad inocuo a fin de impedir la formación de moho y la posible contaminación por aflatoxinas durante el almacenamiento. Para ello, deberán extenderse las nueces en capas finas, al aire libre, en superficies limpias, por encima del nivel del suelo, y exponerse para su secado al sol y/o una ventilación natural, revolviéndolas periódicamente. Las nueces deberán protegerse contra la lluvia y los animales nocivos, como por ejemplo pájaros, roedores e insectos, así como contra cualquier otra contaminación.

9. Después del primer secado, las nueces deberán conservarse en un almacén que tenga un piso que se encuentre como mínimo a 50 cm del nivel del suelo; que esté protegido contra la lluvia y los animales nocivos, y que permita una buena ventilación. Para fines de identificación y rastreabilidad, las nueces de procedencia y/o días de recolección diferentes, a granel o en sacos, deberán manipularse y mantenerse separadas hasta la elaboración y envasado finales.

10. El transporte de las nueces desde el lugar del primer almacenamiento deberá realizarse a granel o en sacos, bien sea a un lugar intermedio o a una instalación de elaboración, y separado de otros productos, en recipientes que estén limpios, secos, protegidos contra la humedad y exentos de insectos y de la proliferación visible de hongos. Los medios de transporte de las nueces deberán estar contruidos con materiales que permitan su limpieza a fondo y su mantenimiento, de forma que no constituyan una fuente de contaminación para las nueces del Brasil.

11. Si las nueces se almacenan en un lugar intermedio, antes de llegar a la instalación de elaboración, los almacenes deberán tener las características siguientes:

- a) estar protegidos de la lluvia y de animales nocivos;
- b) suelos lavables e impermeables;
- c) drenaje del agua del suelo;
- d) buena ventilación;
- e) contar con superficie suficiente y divisiones adecuadas para mantener los lotes separados.

RECOMENDACIONES GENERALES

12. Los gobiernos nacionales, estatales y locales, así como las organizaciones no gubernamentales (ONG) y asociaciones comerciales o cooperativas deberán proporcionar educación básica e información actualizada sobre los riesgos relacionados con la contaminación por aflatoxinas a los extractores y otros agentes que participan en la cadena de producción de las nueces del Brasil.

13. El personal que participe en la recolección de las vainas deberá recibir formación periódica sobre las prácticas sanitarias y de higiene personal que deben aplicarse en todas las fases de la producción, es decir, antes, durante y después de la recolección, así como en las instalaciones de elaboración.

ANTEPROYECTO DE PLAN DE MUESTREO PARA LA CONTAMINACIÓN POR AFLATOXINAS EN ALMENDRAS, NUECES DE BRASIL, AVELLANAS Y PISTACHOS**(N07-2004)**

(En el Trámite 4 del Procedimiento de Elaboración)

Introducción

1. Un plan de muestreo para determinar las aflatoxinas consiste en un procedimiento de análisis de aflatoxinas y un límite de aceptación/rechazo. Por regla general, el procedimiento de análisis de aflatoxinas consta de tres etapas: toma de muestras, preparación de muestras y cuantificación. Estos planes de muestreo pueden variar enormemente en función de los objetivos de la industria o el organismo regulador en cuestión. En el caso de los planes de muestreo para las aflatoxinas, el tamaño de la muestra suele ser el factor fundamental. Normalmente, la toma de muestras constituye la mayor fuente de errores y se requieren muestras amplias (o numerosas muestras de un determinado tamaño) para reducir el error asociado al procedimiento de análisis de aflatoxinas (y reducir así los riesgos para los exportadores e importadores) a niveles aceptables. A continuación se describen varios ejemplos de planes de muestreo para determinar el contenido de aflatoxinas:

- 1) La Unión Europea (UE) fija en 30 kg el peso de la muestra única para los cacahuetes (manís) descascarados sin elaborar destinados a ulterior elaboración. Para que se acepte un lote, el contenido del total de aflatoxinas y de aflatoxinas B1 de la muestra debe ser igual o inferior al límite de aceptación/rechazo de 15 ng/g y 8 ng/g, respectivamente.
- 2) La UE fija en 30 kg el peso de la muestra única para las nueces de árbol destinadas a ulterior elaboración. Para que se acepte el lote, el contenido del total de aflatoxinas y de aflatoxinas B1 de la muestra debe ser igual o inferior al límite de aceptación/rechazo de 10 ng/g y 5 ng/g, respectivamente.
- 3) La UE prevé tres muestras de 10 kg para los cacahuetes (manís) y las nueces de árbol listos para el consumo. Para que se acepte el lote, el contenido del total de aflatoxinas y de aflatoxinas B1 en las tres muestras de 10 kg debe ser igual o inferior a 4 ng/g y 2 ng/g, respectivamente.
- 4) El Codex fija en 20 kg el peso de la muestra única para los cacahuetes (manís) descascarados sin elaborar. Para que se acepte el lote, los resultados de la muestra de ensayo deben ser inferiores o iguales al límite de aceptación/rechazo de 15 ng/g.
- 5) El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América prevé un plan de tipo secuencial consistente en tres muestras de 22 kg de cacahuetes (manís) descascarados sin elaborar destinados a ulterior elaboración. Los límites de aceptación/rechazo son distintos para cada muestra, aunque el límite final para la media de los resultados de las tres muestras es un contenido total de aflatoxinas de 15 ng/g.
- 6) La industria del pistacho de los Estados Unidos de América está examinando actualmente un plan de muestreo de tipo secuencial consistente en tres muestras de 10 kg de nueces de pistacho. Los límites de aceptación/rechazo son distintos para cada muestra, aunque el límite final para la media de los resultados de las tres muestras es un contenido total de aflatoxinas de 15 ng/g.

Evaluación de la eficacia

2. Se han definido métodos basados en estudios científicos para evaluar la eficacia de los planes de muestreo de las micotoxinas que utilizan curvas características de operación. Este tipo de curvas describe la eficacia o el nivel de errores de clasificación asociados a un plan de muestreo determinado para detectar el contenido de aflatoxinas en las nueces de árbol. En el gráfico 1 se muestra un ejemplo de una curva característica de operación. La curva característica de operación permite calcular la probabilidad de aceptación (o rechazo) de lotes para una concentración de aflatoxinas determinada y un plan de muestreo específico (tamaño de la muestra, método de preparación de la muestra, método de análisis y límite de aceptación/rechazo). La forma (probabilidades de aceptación) de la curva depende únicamente de las características del plan de muestreo. Esta curva indica asimismo el riesgo para el importador (lotes no conformes aceptados) y el riesgo para el exportador (lotes conformes rechazados) asociados a un plan de muestreo determinado. Los riesgos para los importadores y los exportadores se presentan en el gráfico 1. El método de evaluación ha sido examinado y sancionado por una consulta FAO/OMS de expertos. Los resultados del examen pueden consultarse en el estudio n° 55 FAO/OMS: Alimentación y nutrición (*FAO/WHO Food and Nutrition Paper 55*). La curva característica de operación de cada plan de muestreo específico se construye conociendo las características sobre la variabilidad y la distribución entre resultados de pruebas de ensayo replicadas tomadas de un lote contaminado. Este método de evaluación también ha sido utilizado por el CCFAC para formular un plan de muestreo destinado a determinar la concentración de aflatoxinas en los cacahuetes (manís) descascarados sin elaborar destinados a elaboración posterior y prever su eficacia. Dicho método de evaluación parte de la base de que el procedimiento de análisis de las aflatoxinas no conlleva ningún sesgo. Se considera que los sesgos son mínimos cuando se utilizan las directrices del Codex para la selección de muestras, la preparación de muestras y la eficacia analítica al tomar muestras de cacahuetes (manís) para detectar la concentración de aflatoxinas.

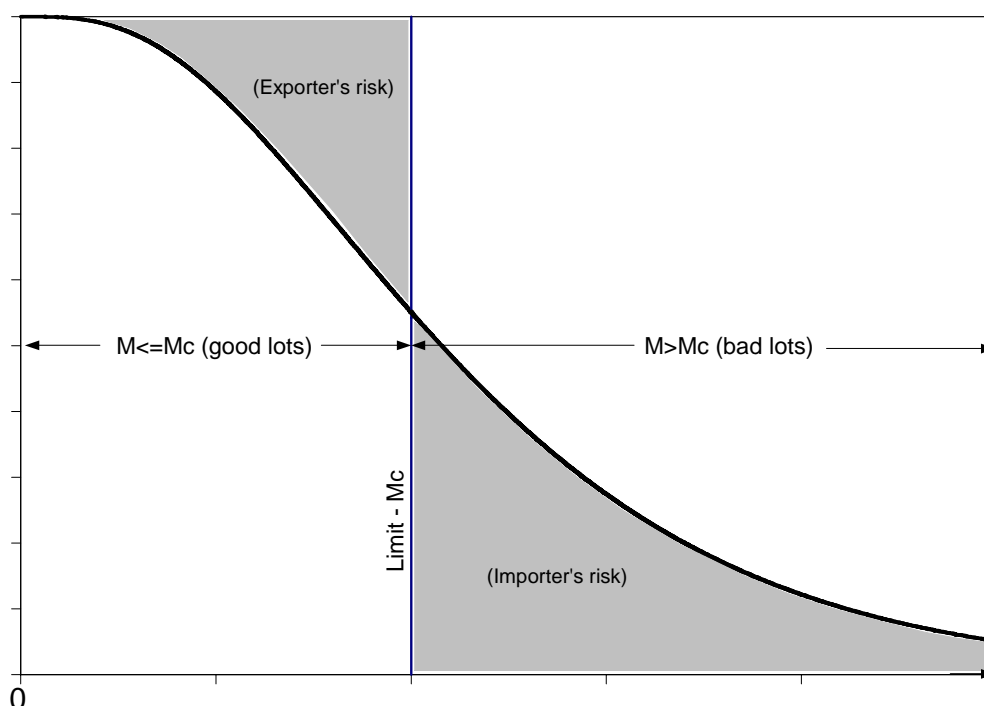


Gráfico 1. Ejemplo de una curva característica de operación que muestra los riesgos para los importadores y los exportadores asociados a un plan de muestreo determinado.

Plan de muestreo propuesto para determinar el contenido de aflatoxinas en las nueces de árbol

3. El plan de muestreo propuesto para determinar el contenido de aflatoxinas en las nueces de árbol puede describirse del modo siguiente:

- 1) se toma una muestra única de nueces descascaradas de 20 kg del lote,
- 2) se utiliza una trituradora cortadora vertical hasta convertir la muestra en pasta,
- 3) se extrae una submuestra analítica de 100 g de la muestra triturada, *
- 4) se aplican métodos analíticos de cromatografía líquida de alto rendimiento para cuantificar el contenido de aflatoxinas en la submuestra analítica, y
- 5) se utiliza un límite de aceptación/rechazo de 15 ng/g del contenido total de aflatoxinas para clasificar los lotes.

Este plan de muestreo es sencillo y fácil de aplicar. Si el contenido total de aflatoxinas de la muestra de ensayo es igual o inferior a 15 ng/g, el lote es aceptado; en caso contrario, es rechazado.

* Las características de eficacia de este plan si se toma una submuestra diferente a 100 g.

El gráfico 2 muestra una curva característica de operación que permite evaluar la eficacia del plan de muestreo propuesto cuando se toman muestras de lotes de almendras descascaradas y avellanas descascaradas para el contenido de aflatoxina. Las curvas características de operación se calcularon utilizando datos sobre la variabilidad y la distribución específicos para la toma de muestras de almendras y avellanas descascaradas para determinar el contenido de aflatoxina.

