



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### 43ª reunión

Xiamen (provincia de Fujian), China, 14 al 18 de marzo de 2011

### DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE LA NOTA 161

(Informe del GTe sobre el uso de la Nota 161)

#### **Introducción**

1. En la 42ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), celebrada en Beijing, China, del 15 al 19 de marzo de 2010, se acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), presidido por los Países Bajos, que trabajaría exclusivamente en inglés, para preparar un documento de debate con propuestas de criterios y condiciones para el uso de la Nota 161 en la NGAA.

2. El 21 de abril de 2010 se envió la invitación a participar en el GTe a todos los miembros del Codex. Se anotaron representantes de 19 países, 7 observadores y la comisión de la UE para incorporarse en el grupo, y 6 países, 3 observadores y la comisión del UE contribuyeron a la tarea. En el Anexo I se presenta la lista completa de los participantes.

#### **Petición de observaciones<sup>1</sup>**

##### Primeros proyectos del documento

3. El primer proyecto de documento se distribuyó el 16 de julio de 2010. El día en que terminaba el plazo, el 30 de agosto de 2010, habían presentado sus observaciones sobre el primer borrador los representantes de cinco países, dos observadores y la Comisión Europea.

##### Segundo proyecto del documento

4. El segundo proyecto del documento se distribuyó el 10 de octubre de 2010. El día en que terminaba el plazo, el 30 de octubre de 2010, habían presentado sus observaciones sobre el segundo proyecto de documento los representantes de tres países, dos observadores y la Comisión Europea.

##### Proyecto final de informe

5. El informe se distribuyó el 6 de diciembre de 2010.

##### Informe final

6. El informe final se envió a la Secretaría del Codex el 16 de diciembre de 2010

#### **Información general**

##### **Nota 161**

7. La Nota 161 de la *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios* establece: "Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo".

---

<sup>1</sup> Todas las observaciones presentadas sobre el primer y segundo proyectos del documento están disponibles, si se solicitan, con el país director del GTe.

### **Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA: Justificación del uso de aditivos**

8. 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.

### **Apéndice del *Manual de procedimiento* del Codex: Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores.**

9. Criterios para tomar en cuenta los otros factores mencionados en la 2ª Declaración de principios respecto a la función de la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores

- "se debe admitir que algunas preocupaciones legítimas manifestadas por los gobiernos cuando establecen sus legislaciones nacionales no son en general aplicables o pertinentes en el plano internacional"
- "en el marco del Codex, solamente se pueden tomar en consideración los otros factores que puedan ser aceptados en el plano mundial, o en el plano regional cuando se trata de normas y textos afines regionales".

### **Artículo 2.4 del Acuerdo de la OMC sobre los obstáculos técnicos al comercio (Acuerdo OTC)**

10. Cuando sean necesarios reglamentos técnicos y existan normas internacionales pertinentes o sea inminente su formulación definitiva, los Miembros utilizarán esas normas internacionales, o sus elementos pertinentes, como base de sus reglamentos técnicos, salvo en el caso de que esas normas internacionales o esos elementos pertinentes sean un medio ineficaz o inapropiado para el logro de los objetivos legítimos perseguidos, por ejemplo a causa de factores climáticos o geográficos fundamentales o problemas tecnológicos fundamentales.

### **Artículo 3.3 del Acuerdo de la OMC sobre las medidas sanitarias y fitosanitarias (Acuerdo MSF)**

11. Los Miembros podrán establecer o mantener medidas sanitarias o fitosanitarias que representen un nivel de protección sanitaria o fitosanitaria más elevado que el que se lograría mediante medidas basadas en las normas, directrices o recomendaciones internacionales pertinentes, si existe una justificación científica o si ello es consecuencia del nivel de protección sanitaria o fitosanitaria que el Miembro de que se trate determine adecuado de conformidad con las disposiciones pertinentes de los párrafos 1 a 8 del artículo 5.(2).

