



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

46ª reunión

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

**CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y
OTROS COMITÉS Y GRUPOS ESPECIALES DEL CODEX**

CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 36º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC)

Normas y textos afines adoptados por la Comisión¹

1. La Comisión adoptó los siguientes documentos:
 - Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) propuestas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).
 - Enmiendas al *Sistema internacional de numeración (SIN) para aditivos alimentarios* (CAC/GL 36-1989).
 - *Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios* formuladas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en su 76ª reunión².
2. En el documento REP 13/CAC, párrs. 68-69, se puede encontrar una relación completa del debate sostenido por la Comisión en su 36º período de sesiones sobre la adopción de los textos antedichos.

Revocación de normas y textos afines del Codex vigentes³

3. La Comisión aprobó la revocación de los siguientes textos del Codex Alimentarius, conforme lo había propuesto el CCFA en su 45ª reunión:
 - Disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos.
 - Especificaciones para el aceite mineral, media y baja viscosidad (SIN 905e, f y g).

Nuevos trabajos⁴

4. La Comisión aprobó la elaboración de una nueva norma por el CCFA:
 - Revisión de las *Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios* (CAC/GL 3-1989)
5. **Se invita al Comité a que tome nota** de las decisiones antedichas adoptadas por la Comisión.

CUESTIONES PLANTEADAS POR OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN

35ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) (Bad Soden am Taunus [Alemania], 4-11 de noviembre de 2013)⁵

6. En respuesta a la petición del CCFA con respecto a las recomendaciones relativas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 que figuran en el Cuadro 3 con la función de “regulador de la acidez” y el enfoque horizontal para las disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 que figuran en el Cuadro 3 con la función de “emulsionante, estabilizador y espesante”, el CCNFSDU aclaró en

¹ REP 13/CAC, Apéndice III.

² REP 13/FA, Apéndice X.

³ REP 13/FA, párr. 101 y Apéndice V.

⁴ REP 13/FA, párr. 106 y Apéndice VI.

⁵ REP 14/NFSDU, párr. 106 y Apéndice VI.

su 35ª reunión que la Nota 55 “Individualmente o en combinación, dentro de los límites para el sodio, el calcio y el potasio de conformidad con la norma para los productos” debería aplicarse a todas las disposiciones pertinentes, tanto con valores numéricos como aquellas sujetas a buenas prácticas de fabricación (BPF), de la *Norma para Preparados para Lactantes y Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes* (CODEX STAN 72-1981).

7. El CCNFSDU, en su 35ª reunión, aclaró además que los límites de sodio aplicables a determinadas disposiciones sobre aditivos alimentarios en la *Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños* (CODEX STAN 73-1981) también deberían aplicarse a las disposiciones pertinentes de la *Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños* (CODEX STAN 74-1981).

8. **Se invita al Comité a examinar** las aclaraciones antedichas durante los debates de los temas 5(a) y 5(b) del programa.

OTROS ASUNTOS

Categorías de notas de la NGAA

9. Actualmente, la NGAA contiene 268 notas en los cuadros 1 y 2, que proporcionan información adicional sobre las condiciones aplicables al uso de aditivos en diferentes categorías de alimentos. Las notas se refieren a diversas condiciones técnicas y de otra índole tales como: la determinación del fundamento respecto a la dosis máxima de uso; excepciones a la dosis máxima de uso; limitaciones sobre el uso de aditivos; la correspondencia con las normas aplicables del Codex; el uso de aditivos individualmente o en combinación.

10. Las incoherencias entre notas con la misma finalidad y la falta de claridad a este respecto pueden conducir a distintas interpretaciones, creando dificultades en la utilización de la NGAA. A título ilustrativo, se han realizado una serie de consultas con respecto a la correcta interpretación de algunas notas que describen el uso de los aditivos “individualmente o en combinación” sin indicar la categoría de aditivos a la que tales notas hacían referencia.

11. El uso de un lenguaje armonizado respecto a notas con la misma finalidad o que aborden problemas similares puede aclarar el alcance de las mismas, ayudar a la labor en curso sobre la NGAA y evitar la duplicación de notas con el mismo objetivo. Para abordar las cuestiones antedichas, se recomienda al CCFA que adopte un enfoque uniforme y coherente que incluya la alineación y armonización del tenor de las notas utilizadas en los cuadros 1 y 2 de la NGAA y aclaraciones sobre la finalidad de algunas de estas notas, cuando proceda.