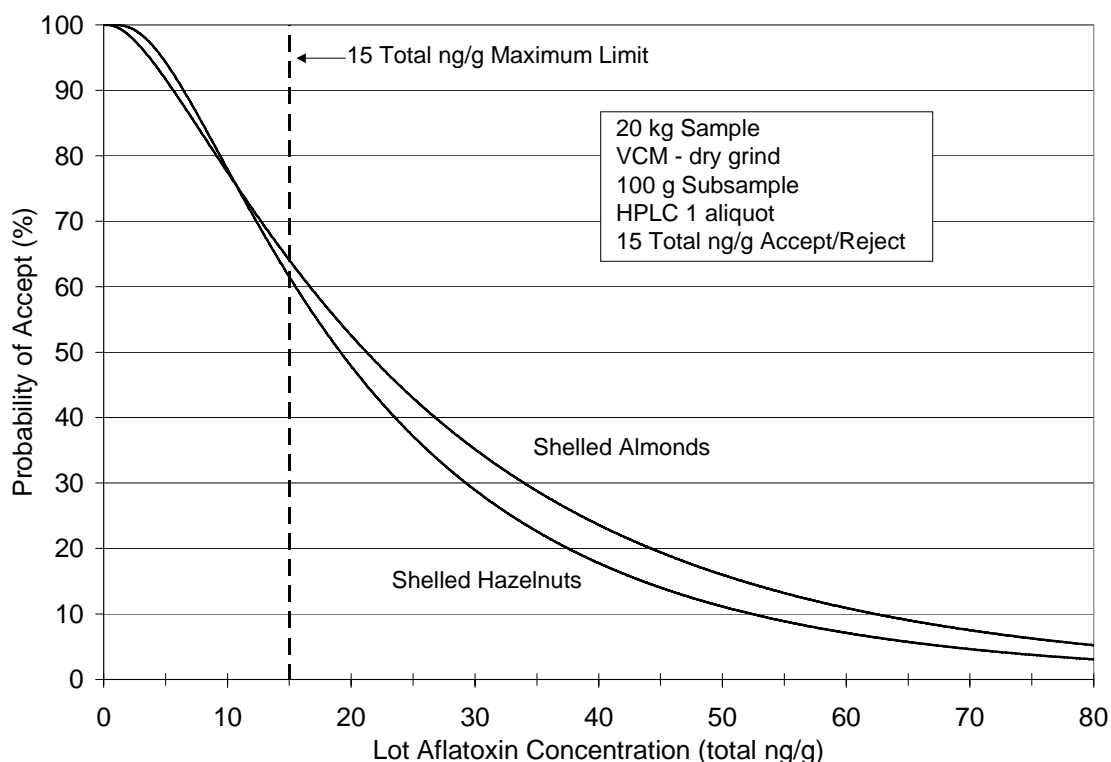


Gráfico 2. Curva característica de operación que demuestra la eficacia de un plan de muestreo de aflatoxinas de almendras y avellanas basado en una muestra de 20 kg y un límite de aceptación/rechazo de 15 ng/g.

4. Las dos curvas características de operación del Gráfico 2 son similares reflejando el hecho de que los datos sobre la variabilidad y la distribución de almendras y avellanas descascaradas son similares. La curva del gráfico 2 de almendras y avellanas muestra que alrededor del 65 y el 62%, respectivamente de los lotes con una concentración de aflatoxinas de 15 ng/g son aceptados (el 35 y 38%, respectivamente son rechazados) en el marco del plan de muestreo y parte de la base que existe una probabilidad idéntica de presencia de cualquier nivel de contaminación específico entre los lotes ensayados con el plan de muestreo. No obstante, los niveles reales de contaminación entre los lotes de los cuales se han tomado muestras normalmente tienden hacia concentraciones bajas. En este plan de muestreo se rechazará la casi totalidad de los lotes con valores superiores a 80 ng/g. Las curvas características de operación del gráfico 2 permiten determinar la probabilidad de aceptación de lotes para otras concentraciones conforme al plan de muestreo propuesto.

5. Por razones de comodidad, el tamaño de la muestra se expresa mediante su masa (en kg). Debido a que las cuatro nueces de árbol son físicamente diferentes, el número de nueces por unidad de masa será diferente para las cuatro. En el caso de las almendras descascaradas, una muestra de 20 kg contiene cerca de 15500 nueces descascaradas sin elaborar (77,5 nueces por cada 100 g). En el caso de las avellanas descascaradas, una muestra de 20 kg contiene cerca de 20.000 nueces descascaradas sin elaborar (100 nueces por cada 100 g). Es mucho más sencillo especificar el tamaño de la muestra y seleccionar una muestra en base a la masa que en base al número de nueces. No obstante, la variabilidad de muestra a muestra depende del número de nueces de la muestra. En consecuencia, la eficacia de los planes de muestreo depende del número de nueces en la muestra. Si la eficacia de un plan de muestreo que utiliza una muestra de 20 kg es muy diferente entre los cuatro tipos de nueces de árbol, es posible que haya que modificar la masa de la muestra correspondiente a cada nuez de árbol de modo que la eficacia del plan de muestreo para los cuatro tipos de nueces de árbol sea aproximadamente la misma. Puede hacerse una simple conversión entre el número de masa y nuez si se conoce el número de nueces por masa unitaria para cada tipo de nuez de árbol.

6. Cuando se aprobó el plan de muestreo para las aflatoxinas en los cacahuetes (manís) en el marco del Codex se partió del principio según el cual el exportador y el importador compartían los riesgos asociados al plan de muestreo (gráfico 1). Conforme a este plan, se entiende por riesgo para el exportador los lotes conformes rechazados y por riesgo para el importador los lotes no conformes aceptados. La participación en el riesgo se logra por regla general fijando un límite de aceptación/rechazo igual al límite máximo. Este método (aplicado por el plan de muestreo del Codex para las aflatoxinas en los cacahuetes [manís]) se aplicó también al formular el plan de muestreo propuesto para nueces de árbol. Si se considera que uno o ambos riesgos son demasiado grandes, pueden utilizarse más muestras de un tamaño dado o muestras de tamaños más grandes para reducir la incertidumbre. El aumento del tamaño de las muestras reducirá ambos riesgos. Al elegir el plan de muestreo adecuado se debe hallar un equilibrio entre la reducción de riesgos y los costos relacionados con el plan de muestreo.

PROYECTO E ANTEPROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL CONTENIDO TOTAL DE AFLATOXINAS EN ALMENDRAS, AVELLANAS Y PISTACHOS PARA MAYOR ELABORACIÓN Y PARA EL CONSUMO

| No. de cat. | Alimentos | ML ($\mu\text{g}/\text{kg}$) | Trámite | Observaciones |
|--------------------|---|--|----------------|----------------------|
| | Almendras, avellanas y pistachos para mayor elaboración | 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ | 7 | |
| | Almendras, avellanas y pistachos para el consumo | 8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ | 5 | |

Proyecto

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO RELATIVO A UN “CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR OCRATOXINA A EN EL VINO”

1. Objetivo y ámbito de la norma

Elaborar un proyecto de código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por ocratoxina A en el vino. El código incluirá las prácticas de cultivo en los viñedos, las prácticas de vendimia y los tratamientos en la bodega.

2. Pertinencia y oportunidad

Se pueden adoptar medidas para evitar y reducir la presencia de ocratoxina A en el vino. La ocratoxina A constituye un riesgo para la salud humana. En su evaluación de 2001, el JECFA concluyó que era necesario esforzarse por garantizar que la ingesta de ocratoxina A no superase la ingesta semanal tolerable provisional, lo que podía conseguirse mejor reduciendo la contaminación general mediante prácticas agrícolas, de almacenamiento y transformación adecuadas. A partir de distintos estudios sobre la exposición a través de la dieta, puede observarse que el vino contribuye de manera significativa a la exposición humana a la ocratoxina A a través de la dieta. Un código de buenas prácticas constituirá un medio para evitar y reducir la presencia de OTA en el vino.

3. Principales aspectos que deben incluirse

El proyecto de código de prácticas incluirá todas las medidas posibles de las que se haya demostrado que evitan y reducen la ocratoxina A en el vino. El código incluirá todas las fases de la cadena de producción (prácticas de cultivo en el viñedo, vendimia, transporte, operaciones y tratamientos previos a la fermentación, operaciones fermentarias, y operaciones de crianza y de clarificación).

4. Evaluación con los criterios para la determinación de las actividades prioritarias

La propuesta es coherente con los siguientes criterios para la determinación de las prioridades de trabajo:

a) Protección de la salud de los consumidores (reduciendo al mínimo la exposición de los consumidores a través de la dieta a la ocratoxina A procedente del vino).

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta es coherente con la Declaración de visión estratégica del Marco estratégico 2003-2007.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

Este nuevo trabajo está recomendado en el Documento de debate sobre la ocratoxina A en el vino que se presentará y debatirá en la 38ª reunión del CCFAC.

7. Determinación de la necesidad de asesoramiento científico y disponibilidad del mismo

– Disponibilidad de información:

* Resolución VITI-OENO 1/2005 titulada «Código de buenas prácticas vitivinícolas para limitar al máximo la presencia de ocratoxina A en los productos derivados del vino», adoptada por la Asamblea General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) en octubre de 2005.

Con arreglo a las Directrices sobre la cooperación entre la Comisión del Codex Alimentarius y organizaciones internacionales intergubernamentales para la elaboración de normas y textos afines, adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 28º período de sesiones de julio de 2005, el Código adoptado por la OIV puede utilizarse como base para elaborar el proyecto de código propuesto, supeditado a la conformidad de la organización cooperante.

8. Identificación de cualquier necesidad de aportación técnica a la norma procedente de organismos externos.

Dado que la Organización Internacional de la Viña y el Vino y la Federación Internacional de Vinos y Bebidas Destiladas tienen estatuto de observador en la Comisión del Codex Alimentarius y participan en las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius, en general, y del Comité, en particular, no se necesita ninguna aportación adicional procedente de organismos externos.

9. Plazo de terminación del nuevo trabajo, incluidas la fecha de inicio, la propuesta de fecha de adopción en el Trámite 5/8 y la propuesta de fecha de adopción por la Comisión.

Si la Comisión acepta, en 2006, la tramitación del nuevo trabajo, el proyecto de código de prácticas estará redactado con arreglo a un «Código de buenas prácticas vitivinícolas para reducir al máximo la presencia de ocratoxina A en el vino» y se distribuirá para su examen en el trámite 3 en la siguiente reunión del Comité. La adopción en el Trámite 5 se prevé para 2008 y la adopción en el Trámite 8, para 2009.