12. Ello no obstante, las medidas que representen un nivel de protección sanitaria o fitosanitaria diferente del que se lograría mediante medidas basadas en normas, directrices o recomendaciones internacionales no habrán de ser incompatibles con ninguna otra disposición del presente Acuerdo.

### **Información sobre la Nota 161**

13. En la NGAA se introdujeron por primera vez exenciones para la legislación nacional con la Nota 122 (Sujeto a las leyes nacionales del país importador), a consecuencia de la incorporación en la NGAA de las

disposiciones sobre aditivos alimentarios para los zumos (jugos) y néctares de fruta sujetos a la Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas (CODEX STAN 247-2005). En la 3ª reunión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre zumos (jugos) de frutas y hortalizas (CTFFVJ), durante el debate sobre el uso de algunos aditivos (principalmente antioxidantes y conservantes), varias delegaciones señalaron que los países tenían el derecho de mantener sus propios límites para el uso de aditivos alimentarios en la legislación nacional, pero no de restringir el uso de los aditivos para fines del comercio internacional. Otras delegaciones señalaron la necesidad de ciertos aditivos (p. ej., conservantes) debido al clima. Con el objetivo de avanzar, la Unión Europea propuso, y el CTFFVJ estuvo de acuerdo, introducir una referencia a la legislación nacional del país importador para el uso de esos aditivos (ALINORM 03/39A, párrs. 31 y 32). Posteriormente, en la 36ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) se aprobaron las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas, y se recomendó que el CTFFVJ suprimiera la lista de aditivos alimentarios de la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas y que la sustituyera con referencias a las categorías correspondientes de la NGAA.<sup>2</sup> La 4ª reunión del CTFFVJ estuvo de acuerdo con la recomendación del CCFAC (ALINORM 05/28/39 párrs. 13-16). Esto dio lugar a la introducción de la Nota 122 en la NGAA, y al concepto de exenciones para la legislación nacional.

14. En la 39ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA, 2007) se creó una nueva nota, la Nota 161: "Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo" y se incorporó en la lista de notas de la NGAA. Esta nueva Nota 161 podía asociarse a ciertas disposiciones para edulcorantes a fin de aclarar que las autoridades nacionales podían establecer restricciones adicionales para el uso de edulcorantes, para garantizar que el uso de estas sustancias en sus jurisdicciones se justificara tecnológicamente (ALINORM 07/30/12, párr. 102)

15. Además, el uso de la Nota 161 aseguraría que el uso de edulcorantes no condujera a error al consumidor, tenía ventajas y se justifica tecnológicamente. El Presidente del Grupo de trabajo especial sobre la NGAA confirmó que esta era el propósito de la Nota 161, y señaló asimismo el paralelo entre el uso de esta nota para los edulcorantes y la situación para los aditivos en general que podía surgir de las diferencias regionales o nacionales.

16. En la 41ª reunión del CCFA (2009), el Comité señaló que la Nota 161 se había añadido en disposiciones para diversas categorías de alimentos sobre varios colorantes artificiales, con el fin de atender a la preocupación de algunas delegaciones. Al respecto, el Comité estuvo de acuerdo en que el uso de la Nota 161 se debería limitar en la medida de lo posible, con el fin de no restar fuerza al objetivo de la NGAA de ofrecer disposiciones armonizadas sobre aditivos alimentarios (ALINORM 09/32/12, párr. 87).

17. En vista de las preocupaciones expresadas por numerosas delegaciones sobre el uso de colorantes en grupos específicos de alimentos, el Comité estuvo de acuerdo en que esta nota, en principio, sólo se aplicará para las disposiciones sobre colorantes en las categorías de alimentos 04.0: Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas; 07.0: Productos de panadería; y 05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao, así como para sus respectivas subcategorías. El Comité señaló que la necesidad de la Nota 161 para otras categorías de alimentos también podría examinarse caso por caso, para el uso de un aditivo alimentario en una categoría específica de alimentos (ALINORM 09/32/12, párr. 88).