12. Con el fin de facilitar la alineación y armonización, en el Apéndice de este documento se agrupan las 268 notas actuales de los cuadros 1 y 2 en seis categorías amplias en función de su contenido y/o de los principios subyacentes:

Categoría I: Notas que definen en mayor detalle la dosis máxima de uso indicada

Categoría II: Notas que introducen excepciones a la dosis máxima de uso indicada

Categoría III: Notas que determinan el uso permitido del aditivo alimentario

Categoría IV: Notas que excluyen el uso del aditivo alimentario en productos alimenticios específicos

Categoría V: Notas varias

13. Cabe señalar que varias notas podrían incluirse en más de una de las categorías antedichas. Sin embargo, para facilitar el análisis, se ha asignado a cada nota una única categoría.

Categoría I: Notas que definen en mayor detalle la dosis máxima de uso indicada

14. Esta categoría incluye 68 notas que definen en mayor detalle la dosis máxima de uso de los aditivos.

En concreto:

- a) Treinta y siete notas que proporcionan una base específica para determinar la dosis máxima compatible con los datos básicos relacionados con la ingestión diaria admisible (IDA) del JECFA (p. ej., “*como ácido benzoico*” para los benzoatos; “*como fósforo*” para los fosfatos) o establecen otros criterios a este respecto (p. ej., “*dosis residual*”, “*transferencia*”); En general, se recomienda que las notas de esta categoría se redacten del siguiente modo, o que se revisen a tal efecto: “*Como...*” (p. ej., “*como ácido adípico*” en el caso de la Nota 1).

- b) Dieciséis notas que determinan la dosis máxima de uso sobre la base de un producto alimenticio (p. ej., *“tomando como base la harina”, “listo para el consumo”*). En general, se recomienda que las notas de esta categoría se redacten del siguiente modo, o que se revisen a tal efecto: *“Tomando como base...”* (p. ej., *“Tomando como base el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca o concentrado.”*, en el caso de la Nota 2).
- c) Quince notas que limitan la dosis máxima de uso del aditivo cuando se utiliza en combinación con otros aditivos. En general, se recomienda que las notas de esta categoría se redacten del siguiente modo, o que se revisen a tal efecto: *“Individualmente o en combinación...”* y que se especifique la categoría de aditivos a la que se refieren (p. ej., *“Individualmente o en combinación: benzoatos y sorbatos.”* en el caso de la Nota 91).

Categoría II: Notas que introducen excepciones a la dosis máxima de uso indicada

15. Esta categoría incluye 53 notas que introducen excepciones a la dosis máxima de uso indicada para una categoría de alimentos en particular. Estas excepciones se refieren al uso de los aditivos en determinados productos alimenticios, la función o uso tecnológico concreto y/o aditivos específicos sujetos a una IDA de grupo. En general, se recomienda que las notas de esta categoría se redacten del siguiente modo, o que se revisen a tal efecto: *“Excepto para uso en dosis de... mg/kg (o sujetos a BPF)”* (p. ej., *“Excepto para uso en los productos pesqueros fermentados en dosis de 1 000 mg/kg.”* o *“Excepto para uso en los productos regulados por la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños [CODEX STAN 74-1981], sujetos a BPF”* en el caso de las notas 121 y 238, respectivamente).

Categoría III: Notas que determinan el uso permitido de los aditivos alimentarios