Apéndice XXIV**PROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL PLOMO EN EL PESCADO****(en el Trámite 7 del Procedimiento)**

| N° de cat. | Alimentos | ML (mg/kg) | Trámite | Observaciones |
|-------------------|------------------|-----------------------|----------------|----------------------|
| | Pescado | 0,3 mg/kg | 8 | |

Apéndice XXV**PROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL CADMIO****(en el Trámite 5 del Procedimiento)**

| N° de cat. | Alimentos | ML (mg/kg) | Trámite | Observaciones |
|-------------------|---------------------------|-----------------------|----------------|--------------------------------|
| CM 0649 | Arroz pulido | 0,4 | 8 | |
| IM 0151 | Moluscos marinos bivalves | 2 | 8 | excluidas las ostras y vieiras |
| IM 0152 | Cefalópodos | 2 | 8 | sin vísceras |

**ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y LA
REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CON DIOXINAS
Y BPC ANÁLOGOS A LAS DIOXINAS**

(en el Trámite 5/8 del Procedimiento de Elaboración)

INTRODUCCIÓN

OBSERVACIONES GENERALES

1. Las dioxinas (dibenzoparadioxinas policloradas [PCDD] y dibenzofuranos policlorados [PCDF]) y los bifenilos policlorados (BPC) análogos a las dioxinas, están omnipresentes en el medio ambiente. Si bien las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas muestran un comportamiento toxicológico y químico similar, sus fuentes son diferentes.
2. Entre las actuales fuentes de las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas que entran en la cadena alimentaria figuran las emisiones nuevas y la removilización de depósitos o reservorios en el medio ambiente. Las nuevas emisiones tienen lugar principalmente por vía aérea. Las dioxinas y BPC análogos a las dioxinas se descomponen muy lentamente en el medio ambiente y permanecen en él durante períodos de tiempo muy largos. Por ello, una gran parte de la actual exposición se debe a emisiones de dioxina y BPC análogos a las dioxinas que ocurrieron en el pasado.
3. Entre los años treinta y los años setenta se produjeron intencionadamente y en cantidades considerables BPC análogos a las dioxinas, que se utilizaron en una amplia gama de aplicaciones. Todavía se utilizan en sistemas cerrados y están contenidos en matrices sólidas (por ejemplo, materiales obturadores y capacitadores eléctricos). Se sabe que determinados BPC comerciales están contaminados con dioxinas y, en consecuencia, podrían considerarse una fuente de dioxinas.
4. Hoy en día las emisiones de BPC análogos a las dioxinas resultan fundamentalmente de filtraciones, derrames accidentales y la eliminación ilícita de desechos, así como las emisiones por vía aérea a través de procesos térmicos. La migración de las pastas para obturar y otras aplicaciones de matrices antiguas no revisten tanta importancia. La removilización de BPC análogos a las dioxinas procedentes de depósitos ambientales es parecida a la de las dioxinas.
5. Las dioxinas se forman como subproductos no deseados de una serie de actividades humanas entre las que figuran determinados procesos industriales (por ejemplo, la producción de sustancias químicas, la industria metalúrgica) y procesos de combustión (p.ej., incineración de residuos). Se ha demostrado que accidentes que ocurren en las fábricas de productos químicos pueden provocar elevadas emisiones y la contaminación de zonas locales. Entre otras fuentes de dioxinas se encuentran los calentadores domésticos y la quema de residuos agrícolas o del hogar. También pueden producir dioxinas los procesos naturales, como las erupciones volcánicas y los incendios forestales.
6. Cuando se liberan en el aire, las dioxinas pueden depositarse localmente en las plantas y en el suelo contaminando tanto los alimentos como los piensos. Pueden también difundirse ampliamente a lo largo de grandes distancias transportadas por el aire. La cantidad de las dioxinas depositadas varía en función de la proximidad de la fuente, la especie vegetal, las condiciones atmosféricas y otras condiciones específicas (por ejemplo, la altitud, la latitud, la temperatura).
7. Las fuentes de las dioxinas en el suelo incluyen la acumulación derivada de dioxinas atmosféricas, el esparcimiento de fangos cloacales en las tierras agrícolas, la inundación de pastos con fango contaminado y el uso previo de plaguicidas (como el ácido 2,4,5-triclorofenoxiacético) y fertilizantes contaminados (por ejemplo, determinados compost). Otras fuentes de las dioxinas en el suelo pueden tener un origen natural (p. ej. arcilla de bola).
8. Las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas son poco solubles en agua. Sin embargo, son absorbidos en partículas minerales y orgánicas suspendidas en el agua. Las superficies de los océanos, lagos y ríos están expuestas al depósito aéreo de estos compuestos que, en consecuencia, se concentran a lo largo de la cadena alimentaria acuática. La entrada de aguas residuales o efluentes contaminados derivados de determinados procesos, como el blanqueo con cloro del papel o la pasta de papel y la

metalurgia, pueden causar un elevado nivel de contaminación del agua y de sedimentos en zonas oceánicas y costeras, lagos y ríos.

9. La absorción de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas por los peces se produce a través de las branquias y la alimentación. Los peces acumulan dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en su tejido adiposo e hígado. Los peces que viven en el fondo y los que se alimentan en el fondo están más expuestos a los sedimentos contaminados que las especies de peces pelágicos. Ello no obstante, los niveles de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en los peces de fondo no siempre son superiores a los de los peces pelágicos, sino que dependen del tamaño, la alimentación y las características fisiológicas del pez. En general, los peces muestran una acumulación de dioxinas y de BPC análogos a las dioxinas que depende de la edad.

10. Los alimentos de origen animal son la vía predominante de exposición humana a las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas, ya que representan aproximadamente el 80-90 por ciento de la exposición total a través de las grasas del pescado, la carne y los productos lácteos. Los niveles de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas presentes en la grasa de animales pueden estar relacionados con con la contaminación del medio ambiente local y la de los piensos (por ejemplo, el aceite de pescado o la carne de pescado), o con determinados procesos de producción (por ejemplo el secado artificial).

11. El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y el Comité científico de la alimentación humana de la Unión Europea calcularon los niveles de ingestión tolerables y los compararon con las estimaciones de ingestión. Llegaron a la conclusión de que una proporción considerable de la población puede superar la ingestión tolerable de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas.

12. Para reducir la contaminación de los alimentos, es necesario adoptar medidas de control en los piensos. Tales medidas pueden incluir la elaboración de orientaciones sobre Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Alimentación Animal (véase Comisión del Codex Alimentarius: Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal) y Buenas Prácticas de Fabricación, así como medidas para reducir efectivamente las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas presentes en los piensos, tales como:

- Identificación de zonas agrícolas con un aumento de la contaminación por dioxinas o BPC análogos a las dioxinas debida a emisiones locales, a accidentes o a la eliminación ilícita de materiales contaminados, y seguimiento de los piensos y los ingredientes de piensos procedentes de esas zonas;
- Establecimiento de valores de orientación para el suelo y recomendación de usos agrícolas específicos (por ejemplo, la limitación del pastoreo o la utilización de técnicas agrícolas apropiadas);
- Identificación de piensos e ingredientes de piensos posiblemente contaminados;
- Supervisión del cumplimiento de niveles de orientación o límites máximos nacionales, en caso de que se disponga de ellos, y reducción al mínimo o descontaminación (por ejemplo, refinando el aceite de pescado) de los piensos e ingredientes de piensos que no los cumplan;
- Identificación y control de procesos críticos de fabricación de piensos (por ejemplo, el secado artificial mediante calentamiento directo).

13. Debería estudiarse la adopción de medidas de control similares, cuando sea aplicable, para reducir las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas en los alimentos.

MEDIDAS APLICABLES EN EL ORIGEN

14. La reducción de las fuentes de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas es un requisito previo esencial para seguir reduciendo la contaminación. Los intentos de reducir la emisión de dioxinas en el origen se deberían centrar en la reducción de la formación de dioxina durante los procesos térmicos, así como en la aplicación de técnicas de destrucción. Las medidas para reducir las fuentes de emisión de los BPC análogos a las dioxinas deberían estar encaminadas a reducir al mínimo las emisiones de equipos existentes (p. ej. transformadores, capacitadores), prevenir accidentes y controlar mejor la eliminación de los aceites y desechos que contengan BPC análogos a las dioxinas.

15. El Convenio de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes (Convenio de Estocolmo) es un tratado mundial para proteger la salud humana y el medio ambiente de los contaminantes orgánicos persistentes (COP), incluidas las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas.

16. En la Parte II del Anexo C del Convenio de Estocolmo se enumeran las siguientes categorías de fuentes industriales que tienen un potencial de formación y liberación relativamente elevadas de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en el medio ambiente:

- a. Incineradoras de desechos, incluidas las co-incineradoras de desechos municipales, peligrosos o médicos o de fango cloacal,
- b. Desechos peligrosos procedentes de la combustión en hornos de cemento,
- c. Producción de pasta de papel utilizando cloro elemental o productos químicos que producen cloro elemental para el blanqueo,
- d. Procesos térmicos de la industria metalúrgica, es decir, producción secundaria de cobre; plantas de sinterización en la industria del hierro e industria siderúrgica; producción secundaria de aluminio; producción secundaria de zinc.

17. En la Parte III del Anexo C se enumeran también las siguientes categorías de fuentes que pueden producir y liberar en forma no intencionada dioxinas, BPC y hexaclorobenceno en el medio ambiente:

- a. Quema a cielo abierto de desechos, incluida la quema en vertederos,
- b. Procesos térmicos de la industria metalúrgica no mencionados en la Parte II, Anexo C,
- c. Fuentes de combustión domésticas,
- d. Combustión de combustibles fósiles en centrales termoeléctricas o calderas industriales,
- e. Instalaciones de combustión de madera u otros combustibles de biomasa,
- f. Procesos de producción de productos químicos determinados que liberan de forma no intencional contaminantes orgánicos persistentes formados, especialmente la producción de clorofenoles y cloranil,
- g. Crematorios,
- h. Vehículos de motor, en particular los que utilizan gasolina con plomo como combustible,
- i. Destrucción de carcasas de animales,
- j. Teñido (con cloranil) y terminación (con extracción alcalina) de textiles y cueros,
- k. Plantas de desguace para el tratamiento de vehículos una vez acabada su vida útil,
- l. Combustión lenta de cables de cobre,
- m. Desechos de refinerías de petróleo.

18. Las autoridades nacionales deberían estudiar la adopción de tecnologías para reducir al mínimo la formación y liberación de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas de estas categorías de fuentes al elaborar medidas nacionales para reducir las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

19. El presente Código de Prácticas se centra en las medidas (por ejemplo, Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Fabricación, Buenas Prácticas de Almacenamiento, Buenas Prácticas de Alimentación Animal y Buenas Prácticas de Laboratorio) que pueden adoptar las autoridades nacionales, los agricultores y los fabricantes de piensos y alimentos para prevenir o reducir la contaminación de los alimentos y piensos con dioxinas y BPC análogos a las dioxinas.

20. El presente Código de Prácticas se aplica a la producción y utilización de todos los materiales destinados a piensos (incluyendo el pastoreo o la alimentación de los animales en pastos libres, la producción de cultivos forrajeros y la acuicultura) y alimentos, en todos los niveles, tanto producidos industrialmente como en la explotación agrícola.

21. Dado que la limitación y la reducción a nivel mundial de las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas de origen industrial y ambiental posiblemente no esté comprendida entre las funciones del CCFAC, estas medidas no serán objeto de consideración en el Código de Prácticas.

PRÁCTICAS RECOMENDADAS

BASADAS EN BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA), BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (BPF), BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL), BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN ANIMAL (BPAA) Y BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO (BPL)

MEDIDAS DE CONTROL DENTRO DE LA CADENA ALIMENTARIA

Aire, suelo, agua

22. Para reducir la contaminación por dioxina y BPC análogos a las dioxinas en el aire, las autoridades alimentarias nacionales deberían estudiar la recomendación a sus autoridades nacionales responsables de las medidas contra la contaminación atmosférica de que impidan la quema de desechos sin control, incluida la quema en vertederos o en los corrales, y el uso de madera tratada con BPC para calentadores domésticos.

23. Es importante adoptar medidas de control para evitar o reducir la contaminación del medio ambiente por dioxinas y BPC análogos a las dioxinas. Para reducir la posible contaminación de los piensos o alimentos, deberían identificarse las zonas agrícolas con una contaminación inaceptable por dioxinas y BPC análogos a las dioxinas debido a emisiones locales, accidentes o la eliminación ilícita de materiales contaminados.

24. Debería evitarse o restringirse la producción agrícola en zonas contaminadas si se prevé una transferencia importante de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas a los piensos o alimentos producidos en esas zonas. Si es posible, deberían tratarse y destoxificarse los suelos contaminados o se deberían retirar y almacenar en condiciones ambientalmente racionales.