18. El Comité señaló la preocupación de varias delegaciones sobre un posible efecto negativo de la Nota 161 en los objetivos de la NGAA y aceptó recoger observaciones sobre la aplicación de esta nota, en particular sobre cuándo y dónde debería usarse (ALINORM 09/32/12, párr. 89).

19. En su 42ª reunión (2010), el CCFA recordó la preocupación manifestada en su reunión anterior por varias delegaciones (Argentina, Costa Rica, los Estados Unidos de América y la ICGMA) por el posible efecto negativo de un uso amplio de la Nota 161 y que había pedido observaciones sobre la aplicación de la misma, en particular cuándo y dónde se utilizaba (ALINORM 10/33/12, párr. 70).

---

<sup>2</sup> Las categorías de alimentos de la NGAA para los zumos (jugos) de frutas (14.1.2.1), los concentrados para zumos (jugos) de frutas (14.1.2.3), los néctares de frutas (14.1.3.1) y los concentrados para néctares de frutas (14.1.3.3) mantienen una correspondencia directa con los alimentos comprendidos en la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas.

20. La delegación de Argentina no estuvo de acuerdo con el uso de la Nota 161 en la NGAA porque el Acuerdo MSF sólo permite a los países apartarse de las normas internacionales de referencia sobre la base de información científica, y porque el uso de esta nota no estaba de acuerdo con el objetivo del Codex de armonizar las normas alimentarias y, a juicio de esta delegación, crearía obstáculos injustificados en el comercio. Algunas delegaciones y observadores estuvieron de acuerdo con este punto de vista (Australia, Brasil, la India, la ICFA y el IFAC) (ALINORM 10/33/12, párr. 71).
21. Algunas delegaciones, si bien reconocieron que el uso de esta nota sólo se justificaba en algunos casos en la NGAA, opinaron que se deberían establecer criterios para el uso de la nota a fin de evitar que se usara en exceso. Algunas delegaciones consideraron que la Nota 161 no debería utilizarse sencillamente porque un aditivo alimentario determinado no estaba autorizado en un país o en alguna región, ni cuando un país miembro manifestara preocupación por que se excediera la ingesta (ALINORM 10/33/12, párr. 72).
22. Varias delegaciones opinaron que la Nota 161 tenía como finalidad, en particular, su congruencia con la sección 3.2 del Preámbulo y que siempre debería aplicarse caso por caso, y sólo cuando las propuestas pudieran no ajustarse a los criterios establecidos en la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA (ALINORM 10/33/12, párr. 73).
23. Otras delegaciones y observadores opinaban que la redacción de la Nota 161 podría revisarse para abordar distintas prácticas tecnológicas, clima u otras condiciones y expectativas de los consumidores de todo el mundo (ALINORM 10/33/12, párr. 74).
24. Tras un breve debate, el Comité decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, bajo la dirección de los Países Bajos que trabajaría únicamente en inglés, para preparar un documento de debate que contenga propuestas de criterios y condiciones sobre el uso de la Nota 161 en la NGAA, teniendo en cuenta las observaciones presentadas en respuesta a la CL 2009/7-FA, Parte B, Punto 7<sup>3</sup> y el debate anterior, para someterlo a examen en su 43ª reunión (ALINORM 10/33/12, párr. 75).
25. En el 3<sup>er</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius la delegación de la República de Corea, con apoyo de otras delegaciones, manifestó su preocupación por el amplio uso de la Nota 161, que podría tener consecuencias en la aplicación de la NGAA (ALINORM 10/33/REP, párr. 41).