16. Esta categoría comprende 114 notas relacionadas con el uso permitido de los aditivos alimentarios. En concreto:

- a) Ochenta y cinco notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios a productos alimenticios específicos de una categoría de alimentos en particular. En general, se recomienda que las notas de esta categoría se redacten del siguiente modo, o que se revisen a tal efecto: *“Exclusivamente para uso en...”* (p. ej., *“Exclusivamente para uso en sucedáneos del café.”* en el caso de la Nota 7).
- b) Cuatro notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios a productos alimenticios específicos regulados por normas. En general, se recomienda que las notas de esta categoría se redacten del siguiente modo, o que se revisen a tal efecto: *“Para uso en los productos de conformidad con la [introducir el título y la designación de la Norma del Codex]”* *“Para uso en los fideos instantáneos de conformidad con la Norma para los Fideos Instantáneos [CODEX STAN 249-2006]”* en el caso de la Nota 194).
- c) Diecinueve notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios a una función o uso tecnológico específico. En general, se recomienda que las notas de esta categoría se redacten del siguiente modo, o que se revisen a tal efecto: *“Exclusivamente para uso...”* (p. ej., *“Exclusivamente para uso como gas de envasado.”* o *“Exclusivamente para uso en el control del polvo.”* en el caso de las notas 59 y 98, respectivamente).
- d) Seis notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios a una forma específica de aditivo o a un aditivo en concreto dentro de una IDA de grupo. En general, se recomienda que las notas en esta categoría se redacten del siguiente modo: *“Exclusivamente...”* (p. ej., *“Exclusivamente la forma L(+)”* en el caso de la Nota 83).

Categoría IV: Notas que excluyen el uso del aditivo alimentario en determinados productos

17. Esta categoría comprende 25 notas que excluyen el uso de aditivos alimentarios en productos alimenticios específicos. En concreto:

- a) Dieciséis notas que excluyen el uso de aditivos alimentarios en productos alimenticios específicos dentro de una categoría de alimentos en particular. En general, se recomienda que las notas de esta categoría se redacten del siguiente modo, o que se revisen a tal efecto: *“Exceptuando...”* (p. ej., *“Exceptuando la leche de coco.”* en el caso de la Nota 182).
- b) Nueve notas que excluyen el uso del aditivo alimentario en alimentos específicos sujetos a normas. En general, se recomienda que las notas de esta categoría se redacten del siguiente modo, o que se revisen a tal efecto: *“Exceptuando los productos regulados por la [introducir el título y la designación de la Norma del Codex]”* (p. ej., *“Exceptuando los productos regulados por la Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas [CODEX STAN 296-2009]”* en el caso de la Nota 5).

Categoría V: Notas varias

18. Esta categoría incluye ocho notas que no pueden clasificarse en las categorías I a IV. No se han formulado recomendaciones respecto a la armonización del tenor de las notas de la Categoría V.

Resumen de las recomendaciones

19. Se invita al Comité a examinar las recomendaciones específicas con vistas a la revisión de las notas (categorías I a IV) que figuran en el Apéndice 1 del presente documento.

Productos que “quedan excluidos” para las categorías de alimentos 01.1.1 (Leche y suero de mantequilla) y 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) en el Anexo del Cuadro 3

20. No se han elaborado de forma coherente las disposiciones que introducen excepciones en las categorías de alimentos 01.1.1 (Leche y suero de mantequilla) y 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) en el Anexo del Cuadro 3. En la Categoría de alimentos 01.1.1 se introducen excepciones (“Exceptuando el suero de mantequilla sometido a tratamiento térmico”) mientras que en la Categoría de alimentos 12.2.1 en realidad se determinan los productos que quedan incluidos (“Exclusivamente para uso en las hierbas aromáticas”). En aras de una mayor claridad, sería preferible armonizar el tenor de estas dos disposiciones a fin de reflejar de la misma manera los productos que quedan excluidos.

Recomendación:

21. Para alinear las disposiciones del Anexo del Cuadro 3 en virtud de las que quedan excluidos determinados productos, se recomienda revisar el tenor actual de la nota relacionada con la Categoría de alimentos 12.2.1 (“Exclusivamente para uso en las hierbas aromáticas”) del siguiente modo: **“Exceptuando las especias.”**

Ciclotetraglucosa (SIN 1504(i)) y jarabe de ciclotetraglucosa (SIN 1504(ii))

22. El JECFA en su 71ª reunión asignó una IDA “no especificada” para la ciclotetraglucosa (SIN 1504 (i)) y el jarabe de ciclotetraglucosa (SIN 1504 (ii)). Las conclusiones de la evaluación del JECFA en su 71ª reunión fueron examinadas por el CCFA en su 42ª reunión, que acordó solicitar observaciones o propuestas sobre los usos y las dosis de uso de la ciclotetraglucosa y el jarabe de ciclotetraglucosa con vistas al examen del CCFA en su 43ª reunión^{6, 7} Debido a que no se ha especificado una IDA para estos aditivos, el CCFA, en su 43ª reunión, también debería haber incluido en el Trámite 3 estos aditivos alimentarios del Cuadro 3 de la NGAA y distribuirlo a fin de recabar observaciones, pero no se examinó esta cuestión.