25. El esparcimiento de fangos de cloaca contaminados con dioxinas y BPC análogos a las dioxinas puede provocar que los contaminantes se adhieran a la vegetación, lo que puede aumentar la exposición del ganado. Por lo tanto, debería controlarse periódicamente el esparcimiento de aguas y fangos cloacales. Además, deberían tratarse los fangos cloacales, según sea necesario, para hacerlos inertes o destoxificarlos. Deberían cumplirse las directrices nacionales cuando sean aplicables.

26. El ganado, los animales de caza y las aves de corral, expuestos a suelos contaminados, pueden acumular dioxinas y BPC análogos a las dioxinas a través del consumo de suelos o plantas contaminados. Deberían identificarse y controlarse estas zonas. Si es necesario, debería limitarse la producción en tales zonas.

27. Las medidas encaminadas a reducir las fuentes tardarán muchos años en mostrar sus efectos en los niveles de contaminación de los peces capturados en el medio silvestre debido a la larga vida media de las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas en el medio ambiente. Para reducir la exposición a las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas, deberían identificarse las zonas altamente contaminadas (por ejemplo, lagos y ríos) y las especies de peces correspondientes, y la pesca en esas zonas debería controlarse y, de ser necesario, restringirse.

Piensos

28. La mayor parte de la ingestión dietética de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas se debe al depósito de estas sustancias en el componente lípido de alimentos derivados de animales (por ejemplo, aves de corral, peces, huevos, carne y leche). En los animales lactantes, las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas se excretan en parte con la grasa de la leche y, en las gallinas ponedoras, los contaminantes se concentran en el contenido graso de la yema del huevo. Para reducir esta transferencia, deberían aplicarse medidas de control al nivel de los piensos e ingredientes de los piensos. Las medidas destinadas a reducir los niveles de las dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en los piensos tendrían un efecto inmediato sobre los niveles de contaminantes en los alimentos de origen animal procedentes de animales de granja, incluyendo los peces de piscicultura. Tales medidas deberían incluir la elaboración de Códigos de Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Alimentación Animal (véanse las Buenas Prácticas de Fabricación, Buenas Prácticas de Almacenamiento y otras medidas de control, como, por ejemplo, los principios afines al sistema de APPCC) que pueden reducir los niveles de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas. Tales medidas pueden incluir:

- la identificación de zonas posiblemente contaminadas en el ecosistema de suministro de piensos;
- la identificación del origen de piensos o ingredientes de piensos frecuentemente contaminados;
- la supervisión del cumplimiento en los piensos e ingredientes de los piensos de los niveles de orientación o límites máximos nacionales, si los hubiere. La autoridad nacional competente debería investigar los productos que infrinjan el umbral para determinar si han de ser excluidos de la utilización en la alimentación animal.

29. Las autoridades nacionales competentes deberían tomar muestras y analizar periódicamente, aplicando métodos internacionales reconocidos, los piensos e ingredientes de piensos sospechosos, para verificar los niveles de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas. Esta información permitirá determinar las medidas que puedan ser necesarias para reducir al mínimo los niveles de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas y encontrar otros piensos e ingredientes de piensos posibles, en caso necesario.

30. El comprador y el usuario deberían prestar atención a lo siguiente:

- el origen de los materiales de los piensos e ingredientes de los piensos para asegurar que los productores y/o las empresas han certificado las instalaciones de producción, los procesos de producción y los programas de garantía de calidad (p. ej.: los principios afines al sistema de APPCC);
- documentos adjuntos por los que se confirme el cumplimiento de los niveles de orientación o límites máximos nacionales, si los hubiere, de acuerdo con los requisitos nacionales.

Piensos de origen animal

31. Dada la posición de sus precursores en la cadena alimentaria, los piensos derivados de animales tienen un riesgo mayor que los derivados de plantas en lo referente a contaminación con dioxinas y BPC análogos a las dioxinas. Debería prestarse atención para evitar que estos contaminantes entren en la cadena alimentaria mediante la alimentación de los animales productores de alimentos con piensos derivados de animales. Los piensos derivados de animales deberían controlarse en la medida de lo necesario para determinar la contaminación con dioxinas y BPC análogos a las dioxinas.

32. Debería evitarse la acumulación de dioxinas y de BPC análogos a las dioxinas en los tejidos adiposos del ganado, que pueda dar como resultado posibles infracciones de los niveles de orientación o límites máximos nacionales, si los hubiere, para la carne y la leche o sus productos derivados. Por consiguiente, los piensos de origen animal que superen los niveles de orientación o límites máximos nacionales, si los hubiere, o que contengan niveles elevados de dioxinas o BPC análogos a las dioxinas, no deberían suministrarse a los animales, a menos que se haya retirado la grasa.

33. Si se destinan a la utilización en los piensos, el aceite de pescado y otros productos derivados del pescado, la leche y los sucedáneos de la leche y las grasas animales deberían controlarse en la medida practicable para determinar la presencia de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas. Si existen niveles de orientación o límites máximos nacionales, el fabricante de piensos debería asegurarse de que los productos cumplen tales disposiciones.

Piensos de origen vegetal

34. Si se prevé la presencia de fuentes de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en las cercanías de los campos, debería prestarse atención al control de tales zonas, según sea necesario.

35. Deberían controlarse los lugares de cultivo regados con aguas residuales o tratados con fangos cloacales o compost urbano que puedan contener niveles elevados de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas, según sea necesario, para determinar su contaminación.

36. El tratamiento previo de los cultivos con herbicidas del tipo ácido clorofenoxialcanoico o productos clorados como el pentaclorofenol debería considerarse una posible fuente de contaminación con dioxinas. Los niveles de dioxinas en el suelo y las plantas forrajeras de lugares tratados previamente con herbicidas contaminados por dioxinas deberían ser objeto de controles en la medida necesaria. Esta información permitirá que las autoridades nacionales competentes adopten, si es necesario, medidas de ordenación para evitar la transferencia de dioxinas (y de BPC análogos a las dioxinas) a la cadena alimentaria.

37. Normalmente, las semillas oleaginosas y los aceites vegetales no contienen niveles importantes de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas. Lo mismo puede decirse de otros subproductos de elaboración de semillas oleaginosas (por ejemplo, tortas oleaginosas) utilizados como ingredientes de piensos. Sin embargo, algunos subproductos del refinado del aceite (por ejemplo, destilados de ácido graso) pueden contener mayores niveles de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas y, si es necesario, deberían analizarse si se destinan a la alimentación animal.

Elaboración de piensos y alimentos

Procesos de secado

38. Determinados procesos para el secado artificial de los piensos y alimentos (e ingredientes de piensos o alimentos) y el calentamiento de invernaderos para el cultivo de hortalizas requieren un flujo de gases calentados, ya sea una mezcla de humos de combustión (secado o calentamiento directo), ya sea simplemente aire calentado (secado o calentamiento indirecto). En consecuencia, deberían utilizarse combustibles que no generen dioxinas ni compuestos similares a las mismas ni otros contaminantes nocivos en niveles no aceptables. Los piensos, alimentos e ingredientes de piensos o alimentos que se sequen o se sometan a aire calentado deberían controlarse según sea necesario para asegurar que los procesos de secado o calentamiento no causen niveles elevados de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas.

39. La calidad de los materiales comerciales secados para piensos, en particular los forrajes verdes comerciales y los alimentos que han pasado por procesos comerciales de secado, depende de la selección de la materia prima y del proceso de secado. Conviene que el comprador exija un certificado del fabricante/proveedor de que los productos secos se elaboran de conformidad con las Buenas Prácticas de Fabricación, especialmente la elección del combustible, y respetando los niveles de orientación o límites máximos nacionales, si los hubiere.

Ahumado

40. Dependiendo de la tecnología que se emplee, el ahumado puede ser una etapa crítica de la elaboración para aumentar el contenido de dioxinas en los alimentos, especialmente si los productos muestran una superficie muy oscura con partículas de hollín. El fabricante debería controlar dichos productos elaborados, si es necesario.

Molienda/ Eliminación de fragmentos de molienda contaminados

41. En las tierras agrícolas cercanas a fuentes de emisión de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas, el depósito de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas transportados por el aire sobre la superficie de todas las partes de las plantas de cereales, así como las motas de polvo adheridas al cultivo en pie, se eliminan en gran medida durante el proceso de molienda y antes del proceso final de molturación. Si hay partículas que puedan estar contaminadas se eliminan en su mayoría en la canaleta de carga con el polvo restante. Durante la aspiración y el tamizado se reducen otros tipos de contaminación externa. Si es necesario, deberían controlarse algunos fragmentos de cereales, especialmente el polvo, que puedan tener niveles más altos de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas. Si hay pruebas de una contaminación elevada, tales fragmentos no deberían utilizarse en alimentos o piensos y deberían tratarse como desechos.

Sustancias añadidas a piensos y alimentos

Minerales y oligoelementos

42. Algunos minerales y oligoelementos se obtienen de fuentes naturales. Sin embargo, la experiencia ha demostrado que las dioxinas geogénicas pueden estar presentes en algunos sedimentos prehistóricos. Por ello, deben controlarse los niveles de minerales y oligoelementos añadidos a los piensos o alimentos, según sea necesario.

43. Los productos minerales o subproductos de determinados procesos industriales recuperados pueden contener niveles elevados de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas. El usuario de tales ingredientes de piensos debería verificar que las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas se encuentran dentro de los niveles de referencia establecidos a nivel nacional o de los límites máximos mediante un certificado expedido por el fabricante o proveedor.

44. Se han hallado niveles elevados de dioxinas en la arcilla de bola utilizada como antiaglutinante en la harina de soja destinada a piensos. Debería prestarse atención a los minerales utilizados como aglutinantes o antiaglutinantes (por ejemplo, bentonita, montmorillonita, arcilla caolinítica) y portadores (por ejemplo, carbonato cálcico), que se emplean como ingredientes de los piensos. Como garantía a los usuarios de que estas sustancias no contienen minerales con cantidades críticas (por ejemplo, que superen los niveles de orientación o límites máximos nacionales, si los hubiere) de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas, el distribuidor debería suministrar la certificación adecuada al usuario de tales ingredientes de los piensos.

45. La complementación de los animales productores de alimentos con oligoelementos (por ejemplo, cobre o zinc) depende de la especie, la edad y la productividad. En los minerales, incluidos los oligoelementos, que son subproductos o coproductos de la fabricación industrial de metales, se han hallado contenidos elevados de dioxinas. El contenido en dioxinas y BPC análogos a las dioxinas de tales productos debería ser objeto de control en la medida en que resulte necesario.

Ingredientes

46. Los fabricantes de piensos y alimentos deberían asegurar que todos los ingredientes de los piensos y los alimentos tengan niveles mínimos de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas para reducir la posible contaminación y cumplir los niveles de orientación o límites máximos nacionales, si los hubiere.

Cosecha, transporte y almacenamiento de piensos y alimentos

47. En la medida de lo posible, debería garantizarse que se produce la contaminación mínima con dioxinas y BPC análogos a las dioxinas durante la cosecha de piensos y alimentos. Puede lograrse esto en zonas posiblemente contaminadas reduciendo al mínimo el depósito de suelos en los piensos y alimentos durante la cosecha mediante la utilización de técnicas e instrumentos apropiados de conformidad con Buenas Prácticas Agrícolas. Las raíces y tubérculos cultivados en suelos contaminados deberían lavarse para reducir la contaminación procedente del suelo. Si se lavan las raíces y tubérculos, deberían secarse suficientemente antes de almacenarlos o deberían almacenarse utilizando técnicas (p. ej. ensilado) dirigidas a evitar la formación de mohos.

48. Después de una inundación deberían controlarse, según sea necesario, los cultivos cosechados para piensos y alimentos, a fin de determinar la presencia de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas, si hay pruebas de contaminación de las aguas de la inundación.