### **Observaciones**

26. La Nota 161 se ha utilizado como concesión para avanzar con la NGAA. En consecuencia, el uso de la Nota 161 se ha propagado en las disposiciones sobre ciertos aditivos alimentarios, en particular los colorantes y los edulcorantes. Sin embargo, parece que la Nota 161 tenía como objetivo su uso sólo en los casos en que existan diferencias regionales en los criterios de justificación del uso de determinados aditivos alimentarios. Los criterios identificados son que el uso del aditivo no deberá desorientar al consumidor, deberá presentar ventajas y justificarse tecnológicamente (véase, p. ej., ALINORM 07/30/12, párr. 103).
27. Además, la Nota 161 tenía como finalidad aplicarse exclusivamente a un número limitado de categorías de alimentos (véase, p. ej., ALINORM 09/32/12, párr. 88).
28. En la 41ª reunión del CCFA, al principio la Nota 161 se añadió en las disposiciones de diversas categorías de alimentos para numerosos colorantes artificiales. El Comité aceptó entonces que el uso de la Nota 161 debería limitarse en la medida de lo posible con el fin de no debilitar el objetivo de la NGAA de proporcionar disposiciones armonizadas sobre aditivos alimentarios. El Comité acordó que esta nota, en principio, sólo sería aplicable para las disposiciones para los colorantes en determinadas categorías de alimentos definidas. El Comité señaló que la necesidad de la Nota 161 para otras categorías de alimentos también se podría examinar caso por caso para la combinación de algunas categorías de alimentos y aditivos alimentarios.
29. Las observaciones presentadas en respuesta a la CL 2009/7-FA, Parte B, Punto 7 y el debate en la 42ª reunión del CCFA, indican que muchas delegaciones consideran que la Nota 161 no es, en general, necesario, mientras que otras delegaciones expresan la necesidad de esa nota. Con el objetivo de avanzar en el tema de la Nota 161, el GTe y el CCFA tienen que examinar una serie de opciones, inclusive la posibilidad de elaborar criterios y condiciones para el uso de la Nota 161, necesarios para asegurar que esta nota sólo se

---

<sup>3</sup> CX/FA 10/42/6 (Observaciones de Australia, Costa Rica, los Estados Unidos de América, ICGA, ICGMA, IFAC; CX/FA 10/42/6 Add.1 (Observaciones de Argentina, Brasil, la Unión Europea, la India).

utilice en forma limitada. Podría ser necesario revisar periódicamente estos criterios. Estas observaciones se utilizan como punto de partida para iniciar el debate sobre la necesidad de la Nota 161 en la NGAA.

30. Parece ser que el uso previsto de la Nota 161 sólo corresponde a los casos en los que las diferencias regionales de enfoque/actitud conduzcan a diferencias de opinión respecto a la justificación del uso de determinados aditivos alimentarios (edulcorantes y colorantes) en algunas categorías de alimentos. La observación se utiliza como punto de partida para iniciar el debate sobre los criterios y las condiciones para el uso de la Nota 161 en la NGAA.

### **Primera propuesta discutida en el grupo de trabajo**

31. En el primer proyecto del documento de debate se propuso establecer una lista corta de tipos de aditivos alimentarios (p. ej., colorantes, edulcorantes) y categorías de alimentos en los que se puede aplicar la Nota 161. La justificación de esta propuesta fue que el propósito original de la Nota era que las autoridades nacionales pueden aplicar restricciones adicionales sólo en el caso de determinados aditivos/categorías de alimentos, donde las diferencias regionales de enfoque/actitud conducen a diferencias de opinión sobre la percepción de los consumidores, las ventajas y la justificación tecnológica. Dado que será muy difícil definir con claridad los criterios para los casos en los que las diferencias de opinión sobre la percepción de los consumidores, las ventajas y la justificación tecnológica justifiquen la aplicación de la Nota 161, se propuso limitar el uso de la misma a las combinaciones del tipo de aditivos alimentarios y categorías de alimentos que figuren la lista corta, que está por establecerse.

32. A partir de las observaciones recibidas sobre el primer borrador, quedó claro que la mayoría de los miembros consideraron que la propuesta de establecer una lista mínima de combinaciones de tipos de aditivos alimentarios y categorías de alimentos en los que se pueda aplicar la Nota 161 en el primer proyecto del documento de debate no se cumplió el mandato del GTe de establecer los criterios y las condiciones de uso, y que deberían establecerse criterios y condiciones claras de uso. Por lo tanto, esta propuesta inicial de establecer una lista mínima se retiró y las pocas propuestas recibidas para la lista corta no se incluyeron tampoco en el segundo proyecto.

33. Sobre la base de las observaciones que se recibieron se puede concluir que en el GTe hay consenso en que el uso de la Nota 161 se deberá reducir.

34. La mayoría de los miembros estuvieron de acuerdo en que la Nota 161 sólo se podría utilizar examinando caso por caso las propuestas que no se ajusten al Preámbulo, cuando no sea posible encontrar una solución común (consenso) para disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios. Varios miembros hicieron hincapié en que es necesaria una justificación científica y técnica para determinar si las propuestas se ajustan al Preámbulo.

35. En las respuestas a la CL 2009/7-FA, Parte B, Punto 7 y en el debate de la 42ª reunión del CCFA varias delegaciones mencionaron que la aplicación de la Nota 161 a disposiciones sobre aditivos alimentarios específicas no debería tener carácter permanente. Se invitó a los miembros del GTe a presentar su parecer sobre este punto y presentar recomendaciones sobre cómo debería revisarse periódicamente la aplicación de la Nota 161 a disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios. Sólo se recibió una respuesta, y este miembro del GTe opinó que si no hay acuerdo sobre los criterios y condiciones para el uso de la Nota 161, ésta se podría considerar permanente hasta que haya nueva información científica o de otro tipo, y que ya no se cumplan los criterios.

36. Sobre la base de las observaciones se redactó la siguiente propuesta "**criterios y condiciones para el uso de la Nota 161**", que se debatió en el grupo de trabajo:

*La Nota 161 sólo se utilizará después de un análisis caso por caso cuando no se pueda llegar a un consenso sobre si una propuesta para una disposición sobre un aditivo alimentario se ajusta a la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA, es decir:*

- i. Cuando la propuesta conduzca a discrepancias en relación a si presenta un riesgo perceptible para la salud de los consumidores*
- ii. Cuando la propuesta conduzca a discrepancias en relación a su necesidad tecnológica.*
- iii. Cuando la propuesta conduzca a discrepancias en relación a la posibilidad de que desoriente a los consumidores.*

*Y i) deberá justificarse que:*

- a. *los requisitos para concluir que hay riesgo para la salud no se cumplen (p. ej., que no haya una evaluación del JECFA o haya una evaluación caduca del JECFA, que no haya disponible una evaluación apropiada de la ingesta y/o no haya disponible una evaluación de la ingesta para los grupos de la población de alto riesgo) O BIEN*
- b. *una evaluación científica nacional de la ingesta para el aditivo en consideración haya demostrado un perceptible riesgo para la salud del consumidor.*

37. La Nota 161 tiene carácter permanente, la revisión de la aplicación de la Nota 161 deberá hacerse cuando haya nueva información científica o de otros tipos y cuando los criterios arriba enumerados ya no se cumplan.

### **Debate en el grupo de trabajo por medios electrónicos después de la segunda propuesta**

#### **Observaciones sobre la propuesta "criterios y condiciones sobre el uso de la Nota 161"**

38. Todos los miembros menos uno comentaron la propuesta del segundo proyecto. Algunas observaciones pedían cambios menores, otras proponían cambios considerables, mientras que una de las observaciones estaba de acuerdo con la propuesta y otra la rechazaba. La variedad de los cambios solicitados y las observaciones es tal que no hay posibilidad de acuerdo. Por lo tanto, se puede concluir que el GTe rechaza la propuesta.

39. Además, en la mayor parte de las mismas observaciones recibidas también se señaló que los documentos que hay, como el *Manual de procedimiento* del Codex, la NGAA o el Acuerdo de la OMC sobre los obstáculos técnicos al comercio, ofrecen suficiente orientación para que los miembros lleguen a un consenso y de todas formas se tengan en cuenta las circunstancias locales que justifican la aplicación de medidas adicionales.