49. Para evitar la contaminación cruzada, el transporte de piensos y alimentos debería realizarse solamente en vehículos (con inclusión de buques) o en contenedores no contaminados con dioxinas y BPC análogos a las dioxinas. Los contenedores para el almacenamiento de alimentos o piensos deberían pintarse únicamente con colores que no contengan dioxinas ni BPC análogos a las dioxinas.

50. Los lugares de almacenamiento de piensos o alimentos no deberían estar contaminados con dioxinas y BPC análogos a las dioxinas. Las superficies (por ejemplo, paredes, suelos) tratadas con pinturas a base de alquitrán pueden causar la transferencia de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas a los alimentos y piensos. Las superficies que entran en contacto con el humo y el hollín de los fuegos entrañan siempre un riesgo de contaminación con dioxinas y BPC análogos a las dioxinas. Tales lugares deberían controlarse según sea necesario para determinar su contaminación antes de utilizarlos para el almacenamiento de piensos y alimentos.

Problemas específicos de la cría de animales (estabulación)

51. Los animales productores de alimentos pueden estar expuestos a dioxinas y BPC análogos a las dioxinas que se encuentran en determinadas maderas tratadas que se usan en las construcciones, equipo agrícola y material de cama. Para reducir la exposición, debería ser mínimo el contacto de los animales con la madera tratada que contenga dioxinas y BPC análogos a las dioxinas. Además, el serrín de madera tratada que contenga dioxinas y BPC análogos a las dioxinas no debería utilizarse como material de cama.

52. Debido a la contaminación de algunos suelos, los huevos de las gallinas que viven o se alimentan en libertad (por ejemplo, en la agricultura orgánica) pueden tener niveles elevados de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas, en comparación con los huevos de las gallinas encerradas, y deberían controlarse según sea necesario.

53. Se debería tener cuidado con los edificios más antiguos, puesto que pueden estar contruidos con materiales y barnices que pueden contener dioxinas y BPC análogos a las dioxinas. Si se han quemado, se deberán tomar medidas para evitar la contaminación de los piensos y de la cadena de piensos por dioxinas y BPC análogos a las dioxinas.

54. En los establos sin un revestimiento del suelo, los animales normalmente absorberán partículas del suelo. Si hay indicaciones de mayores niveles de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas, debería controlarse la contaminación del suelo según sea necesario. Debería cambiarse el suelo si es necesario.

55. La madera tratada con pentaclorofenol en instalaciones para animales se ha relacionado con altos niveles de dioxina en las carnes. La madera (por ejemplo, las traviesas de ferrocarril o los postes de la luz) tratada con productos químicos como el pentaclorofenol u otros materiales inadecuados no debería emplearse como postes de valla de las dehesas destinadas a los animales de granja o de líneas de alimentación. Los estantes para heno no deben construirse a partir de esa madera tratada. Debería evitarse también la conservación de la madera con aceites de desecho.

Control

56. Los agricultores y los fabricantes industriales de piensos y alimentos son los principales responsables de la inocuidad de los piensos y alimentos. Las pruebas correspondientes podrían realizarse en el marco de un programa de inocuidad de los alimentos (p. ej.: buenas prácticas de fabricación, programas de inocuidad en las explotaciones, programas de análisis de peligros y de puntos críticos de control, etc.). En otras partes del presente Código se hace referencia de los puntos en que resultaría adecuado efectuar una supervisión. Las autoridades competentes deberían hacer cumplir la responsabilidad fundamental de los agricultores y de los fabricantes de piensos y alimentos en relación con la inocuidad de piensos y alimentos a través del funcionamiento de sistemas de vigilancia y control en los puntos adecuados en toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria al nivel minorista. Además, las autoridades competentes deberían establecer sus propios sistemas de seguimiento.

57. Puesto que los análisis de dioxinas son bastante costosos en comparación con la determinación de otros contaminantes químicos, como mínimo los fabricantes de piensos y de alimentos deberían realizar, en la medida de lo posible, ensayos periódicos que incluyan las materias primas y los productos finales, y deberían conservarse los datos (véase párr. 66). Para la frecuencia del muestreo se deberían tener en cuenta los resultados de anteriores análisis (por parte de cada empresa o a través de un conjunto de resultados de la industria en el mismo sector). Si hay indicaciones de niveles elevados de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas, debería informarse a los agricultores y otros productores primarios sobre la contaminación y debería identificarse la fuente.

58. Los operadores de la cadena de piensos y alimentos, en la medida de lo posible, y las autoridades nacionales competentes deberían organizar programas de control de las contaminaciones que tengan su origen en el medio ambiente, los accidentes o las eliminaciones ilícitas, a fin de obtener información adicional sobre la contaminación de los alimentos y piensos. Deberían controlarse más intensamente los productos o ingredientes que entrañen el riesgo de tener, o se haya encontrado que tengan, una contaminación elevada. Por ejemplo, los programas de control podrían incluir a las principales especies de peces utilizadas en la alimentación humana o animal en las que se hayan apreciado unos niveles elevados de contenido de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas.

TOMA DE MUESTRAS, MÉTODOS ANALÍTICOS Y LABORATORIOS

59. En la bibliografía se incluyen orientaciones sobre los requisitos analíticos y la calificación de los laboratorios. Estas recomendaciones y conclusiones forman la base de la evaluación del JECFA y otros órganos. Asimismo, actualmente el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras está examinando los métodos de análisis de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas.

60. Los métodos tradicionales para el análisis de las dioxinas y de los BPC análogos a las dioxinas se basan en la espectrometría de masas de alta resolución, que consume tiempo y es cara. Como alternativa, se han desarrollado técnicas de bioensayo como métodos de cribado de alto rendimiento, que pueden resultar menos costosos que los métodos tradicionales. Sin embargo, el costo del análisis sigue constituyendo un impedimento para la recopilación de datos, por lo que debería otorgarse una prioridad en la investigación al desarrollo de métodos de análisis menos costosos para las dioxinas y BPC análogos a las dioxinas.

Muestreo

61. Algunos aspectos importantes de la toma de muestras para el análisis de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas consisten en recopilar muestras representativas, evitar la contaminación cruzada y el deterioro de las muestras e identificar de modo inequívoco las muestras y rastrearlas. Debería registrarse toda la información pertinente sobre muestreo, preparación y descripción de muestras (por ejemplo, período de muestreo, origen geográfico, especies de peces, contenido de grasa, tamaño de los peces) a fin de proporcionar información valiosa.

Métodos analíticos y notificación de datos

62. Los métodos analíticos deberían aplicarse solamente si son adecuados para la finalidad de cumplir un mínimo de requisitos. Si se dispone de límites máximos nacionales, el límite de cuantificación (LC) del método de análisis debería ser del orden de un quinto de este nivel de interés. Para el control de las tendencias temporales de la contaminación de fondo, el límite de cuantificación del método de análisis debería ser claramente inferior a la media de los rangos básicos actuales de las distintas matrices.

63. El rendimiento de un método de análisis debería demostrarse a escala del nivel de interés, por ejemplo 0,5 x, 1 x y 2 x del límite máximo con un coeficiente de variación aceptable de los análisis repetidos. La diferencia entre el nivel superior y el inferior (véase el próximo párrafo) no debería superar el 20 por ciento en el caso de los piensos y alimentos con una contaminación por dioxinas del orden de 1 pg. PCDD-PCDF-EQT-OMS/g grasa. Si es necesario, podría considerarse la realización de otro cálculo basado en el peso en fresco o la materia seca.

64. Salvo para las técnicas de bioensayo, los resultados de los niveles totales de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en una determinada muestra deberían consignarse como una concentración de nivel inferior, nivel medio y nivel superior multiplicando cada congénere por su respectivo Factor de Equivalencia Tóxica de la OMS (FET) y después sumarlos para obtener la concentración total expresada como Equivalencia Tóxica (EQT). Los tres valores diferentes de EQT deberían obtenerse reflejando la asignación de valores de cero (nivel inferior), la mitad del límite de cuantificación (nivel medio) y el límite de cuantificación (nivel superior) a cada congénere de dioxina o de BPC análogos a las dioxinas no cuantificados.

65. En función de la clase de muestra, el informe de los resultados analíticos puede comprender el contenido de lípidos y el contenido de materia seca de la muestra, así como el método utilizado para la extracción de lípidos y la determinación de la materia seca. El informe debería incluir también una descripción específica del procedimiento utilizado para determinar el límite de cuantificación (LC).

66. Podría utilizarse un método de análisis de cribado de alto rendimiento y con una validación aceptable demostrada, para seleccionar las muestras con niveles significativos de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas. Los métodos de cribado deberían tener menos del 1 por ciento de resultados falsos-negativos en el correspondiente nivel de interés para una determinada matriz. La utilización de patrones internos marcados con ¹³C para las dioxinas y BPC análogos a las dioxinas permite el control específico de posibles pérdidas de los analitos en cada muestra. De esta forma, pueden evitarse resultados falsos-negativos impidiendo que se utilicen o comercialicen alimentos o piensos contaminados. Para los métodos de confirmación, es obligatoria la utilización de estos patrones internos. Para los métodos de cribado sin control de las pérdidas durante el procedimiento analítico, debería facilitarse información sobre la corrección de las pérdidas de compuestos y la posible variabilidad de los resultados. Los niveles de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en las muestras positivas (por encima del nivel de interés) deberían determinarse mediante un método de confirmación.

Laboratorios

67. Los laboratorios que se ocupen del análisis de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas utilizando métodos de análisis tanto de cribado como de confirmación deberían estar acreditados por un órgano reconocido que actúe de conformidad con la Guía ISO/IEC 58: 1993 o poseer programas de garantía de la calidad que aborden todos los elementos esenciales de los organismos de acreditación para asegurar que aplican la garantía de la calidad analítica. Los laboratorios deben estar acreditados conforme a la norma ISO/IEC/17025:1999 “Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración” u otras normas equivalentes.

68. Se recomienda la participación periódica en estudios interlaboratorios o pruebas de aptitud para la determinación de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en las matrices pertinentes de piensos y alimentos, de conformidad con la norma ISO/IEC/17025:1999.

GESTIÓN Y EDUCACIÓN EN MATERIA DE CALIDAD

69. Las buenas prácticas agrícolas, las buenas prácticas de fabricación, las buenas prácticas de almacenamiento, las buenas prácticas de alimentación animal y las buenas prácticas de laboratorio son sistemas valiosos para seguir realizando progresos en la reducción de la contaminación por dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en la cadena alimentaria. A este respecto, los agricultores y los fabricantes de piensos y alimentos deberían educar a sus colaboradores sobre la manera de prevenir la contaminación mediante la aplicación de medidas de control.

Glosario de términos
(para los fines del presente Código de Prácticas)

| Término | Explicación |
|---|---|
| antiaglutinante | sustancia que reduce la tendencia de las distintas partículas de un pienso o alimento a adherirse |
| aglutinante | sustancia que incrementa la tendencia de las distintas partículas de un pienso o alimento a adherirse |
| coeficiente de variación | parámetro estadístico que expresa: 100 x desviación típica de una serie de valores/valor medio de una serie |
| método de análisis de confirmación | método de análisis con parámetros de alta calidad capaz de confirmar los resultados analíticos obtenidos con métodos de detección específica que tienen parámetros de calidad inferiores |
| congéneres | uno de dos o más compuestos del mismo tipo con respecto a la clasificación |
| dioxinas (PCDD/PCDF) | 7 dibenzo-p-dioxinas policloradas (PCDD) y 10 dibenzofuranos policlorados (PCDF) pertenecientes a un grupo de sustancias orgánicas lipofílicas y persistentes. Dependiendo del grado de cloración (1-8 átomos de cloro) y de las pautas de sustitución, pueden distinguirse entre 75 PCDD y 135 PCDF diferentes (“congéneres”), respectivamente. |
| BPC análogos a las dioxinas | 12 bifenilos policlorados (BPC) sustituidos en posiciones no-orto y mono-orto que muestran propiedades toxicológicas similares a las dioxinas (25) |
| pescado | animales vertebrados de sangre fría que incluyen Peces, Elasmobranchios y Ciclostomos. A efectos de este código de prácticas, se incluyen también los moluscos y crustáceos (41) |
| piensos | cualesquiera materiales únicos o múltiples, elaborados, semielaborados o crudos que se destinan directamente a la alimentación de animales productores de alimentos (27) |
| alimento | toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano directo y comprende las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia que se haya utilizado en la elaboración, preparación o tratamiento de “alimentos”, pero no los cosméticos y el tabaco o las sustancias utilizadas únicamente como medicamentos. |
| ingrediente de pienso o alimento | parte componente o constitutivo de cualquier combinación o mezcla que constituye un pienso o alimento, tenga o no un valor nutritivo en la dieta, incluidos los aditivos. Los ingredientes son vegetales, animales o de origen acuático u otras sustancias orgánicas o inorgánicas |
| niveles de orientación | niveles máximos no reglamentarios, sino recomendados |
| APPCC | Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control |
| límite de cuantificación (LC) (válido sólo para dioxinas y BPC análogos a dioxinas) | el límite de cuantificación de un congénere individual es la concentración de un analito en el extracto de una muestra que produce una respuesta instrumental a dos diferentes iones que ha de controlarse con una relación señal/ruido de 3:1 para la señal menos visible y cumplimiento de requisitos básicos como, por ejemplo, tiempo de retención, relación isotópica según el procedimiento de determinación descrito en el método EPA 1613 revisión B (38, 54) |
| límites máximos | límites máximos reglamentarios para contaminantes |
| minerales | Compuestos inorgánicos utilizados en piensos o alimentos requeridos para una alimentación normal o como coadyuvantes de elaboración |
| BPC | bifenilos policlorados pertenecientes a un grupo de hidrocarburos clorados, que se forman por cloración directa del bifenilo. Dependiendo del número de átomos de cloro (1 – 10) y de su posición en los dos anillos, teóricamente son posibles 209 compuestos diferentes (“congéneres”) (25) |
| especies de peces pelágicos | especies de peces que viven en aguas libres (por ejemplo, océanos, lagos) sin contacto con el sedimento |

| Término | Explicación |
|---|---|
| contaminante orgánico persistente (COP) | sustancia orgánica que persiste en el medio ambiente, se bioacumula a través de la red alimentaria y plantea el riesgo de causar efectos perjudiciales para la salud humana y el medio ambiente |
| Convenio de Estocolmo | El Convenio de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes es un tratado mundial para proteger la salud humana y el medio ambiente de los contaminantes orgánicos persistentes (COP), incluidas las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas, que entró en vigor el 17 de mayo de 2004. Al aplicar el Convenio de Estocolmo, los gobiernos adoptarán medidas para eliminar o reducir la emisión de COP al medio ambiente |
| método de análisis de cribado | método de análisis con parámetros de calidad más bajos para seleccionar muestras con notables niveles de un analito |
| oligoelementos | elementos químicos esenciales para las plantas, los animales y/o la nutrición humana en cantidades pequeñas |
| Equivalencia Tóxica (EQT) | valor relativo calculado multiplicando la concentración de un congénere por el factor de equivalencia tóxica (FET) |
| EQT-OMS | valor de EQT para las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas, establecido por la OMS y basado en factores de equivalencia tóxica (EQT) (37) |
| Factor de Equivalencia Tóxica (FET) | Estimaciones de la toxicidad de compuestos análogos a las dioxinas en relación con la toxicidad de 2,3,7,8-tetraclorodibenzo-p-dioxina (TCDD), a la que se asigna un FET de 1,0 |

Apéndice XXVII**ANTEPROYECTO DE NIVEL MAXIMO PARA EL 3-MCPD EN LOS CONDIMENTOS
LÍQUIDOS QUE CONTENGAN PHV-ÁCIDO (CON EXCLUSIÓN DE LA SALSA DE SOYA
FERMENTADA NATURALMENTE)****(N08-2004)****(en el Trámite 4 del procedimiento)**

| N° de cat. | Alimentos | ML (mg/kg) | Trámite | Observaciones |
|------------|---|---------------|---------|---------------|
| | condimentos líquidos que contengan PHV-ácido (con exclusión de la salsa de soya fermentada naturalmente) | 0,4 | 4 | |

Apéndice XXVIII**ANTEPROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL ESTAÑO****(en el trámite 5 del Procedimiento)**

| No. de cat. | Alimentos | ML (mg/kg) | Trámite | Observaciones |
|--------------------|-------------------------------------|-------------------|----------------|----------------------|
| | Bebidas enlatadas | 150 mg/kg | 5 | |
| | Alimentos enlatados excepto bebidas | 250 mg/kg | 5 | |

Documento de proyecto

NUEVAS ACTIVIDADES PROPUESTAS PARA EL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DE LA ACRILAMIDA EN LOS ALIMENTOS

Objetivos y alcance de la norma

Elaborar un proyecto de código de prácticas para la reducción de la acrilamida en los alimentos. El código tratará los principales aspectos de la producción comercial de alimentos, comprendidas las prácticas agrícolas, el almacenamiento, las materias primas, así como la elaboración y la preparación de los alimentos (insumo térmico, perfil de la temperatura, pH, recetas, etc.). El Reino Unido, en consulta con otros países miembros, redactará el primer proyecto del código de prácticas.

Pertinencia y oportunidad

Es posible controlar las condiciones durante la producción de alimentos, como las prácticas agrícolas, las condiciones de almacenamiento, el insumo térmico, el perfil de la temperatura, el pH y las recetas, que repercuten en la concentración de acrilamida en el producto final. El JECFA (2005) informó que la acrilamida puede ser un motivo de preocupación para la salud humana, en las concentraciones que aparecen en los alimentos. Un código de prácticas ofrecerá los medios para reducir la concentración de la acrilamida que contamina el proceso.

Aspectos principales que se tratarán

El proyecto de código de prácticas tratará los parámetros que se pueden controlar y las condiciones que han mostrado eficacia para esos parámetros. Presentará posibles métodos para reducir la acrilamida en los ámbitos de la agronomía, la composición de los productos, las condiciones de elaboración y la preparación final. Incluirá una evaluación de las repercusiones, positivas y negativas, de estos métodos en las características del producto terminado. Hará énfasis también en otras estrategias previas, las que han dado buenos resultados y las que no los han producido, para reducir la formación de acrilamida. El código de prácticas presentará información de documentos de debate previos sobre la acrilamida.

Evaluación frente al establecimiento de criterios para establecer prioridades de trabajo

Esta propuesta es congruente con los siguientes criterios para establecer prioridades de trabajo:

- a) Protección al consumidor desde el punto de vista de la salud y contra las prácticas fraudulentas. (Mediante la reducción de la exposición del consumidor a la acrilamida a través de los alimentos).

Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es congruente con la Perspectiva estratégica del Marco estratégico 2003-2007.

Información de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

Esta nueva actividad se recomienda en el Documento de debate sobre la acrilamida (CX/FAC 05/37/33), el informe de 37º período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (ALINORM 05/28/12) y el Documento de debate revisado sobre la acrilamida presentado en el 38º período de sesiones del CCFAC.

Determinación de necesidades y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Ningunas.

Determinación de cualquier necesidad de insumo técnico para la norma aportado por organizaciones externas, con fines de planificación.

Ninguna.

El calendario previsto para terminar este nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio, la fecha propuesta de aprobación en el trámite 5, y la fecha propuesta de aprobación por la comisión; el plazo para la elaboración de la norma comúnmente no debería exceder cinco años.

Si la Comisión aprueba en 2006 la realización de la propuesta para este nuevo trabajo, el proyecto del código de prácticas se distribuirá para someterlo a consideración en el trámite 3 del próximo periodo de sesiones del Comité. El paso al trámite 5 está previsto para 2009 y podría ser necesario celebrar una reunión adicional del Comité para finalizar la revisión, a fin de que en la siguiente reunión de la Comisión del Codex Alimentarius se apruebe en el trámite 8.

Documento de proyecto**NUEVAS ACTIVIDADES PROPUESTAS PARA EL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR HAP EN PROCESOS DE AHUMADO Y DE SECADO DIRECTO****El objeto y el alcance de la norma.**

El alcance es elaborar un Código de Buenas Prácticas de Fabricación para la reducción de la contaminación de los alimentos por HAP en procesos de ahumado y de secado directo.

Su relevancia y oportunidad.

El JECFA examinó los HAP en febrero de 2005 (informe resumido del JECFA de 2005). El Comité llegó a la conclusión que el efecto decisivo del HAP es la carcinogenicidad. Teniendo en cuenta que algunos HAP son también genotóxicos, no se puede suponer un mecanismo inicial y no pudo establecerse una Ingestión Semanal Tolerable Provisional (ISTP). El JECFA utilizó un enfoque del margen de exposición para concluir que el HAP es de baja preocupación para la salud humana. Debería hacerse todo lo posible para reducir la contaminación por HAP durante los procesos de secado y ahumado, p.ej. sustituyendo el ahumado directo (humo producido en la misma cámara de ahumado, usado tradicionalmente en los humeros) por el ahumado indirecto.

Los principales aspectos a abordar.

El proyecto de Código de Prácticas incluirá los parámetros a controlar durante procesos de ahumado y de secado de los alimentos. Además, apoyará el consejo dado por el JECFA sobre la reducción de HAP en los alimentos elaborados.

Una evaluación con arreglo a los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo.

Esta propuesta concuerda con los siguientes criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo: El Codex Alimentarius deberá proteger a los consumidores garantizando la inocuidad de los alimentos y reduciendo por ejemplo la exposición al HAP.

Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex.

Esta propuesta concuerda con la declaración de visión estratégica del Marco estratégico 2003-2007.

Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex.

Este nuevo trabajo fue recomendado en el Documento de Debate sobre hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) y la elaboración de los alimentos (CX/FAC 06/38/36).

Identificación de todo requisito del consejo científico de expertos y su disponibilidad.

Nada.

Identificación sobre si es necesaria aportación técnica de órganos externos a la norma con el fin de que pueda planearse.

Nada.

El espacio de tiempo propuesto para la realización del nuevo trabajo, incluida la fecha de comienzo, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5, y la fecha propuesta para su aprobación por la Comisión; normalmente el marco de tiempo para elaborar una norma no debe ser superior a cinco años.

Si en 2006 la Comisión aprueba que la propuesta para este nuevo trabajo debe proseguirse, el proyecto de Código de Prácticas se distribuirá en la próxima reunión del Comité para ser sometido a examen en el Trámite 3. El adelanto al Trámite 5 está previsto para 2008 y podría ser necesaria una reunión más del Comité para terminar la revisión, para su aprobación en el trámite 8 por la siguiente reunión de la CAC.

**ANTEPROYECTO REVISADO DE NIVELES DE ORIENTACIÓN PARA RADIONUCLEIDOS
EN ALIMENTOS CONTAMINADOS A RAÍZ DE UNA EMERGENCIA NUCLEAR O
RADIOLÓGICA OBJETO DE COMERCIO INTERNACIONAL**

(en el Trámite 5/8 del Procedimiento de elaboración)

**CUADRO 1: NIVELES DE REFERENCIA (EN Bq/kg PARA LOS RADIONUCLEIDOS
PRESENTES EN LOS ALIMENTOS**

| Radionucleidos en alimentos | Nivel de orientación (en Bq/kg) | |
|---|------------------------------------|--------------------|
| | Alimentos para lactantes* | Otros alimentos |
| ²³⁸ Pu, ²³⁹ Pu, ²⁴⁰ Pu, ²⁴¹ Am | 1 | 10 |
| ⁹⁰ Sr, ¹⁰⁶ Ru, ¹²⁹ I, ¹³¹ I, ²³⁵ U | 100 | 100 |
| ³⁵ S**, ⁶⁰ Co, ⁸⁹ Sr, ¹⁰³ Ru, ¹³⁴ Cs, ¹³⁷ Cs, ¹⁴⁴ Ce, ¹⁹² Ir | 1000 | 1000 |
| ³ H***, ¹⁴ C, ⁹⁹ Tc | 1000 | 10000 |

* Cuando se pretenda destinarlos a tal uso.