40. Además, algunos miembros señalaron que la Nota 161 no deberá tener carácter permanente sino que debería ser temporal y utilizarse ditionally some members pointed out that Note 161 should not have a permanent character but should be on a temporary basis and should be used sparingly.

41. Otras observaciones que no corresponden estrictamente al ámbito de acción del GTe se anotan en "Recomendaciones para reducir el uso de la Nota 161, además de establecer criterios y condiciones de uso claramente definidos".

#### **Recomendaciones para reducir el uso de la Nota 161, además de establecer criterios y condiciones de uso claramente definidos.**

42. Aunque no quede en el ámbito de acción de este GTe, se recibieron varias recomendaciones en las dos rondas de observaciones sobre cómo podría reducirse el uso de la Nota 161, además de establecer criterios y condiciones de uso claramente definidos. El GTe sugiere que podría ser valioso un debate sobre posibles medidas para reducir el uso de la Nota 161, que podría seguir el CCFA, y que las recomendaciones que se presentan a continuación podrían utilizarse en ese debate.

43. Varios miembros indicaron que hay muy poco tiempo en el grupo de trabajo sobre la NGAA para intercambiar opiniones y para las negociaciones para llegar a consenso cuando las delegaciones opinan que la sección 3.2 del Preámbulo no se cumple. Dar más tiempo para el debate podría reducir el uso de la Nota 161.

44. Otro miembro opinó que el uso de la Nota 161 podría reducirse cuando se cumplan con más rigor los procedimientos para examinar el ingreso y la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* descritos en la sección II del *Manual de procedimiento*.

45. Este miembro indicó también que el "Documento Denner " menciona que la NGAA futura deberá contener una lista de alimentos "que no contendrán aditivos en absoluto", y que establecer esa lista también podría reducir la necesidad de usar la Nota 161.

46. Algunos miembros indicaron que la motivación para elaborar y utilizar la Nota 161 son las diferencias de opinión entre delegaciones respecto a cuándo algunos de los usos/niveles de uso propuestos de aditivos cumplen algunos de los criterios establecidos en la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA. Por lo tanto, contemplar las opiniones actuales de las delegaciones sobre estos criterios (qué se requiere como justificación suficiente para la necesidad tecnológica, qué podría desorientar al consumidor) y debatirlas en

la plenaria del CCFA permitirá entender mejor las diferencias de opiniones y podría reducir la necesidad de uso de la Nota 161.

47. Tres miembros indicaron que debería examinarse la eliminación o supresión de la Nota 161.

48. Un miembro propuso que la revisión de la Nota 161 se presente al Comité como enfoque opcional.

### **Conclusiones**

49. Los miembros del GTe no se pusieron de acuerdo sobre la propuesta "criterios y condiciones para el uso de la Nota 161". Sin embargo, aunque no en el ámbito del GTe, se presentaron varios otros enfoques en "Recomendaciones para reducir el uso de la Nota 161, además de establecer criterios y condiciones de uso claramente definidos", que podrían ofrecer posibles soluciones para llegar a consenso en torno a las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

**Anexo 1****Lista de participantes del GTe sobre la Nota 161****Presidente**Países Bajos**Mr. Kees Planken**

Ministry of Health, Welfare and Sport Health  
[k.planken@minvws.nl](mailto:k.planken@minvws.nl)

**Mrs. Suzanne Jeurissen Ph.d**

National Institute for Public Health and the Environment  
 (RIVM)  
 Centre for Substances and Integrated Risk Assessment (SIR)  
[Suzanne.Jeurissen@rivm.nl](mailto:Suzanne.Jeurissen@rivm.nl)

**Países participantes**Argentina

[codex@minagri.gob.ar](mailto:codex@minagri.gob.ar)

Australia**Dr Paul Brent**

Científico en Jefe  
 Food Standards Australia New Zealand  
[paul.brent@foodstandards.gov.au](mailto:paul.brent@foodstandards.gov.au)  
[codex.contact@daff.gov.au](mailto:codex.contact@daff.gov.au)

**Ms. Christel Leemhuis**

Section Manager (A/g)  
 Scientific Strategy, International & Surveillance  
 Food Standards Australia New Zealand  
[christel.leemhuis@foodstandards.gov.au](mailto:christel.leemhuis@foodstandards.gov.au)

Austria**Dr. Sigrid Amann**

Bundesministerium für Gesundheit  
 Federal Ministry of Health  
 Abteilung für Lebensmittelsicherheit  
 und Verbraucherschutz, spezielle Waren  
 und FAO/WHO Codex Alimentarius  
 II/B/8  
[Sigrid.amann@bmg.gv.at](mailto:Sigrid.amann@bmg.gv.at)

Brasil**Mrs. Daniela Aparecida dos Reis Arquete**

[Daniela.Arquete@anvisa.gov.br](mailto:Daniela.Arquete@anvisa.gov.br)

China**Dr. FAN YongXiang**

National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC  
[afantiii@gmail.com](mailto:afantiii@gmail.com)

Colombia**Mr. Julio Vanegas**

[jvanegasr@invima.gov.co](mailto:jvanegasr@invima.gov.co)

**Mrs. Miriam Rivera**

[mriverar@invima.gov.co](mailto:mriverar@invima.gov.co)

**Mr Javier Muñoz**

[jmunoz@mincomercio.gov.co](mailto:jmunoz@mincomercio.gov.co)

**Mr Elvin Rincon**

[erincon@mincomercio.gov.co](mailto:erincon@mincomercio.gov.co)

Unión Europea**Mrs. Eva Zamora Escribano**

European Commission  
 Health and Consumers Directorate General  
 International questions (multilateral)  
 Codex Alimentarius  
[Eva-Maria.Zamora-Escribano@ec.europa.eu](mailto:Eva-Maria.Zamora-Escribano@ec.europa.eu)

**Mr. Stephane Brion**

European Commission  
 Health and Consumers Directorate General  
[stephane.brion@ec.europa.eu](mailto:stephane.brion@ec.europa.eu)

Dinamarca**Mrs. Louise Baad Rasmussen**

Lawyer  
 6. Office - Food Science, technology and marketing  
 Ministry of Food, Agriculture and Fisheries  
 Danish Veterinary and Food Administration  
[LBAR@fvst.dk](mailto:LBAR@fvst.dk)

Francia**Mme Catherine EVREVIN**

Ministère de l'économie, des finances et de l'emploi  
 DGCCRF 59  
[catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr)  
[sgae-codex-fr@sgae.gouv.fr](mailto:sgae-codex-fr@sgae.gouv.fr)

## Mme Marion SANDRIN

Ministère de l'Agriculture et de la pêche DGAL - SDQA -  
 Bureau de la législation alimentaire  
[marion.sandrin@agriculture.gouv.fr](mailto:marion.sandrin@agriculture.gouv.fr)

Alemania**Mr. Hermann BREI**

Bundesministerium für Ernährung,  
 Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
 (Federal Ministry of Food, Agriculture  
 and Consumer Protection)  
[Hermann.Brei@bmelv.bund.de](mailto:Hermann.Brei@bmelv.bund.de)

Hungría**Mr. Gábor Kelemen**

Counselor  
 Ministry of Rural Development  
[Gabor.Kelemen@fvm.gov.hu](mailto:Gabor.Kelemen@fvm.gov.hu)

Indonesia**Mr. Tetty H Sihombing**

Director of Food Products Standardization  
 National Agency of Drug and Food Control  
[subdit\\_spo@yahoo.com](mailto:subdit_spo@yahoo.com)

Irán**Mrs. Banafsheh Nasiri**

Senior food additives expert & Secretary of CCFA  
[bn31518@yahoo.com](mailto:bn31518@yahoo.com)

**Mrs. Mahnaz Shabazaz**

Senior food expert  
[shah\\_1954@yahoo.com](mailto:shah_1954@yahoo.com)