** Estas cifras representan los valores correspondientes al sulfuro orgánico.

** Estas cifras representan los valores correspondientes al tritio orgánico.

Ámbito de aplicación: Los niveles de orientación se aplican a los radionucleidos contenidos en los alimentos destinados al consumo humano que son objeto de comercio internacional y se hayan visto contaminados como consecuencia de accidentes nucleares o emergencias radiológicas¹. Estos niveles de orientación son aplicables a los alimentos después de su reconstitución o en la forma en que se hayan preparado para el consumo, es decir, no a los alimentos desecados o concentrados, y se basan en un nivel de exención de intervención de aproximadamente 1 mSv anual.

Aplicación: En lo que concierne a la protección radiológica en general de los consumidores de alimentos, cuando los niveles de los radionucleidos en los alimentos no superan los niveles de orientación correspondientes, los alimentos deben ser considerados inocuos para el consumo humano. Cuando se excedan los niveles de orientación, los gobiernos nacionales decidirán sobre la distribución de los alimentos y las circunstancias en que esta deba producirse, dentro de su territorio o jurisdicción. Los gobiernos nacionales quizás deseen adoptar distintos valores para uso interno en sus propios territorios cuando no sean aplicables las hipótesis relativas a la distribución de los alimentos que se han elaborado para deducir los niveles de orientación; por ejemplo, en caso de contaminación radiactiva generalizada. Para los alimentos que se consumen en pequeñas cantidades, como las especias, que representan un porcentaje reducido de la dieta total y, por lo tanto, una pequeña adición a la dosis total, los niveles de orientación pueden ser incrementados en un factor de 10.

Radionucleidos: Los niveles de orientación no incluyen a todos los radionucleidos. Se han incluido los que son importantes para la ingesta en la cadena alimentaria, los que se encuentran normalmente en las instalaciones nucleares o se utilizan como fuente de radiación en cantidades suficientemente grandes para que contribuyan notablemente al aumento de los niveles en los alimentos, los que pueden liberarse accidentalmente al medio ambiente desde instalaciones de tipo corriente o los que podrían emplearse en actos dolosos. Los radionucleidos naturales en general quedan excluidos del examen en este documento.

¹ A los fines de este documento, el término “emergencia” abarca tanto a los accidentes como a los actos dolosos.

En el cuadro 1 los radionucleidos se agrupan según los niveles de orientación, redondeados en forma logarítmica por órdenes de magnitud. Los niveles de referencia se definen para dos categorías distintas: los “alimentos para lactantes” y “otros alimentos”. Ello se debe a que la sensibilidad de los lactantes a varios radionucleidos podría plantear inconvenientes. Los niveles de orientación han sido comprobados en relación con los coeficientes de dosis de ingestión por edad definidos como dosis efectivas comprometidas por unidad de incorporación, que se han tomado de las “Normas básicas internacionales de seguridad” (OIEA, 1996)².

Radionucleidos múltiples en los alimentos: Los niveles de orientación se han desarrollado basándose en la hipótesis de que no es necesario añadir contribuciones de radionucleidos de distintos grupos. Cada grupo debe ser tratado independientemente. Con todo, las concentraciones de actividad de cada radionucleido del mismo grupo deben sumarse³.

² Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Organismo Internacional de Energía Atómica, Organización Internacional del Trabajo, Agencia para la Energía Nuclear de la OCDE, Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud, (1996) “Normas básicas internacionales de seguridad para la protección contra la radiación ionizante y para la seguridad de las fuentes de radiación”, OIEA, Viena.

³ Por ejemplo, si el ¹³⁴Cs y el ¹³⁷Cs contaminan un alimento, el nivel de orientación de 1000 Bq/kg se refiere a la suma de las actividades de ambos radionucleidos.

ANEXO 1

JUSTIFICACIÓN CIENTÍFICA PARA EL ANTEPROYECTO REVISADO DE LOS NIVELES DE ORIENTACIÓN PARA LOS RADIONUCLEIDOS EN ALIMENTOS CONTAMINADOS A RAÍZ DE UNA EMERGENCIA NUCLEAR O RADIOLÓGICA

El anteproyecto revisado de los niveles de orientación para los radionucleidos en los alimentos y, concretamente, los valores presentados en el cuadro 1 *supra*, se basan en las siguientes consideraciones radiológicas generales y en la experiencia adquirida en la aplicación de las normas internacionales y nacionales vigentes para el control de los radionucleidos en los alimentos.

Se han logrado importantes mejoras en la evaluación de las dosis de radiación resultantes de la ingesta humana de sustancias radiactivas desde que la Comisión del Codex Alimentarios publicó en 1989 los niveles de orientación⁴ (CAC/GL 5-1989).

Lactantes y adultos: Los niveles de exposición humana derivados del consumo de alimentos que contienen los radionucleidos incluidos en el cuadro 1 a los niveles de orientación sugeridos han sido evaluados para adultos y lactantes y comprobados para verificar su cumplimiento del criterio de dosis apropiado.

Para evaluar la exposición del público y los riesgos conexos para la salud debidos a la ingesta de radionucleidos en los alimentos, se requieren estimaciones de tasas de consumo de alimentos y coeficientes de dosis de ingestión. Según la Ref. (OMS, 1988), se supone que un adulto consume a lo largo de un año 550 kg de alimentos. El valor del consumo de alimentos y leche por los niños durante su primer año de vida utilizado para el cálculo de la dosis de los lactantes, que equivale a 200 kg, se basa en evaluaciones de hábitos humanos contemporáneos (F. Luykx, 1990⁵; US DoH, 1998⁶; y NRPB, 2003⁷). Los valores más prudentes de los coeficientes de dosis de ingestión por radionucleidos y por edades, es decir, los relacionados con las formas químicas de los radionucleidos que más se absorben en el tracto gastrointestinal y retienen en los tejidos del cuerpo, se han tomado de las normas del OIEA (1996).

Criterio radiológico: El criterio radiológico apropiado, que se ha utilizado para establecer una comparación con los datos de evaluación de dosis que figuran más adelante, es un nivel genérico de exención de intervención de cerca de 1 mSv para la dosis anual individual proveniente de los radionucleidos presentes en los productos básicos más importantes, como, por ejemplo, los alimentos, recomendado por la Comisión Internacional de Protección Radiológica como inocuo para las personas (CIPR, 1999)⁸.

Radionucleidos naturales: Los radionucleidos naturales están muy difundidos y, en consecuencia, se encuentran en todos los alimentos en diversos grados. Las dosis de radiación provenientes del consumo de alimentos oscilan entre varias decenas y varios cientos de microsievvert al año. En esencia, las dosis de estos radionucleidos cuando están presentes de manera natural en la dieta son imposibles de controlar; los recursos que se necesitarían para afectar a las exposiciones serían desmesurados en comparación con los beneficios logrados para la salud. Por consiguiente, estos radionucleidos quedan excluidos del examen en este documento pues no están asociados con las situaciones de urgencia.

⁴ La Comisión del Codex Alimentarius en su 18° período de sesiones (Ginebra, 1989) adoptó los niveles de orientación para los radionucleidos en los alimentos objeto de comercio internacional aplicables después de una contaminación nuclear accidental (CAC/GL 5-1989) para seis radionucleidos (⁹⁰Sr, ¹³¹I, ¹³⁷Cs, ¹³⁴Cs, ²³⁹Pu y ²⁴¹Am) durante un año después del accidente.

⁵ F. Luykx (1990) Response of the European Communities to environmental contamination following the Chernobyl accident. En: Environmental Contamination Following a Major Nuclear Accident, OIEA, Viena, Vol. 2, págs. 269-287.

⁶ Departamento de Salud y Servicios Sociales de los Estados Unidos (1998) Accidental Radioactive Contamination of Human Food and Animal Feeds: Recommendations for State and Local Agencies. Administración de Alimentos y Medicamentos, Rockville.

⁷ K. Smith y A. Jones (2003) Generalised Habit Data for Radiological Assessments. NRPB Report W41.

⁸ Comisión Internacional de Protección Radiológica (1999). Principles for the Protection of the Public in Situations of Prolonged Exposure. ICRP Publication 82, Annals of the ICRP.

Evaluación de la exposición acumulada en un año: Según una hipótesis prudente, durante el primer año transcurrido después de una importante contaminación radiactiva del medio ambiente causada por una emergencia nuclear o radiológica podría resultar difícil sustituir con facilidad alimentos que se importan de regiones contaminadas por los importados de zonas no afectadas. Según los datos estadísticos de la FAO, la fracción media de las cantidades de alimentos principales importada por todos los países en el mundo asciende a 0,1. Los valores indicados en el Cuadro 1 correspondientes a los alimentos consumidos por los lactantes y la población en general se han deducido para garantizar que si un país continúa importando los alimentos principales de zonas contaminadas con radionucleidos, la dosis interna media anual de sus habitantes no exceda 1 mSv aproximadamente (véase el Anexo 2). Esta conclusión puede no ser válida para algunos radionucleidos si se determina que la fracción de alimentos contaminados es superior a 0,1, como podría ocurrir con los lactantes cuya dieta se basa principalmente en la leche con escasas variaciones.

Evaluación de la exposición a largo plazo: Después de haber transcurrido un año de una emergencia, en general la fracción de alimentos contaminados colocada en el mercado disminuirá a raíz de restricciones impuestas a nivel nacional (retirada del mercado), del consumo de otros productos, de las contramedidas agrícolas y de la descomposición.

La experiencia ha demostrado que en el largo plazo, la fracción de alimentos contaminados importados disminuirá en un factor de 100 o más. En determinadas categorías de alimentos, como los productos forestales silvestres, pueden observarse niveles persistentes, o incluso crecientes, de contaminación. Otras categorías de alimentos pueden ir quedando gradualmente exentas de controles. Sin embargo, se debe prever que posiblemente vayan a transcurrir muchos años antes de que los niveles de exposición individual como resultado de la ingesta de alimentos contaminados puedan considerarse insignificantes.

ANEXO 2

EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN INTERNA HUMANA CUANDO SE APLIQUEN LOS NIVELES DE ORIENTACIÓN

Para los fines de evaluación del nivel medio de exposición del público en un país causado por la importación de productos alimenticios de otras zonas con radiactividad residual, al aplicar los actuales niveles de orientación deben utilizarse los siguientes datos: tasas de consumo de alimentos anuales para adultos y lactantes, coeficientes de dosis de ingestión por radionucleidos y edades, y los factores de importación/producción. Cuando se evalúe la dosis interna media en los lactantes y los adultos se sugiere que, debido a la vigilancia e inspección, la concentración de radionucleidos en alimentos importados no exceda los niveles de orientación actuales. Aplicando un enfoque de evaluación cauteloso, se considera que todos los alimentos importados de otras zonas con radiactividad residual están contaminados por radionucleidos a los niveles de orientación actuales.

Por tanto, la dosis interna media de las personas, E (mSv), debida al consumo anual de alimentos importados portadores de radionucleidos puede calcularse utilizando la siguiente fórmula:

$$E = GL(A) \cdot M(A) \cdot e_{ing}(A) \cdot IPF$$

donde:

$GL(A)$ es el nivel de orientación (Bq/kg)

$M(A)$ es la masa de alimentos consumidos anualmente por edades (kg)

$e_{ing}(A)$ es el coeficiente de dosis de ingestión por edades (mSv/Bq)

IPF es el factor de importación/producción⁹ (sin dimensiones)

Los resultados de la evaluación que figuran en el cuadro 2, tanto para los lactantes como para los adultos, demuestran que, con respecto a los veinte radionucleidos las dosis debidas al consumo de alimentos importados durante el primer año después de una contaminación radiactiva importante no exceden 1 mSv. Cabe señalar que las dosis se calcularon sobre la base de un valor del IPF igual a 0,1 y que esta premisa puede no ser válida en todos los casos, especialmente en los lactantes cuya dieta está basada esencialmente en la leche con escasas variaciones.

También cabe señalar que para el ^{239}Pu , al igual que para varios otros radionucleidos, la estimación de la dosis es prudente. Ello se debe a que se aplican factores elevados de absorción en el tubo digestivo y los coeficientes de dosis de ingesta conexos se aplican durante todo el primer año mientras que esto es válido principalmente durante el período de lactancia cuyo promedio, según estimaciones recientes de la Comisión Internacional de Protección Radiológica, es el primer semestre de vida (Comisión Internacional de Protección Radiológica, 2005¹⁰). En los seis meses siguientes del primer año de vida los factores de absorción intestinal son mucho más bajos. Esto no es válido para el ^3H , el ^{14}C , el ^{35}S , y los isótopos del yodo y el cesio.

A título de ejemplo, la dosis evaluada para el ^{137}Cs en los alimentos se presenta más abajo para el primer año posterior a la contaminación de la zona con este nucleido.

Para los adultos: $E = 1000 \text{ Bq/kg} \times 550 \text{ kg} \times 1,3 \times 10^{-5} \text{ mSv/Bq} \times 0,1 = 0,7 \text{ mSv}$;

Para los lactantes: $E = 1000 \text{ Bq/kg} \times 200 \text{ kg} \times 2,1 \times 10^{-5} \text{ mSv/Bq} \times 0,1 = 0,4 \text{ mSv}$

⁹ El factor de importación/producción (IPF) se define como la relación entre la cantidad de alimentos importados anualmente de zonas contaminadas con radionucleidos (ICA), y la cantidad total producida e importada ($P+I$) anualmente en la región o país objeto de examen.

¹⁰ Comisión Internacional de Protección Radiológica (2005). Doses to Infants from Radionuclides Ingested in Mothers Milk. Se publicará próximamente.

CUADRO 2

EVALUACIÓN DE UNA DOSIS EFECTIVA PARA LACTANTES Y ADULTOS DEBIDA A LA INGESTIÓN DE ALIMENTOS IMPORTADOS EN UN AÑO

| Radionucleido | Nivel de orientación (en Bq/kg) | | Dosis efectiva (en mSv) | |
|-------------------|--------------------------------------|-----------------|---|---------|
| | Alimentos destinados a los lactantes | Otros alimentos | Primer año posterior a una contaminación importante | |
| | | | Lactantes | Adultos |
| ²³⁸ Pu | 1 | 10 | 0,08 | 0,1 |
| ²³⁹ Pu | | | 0,08 | 0,1 |
| ²⁴⁰ Pu | | | 0,08 | 0,1 |
| ²⁴¹ Am | | | 0,07 | 0,1 |
| ⁹⁰ Sr | 100 | 100 | 0,5 | 0,2 |
| ¹⁰⁶ Ru | | | 0,2 | 0,04 |
| ¹²⁹ I | | | 0,4 | 0,6 |
| ¹³¹ I | | | 0,4 | 0,1 |
| ²³⁵ U | | | 0,7 | 0,3 |
| ³⁵ S* | 1000 | 1000 | 0,2 | 0,04 |
| ⁶⁰ Co | | | 1 | 0,2 |
| ⁸⁹ Sr | | | 0,7 | 0,1 |
| ¹⁰³ Ru | | | 0,1 | 0,04 |
| ¹³⁴ Cs | | | 0,5 | 1 |
| ¹³⁷ Cs | | | 0,4 | 0,7 |
| ¹⁴⁴ Ce | | | 1 | 0,3 |
| ¹⁹² Ir | | | 0,3 | 0,08 |
| ³ H** | 1000 | 10000 | 0,002 | 0,02 |
| ¹⁴ C | | | 0,03 | 0,3 |
| ⁹⁹ Tc | | | 0,2 | 0,4 |

* Esta cifra representa el valor correspondiente al sulfuro orgánico.

** Esta cifra representa el valor correspondiente al tritio orgánico.

LISTA DE PRIORIDADES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS, CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS Y TOXINAS NATURALMENTE PRESENTES EN LOS ALIMENTOS CUYA EVALUACIÓN SE PROPONE AL JECFA

| | <i>Preguntas a las que se ha de responder</i> | <i>Disponibilidad de datos (fecha, naturaleza)</i> | <i>Propuestos por</i> |
|---|---|---|-----------------------|
| A. Aditivos alimentarios | | | |
| Aromatizantes: 325 compuestos ¹ | Evaluación de riesgos con las actuales modalidades de uso; establecimiento de especificaciones; compuestos adicionales a los grupos ya evaluados. Se facilitarán detalles completos a la Secretaría del JECFA, incluyendo los datos sobre niveles de uso. | Datos disponibles | EE.UU. |
| Clorito sódico acidificado ¹ | Evaluación de riesgos para el uso en contacto con los alimentos (como coadyuvante de elaboración) | Datos disponibles de los EE.UU. | EE.UU. |
| Carragenina ¹ | Reevaluación toxicológica y revisión de las especificaciones Evaluación de la inocuidad para lactantes de 0-6 meses de edad (a partir del uso en preparados para lactantes) | Evaluación del SCF y nuevos datos toxicológicos disponibles | CE |
| Alga <i>euchema</i> elaborada ¹ | Reevaluación toxicológica y revisión de las especificaciones | Nuevos datos toxicológicos disponibles | CE |
| Ciclotetraosa ¹ | Evaluación de la inocuidad (uso como sustancia inerte y estabilizador) | Nov 2005 | Suiza |
| Isoamilasa de <i>Pseudomonas amyloclavata</i> ¹ | Evaluación de la inocuidad y especificación | Disponible | Suiza |
| Fosfolipasa A1 de <i>Fusarium venenatum</i> generada por <i>Aspergillus oryzae</i> ¹ | Evaluación de la inocuidad | Abr 2006 | Dinamarca |
| Asparaginasa expresada como <i>Aspergillus oryzae</i> ¹ | Evaluación de la inocuidad y especificación | Sep 2006 | Dinamarca |
| Feredetato sódico trihidrato ¹ | Evaluación de la inocuidad, usado para el enriquecimiento del hierro (aprobado en los Estados Unidos, China, el Brasil, etc.) | Disponible | EE.UU. |

| | <i>Preguntas a las que se ha de responder</i> | <i>Disponibilidad de datos (fecha, naturaleza)</i> | <i>Propuestos por</i> |
|--|---|---|-----------------------|
| Amarillo sol | Revisión de la especificación (límite adicional para el Sudán I) | Disponible | CE |
| Ligninsulfonato | Evaluación de la inocuidad y especificación (Sustancia inerte para vitaminas, carotenoides, otros nutrientes y formulaciones de aditivos) | Nov 2006 | Suiza |
| Fitosteroles, fitostanoles y sus ésteres | Evaluación de la inocuidad y especificación | Dic 2006 | Suiza |
| Nisin | Revisión de la especificación | Disponible | EE.UU. |
| Éter etílico del arginato láurico | Evaluación de la inocuidad e ingestión, especificación | Disponible | EE.UU. |
| Difosfato trisódico | Especificación | Disponible | IFAC/CE |
| Fosfato de monomagnesio | Especificación | Disponible | IFAC/CE |
| Extracto de p prika/oleorresina de p prika ¹ | Inocuidad como color alimentario , especificación y evaluación de la exposición NOTA:  Puede la evaluación de inocuidad y especificación existente para la oleorresina de p prika usada como especia extenderse al uso como color alimentario? | Dic 2006 | Suiza |
| Colores alimentarios: Curcumina; amaranto; tartracina, amarillo sol FCF, verde sólido, carmín | Evaluación de la exposición dietética basada en un anteproyecto (Trámite 3) y un proyecto (Trámite 6) de disposiciones, además, evaluación de la exposición basada en el nivel de uso | Disponible Corea: evaluación de ingest n en 2007 a partir de todas las fuentes de alimentación | CCFAC |

| | <i>Preguntas a las que se ha de responder</i> | <i>Disponibilidad de datos (fecha, naturaleza)</i> | <i>Propuestos por</i> |
|---|---|---|-----------------------|
| Tartracina, amarillo sol FCF, verde sólido,amaranto | Evaluación del potencial de hipersensibilidad | Suecia: datos antiguos Corea: estudio clínico disponible en 2007 | CCFAC |
| Sulfitos | Evaluación de la exposición dietética a partir de todos los alimentos | Disponible | CCFAC |
| Sulfato de aluminio y sodio | Evaluación de la inocuidad y especificación | Disponible | Suiza |
| B. Contaminantes | | | |
| Deoxinivalenol (DON) | Evaluación de la exposición a escala más general teniendo en cuenta nuevos datos; examen de datos toxicológicos y estudio de la necesidad de una dosis de referencia aguda (teniendo en cuenta datos relativos tanto a productos acabados como a trigo y otro productos sin elaborar que son objeto de comercio internacional; estudio de factores de elaboración) Toxicidad de 3-acetilo y del 15-acetilo DON (disponibilidad de datos desconocida) | (No antes de finales de 2007-2008) Información pendiente de recopilación por el Comité | CCFAC |
| Ocratoxina A ¹ | Reevaluación toxicológica, evaluación de la exposición (con especial atención a los países en desarrollo), efectos de diferentes niveles máximos para los cereales (5 o 20 µg/kg), efectos de la elaboración en los niveles residuales presentes en los alimentos | Finales de 2004 | Reino Unido/CE |
| Patulina | Evaluación de la exposición (cuestiones por desarrollar en futuras reuniones a partir de los datos disponibles) | 2007 | CCFAC |
| Fenilhidracinas (incluida la agaritina) | Evaluación completa | 2004 (disponible) | Dinamarca |

| | <i>Preguntas a las que se ha de responder</i> | <i>Disponibilidad de datos</i> <i>(fecha, naturaleza)</i> | <i>Propuestos por</i> |
|--------------------------|--|--|-----------------------|
| Aflatoxinas ¹ | Evaluación de la exposición dietética de las aflatoxinas totales en las nueces de árbol (listas para el consumo), en particular almendras, avellanas, pistachos, nueces del Brasil, y efectos sobre la exposición teniendo en cuenta los límites hipotéticos de 4, 8, 10, 15 µg/kg y situación en el contexto de la exposición a partir de otras fuentes y en relación con la anterior evaluación de la exposición sobre el maíz y los cacahuetes. Los higos secos posiblemente estén incluidos en esta evaluación en función de la disponibilidad de datos. | Disponible Evaluación de la EFSA en curso | CCFAC |

¹ Alta prioridad para su evaluación por el JECFA

ENMIENDA AL DESCRIPTOR DE LA CATEGORÍA 13.6 DEL ANEXO B (SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS) DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

13.6 Complementos alimenticios:

Comprende los complementos de vitaminas y minerales ~~en comprimidos~~ o en forma ~~de líquida~~ dosis unitarias, tales como cápsulas, tabletas, polvos, soluciones, etc., en los casos en los que las jurisdicciones nacionales regulen estos productos como alimentos.*

* *Directrices para Complementos de Vitaminas y Minerales* del Codex (CAC/GL 55-2005).