Japón**Ms. Makiko SANADA**

Deputy Director  
Standards and Evaluation Division, Department of Food  
Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare  
[codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

**Ms. Ayako YOSHIO**

Assistant Director  
Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety and  
Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry  
and Fisheries  
[ayako\\_yoshio@nm.maff.go.jp](mailto:ayako_yoshio@nm.maff.go.jp)  
[codex\\_maff@nm.maff.go.jp](mailto:codex_maff@nm.maff.go.jp)

Malasia**Ms. Nor Kamilah Mohd Alwi**

Principal Assistant Director  
Food safety and Quality Div  
Ministry of Health Malaysia  
[kamilah@moh.gov.my](mailto:kamilah@moh.gov.my)  
[ccp\\_malaysia@moh.gov.my](mailto:ccp_malaysia@moh.gov.my)

**Ms. Ruhana Abdul Latif**

Senior Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
[Ruhana\\_latif@moh.gov.my](mailto:Ruhana_latif@moh.gov.my)

México**Mr. Michelle Vizuet Chávez**

Punto de Contacto Codex México  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
[codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx)

Noruega**Mrs. Cecilie Svenning**

Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority  
[Cecilie.Svenning@mattilsynet.no](mailto:Cecilie.Svenning@mattilsynet.no)

**Mrs. Ase Fulke**

Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority  
[Ase.fulke@Mattilsynet.no](mailto:Ase.fulke@Mattilsynet.no)

Suecia**Mrs. Evelyn Jansson Elfberg**

[Evelyn.Jansson-Elfberg@slv.se](mailto:Evelyn.Jansson-Elfberg@slv.se)

Reino Unido**Dr Stephen Johnson**

Head - Food Additives Branch  
Chemical Safety Division  
UK Food Standards Agency  
[Stephen.Johnson@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Stephen.Johnson@foodstandards.gsi.gov.uk)

Estados Unidos de América**Mrs. Susan E. Carberry, Ph.D.**

Alternate Delegate, CCFA  
Supervisory Chemist  
U.S. Food & Drug Administration  
Center for Food Safety & Applied Nutrition  
Office of Food Additive Safety  
Division of Petition Review  
[Susan.Carberry@fda.hhs.gov](mailto:Susan.Carberry@fda.hhs.gov)

**Participating Organisations**CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)**Camille Perrin**

[camille.perrin@cefs.org](mailto:camille.perrin@cefs.org)

CIAA**Mr. Miguel Angel Prieto Arranz**

Food Policy Science and R&D Manager  
Conederation of the Food and Drink Industries of the EU  
[m.prietoarranz@ciaa.eu](mailto:m.prietoarranz@ciaa.eu)

Federación Internacional de Lechería (FIL)**Mr. Allen R Sayler**

Vice-President, Regulatory Affairs & International Standards  
International Dairy Foods Association (IDFA)  
20005 Washington, DC  
USA  
[asayler@idfa.org](mailto:asayler@idfa.org)

**Ms. Aurélie Dubois**

Standards Officer  
International Dairy Federation  
1030 Brussels  
Belgium  
[ADubois@fil-idf.org](mailto:ADubois@fil-idf.org)

Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles (ICGMA)**Ms. Peggy S. Rochette**

*Sr. Director of International Affairs*  
Grocery Manufacturers Association (GMA)  
[prochette@gmaonline.org](mailto:prochette@gmaonline.org)

Consejo Internacional para los Aditivos Alimentarios (IFAC)**Ms. Lyn O'Brien Nabors**

President  
[lnabors@kellencompany.com](mailto:lnabors@kellencompany.com)

Asociación Internacional para los Edulcorantes (ISA)**Ms. Frances Hunt**

Secretary General  
[isa@ecco-eu.com](mailto:isa@ecco-eu.com)

NATCOL**Ms. Mary O'Callaghan**

NATCOL Secretariat, P.O. Box 3255,  
Boycestown, Carrigaline, Co. Cork. IRELAND  
[Secretariat@natol.org](mailto:Secretariat@natol.org)