Recomendación:

23. Se recomienda que el Comité incluya las disposiciones relativas a la ciclotetraglucosa (SIN 1504(i)) y el jarabe de ciclotetraglucosa (SIN 1504(ii)) en el Cuadro 3 de la NGAA a efectos de distribuirlos para recabar observaciones en el Trámite 3.

Hidrogensulfato de potasio (SIN 515(ii))

24. El JECFA, en su 71ª reunión, asignó una IDA “no especificada” para el hidrogensulfato de potasio (SIN 515(ii)). Las conclusiones de la evaluación del JECFA en su 71ª reunión fueron examinadas en el CCFA en su 42ª reunión, que convino en incluir el aditivo alimentario en el Cuadro 3 de la NGAA en el Trámite 3 y en distribuirlo para recabar observaciones y solicitar comentarios o propuestas sobre los usos y las dosis de uso de este aditivo alimentario en las categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA⁸. No se presentaron observaciones en respuesta a la solicitud de la Circular CL 2010/7-FA, Parte B. Sin embargo, el Comité no adoptó ninguna decisión para remitir las disposiciones relativas al hidrogensulfato de potasio del Cuadro 3 de la NGAA a la Comisión con vistas a su aprobación en los trámites 5/8.

Recomendación:

25. Se recomienda que el Comité remita las disposiciones relativas al hidrogensulfato de potasio (SIN 515(ii)) del Cuadro 3 de la NGAA a la Comisión en su 37.º período de sesiones con vistas a su aprobación en los trámites 5/8.

⁶ ALINORM 10/33/12, párr. 32.

⁷ El CCFA, en su 44ª reunión, señaló que no se habían presentado disposiciones relativas a la ciclotetraglucosa y el jarabe de ciclotetraglucosa en respuesta a la solicitud de información para los nuevos usos para estos aditivos alimentarios (CL 2010/39-FA) y, por consiguiente, no existían disposiciones a este respecto en los cuadros 1 y 2 de la NGAA (REP 12/FA, párr. 84).

⁸ ALINORM 10/33/12, párr. 39.

Benzoatos – Nota 301 (“Dosis máxima provisional”) y Categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas “isotónicas”, “energéticas”, “electrolíticas” y con partículas añadidas)

26. La Comisión, en su 27.º período de sesiones (2004), examinó una recomendación formulada en la 36ª reunión del Comité (a la sazón, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, CCFAC) con vistas a aprobar unas disposiciones relativas al uso de los benzoatos (SIN 210-213) en la Categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas “isotónicas”, “energéticas”, “electrolíticas” y con partículas añadidas)⁹. La Comisión aprobó la dosis máxima de forma provisional en el entendimiento de que el CCFAC realizaría la revisión en un plazo de tres años y de que se proporcionarían al JECFA la información completa sobre las dosis de uso de los benzoatos en diferentes tipos de alimentos y regiones del mundo y las conclusiones de los estudios sobre ingestión, especialmente en niños, y otros datos pertinentes, a fin de facilitar su evaluación a fondo¹⁰.

27. Hasta la fecha, el CCFA no ha tomado ninguna medida sobre la dosis máxima provisional aprobada para los benzoatos (SIN 210-213) en la Categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas “isotónicas”, “energéticas”, “electrolíticas” y con partículas añadidas); tampoco se han proporcionado tales datos al JECFA con objeto de realizar una evaluación exhaustiva.

Recomendación:

28. Se recomienda al Comité que determine si todavía es necesario revisar la dosis máxima para los benzoatos en la Categoría de alimentos 14.1.4, y i) revisar las disposiciones relativas a los benzoatos en la Categoría de alimentos 14.1.4 a fin de eliminar la Nota 301 y remitirlas a la Comisión con vistas a su aprobación, o ii) remitirlas al grupo de trabajo con carácter prioritario con objeto de realizar un examen exhaustivo.

Disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio

29. El grupo de trabajo basado en la presencia física del CCFA, en su 45ª reunión, examinó las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios que contienen aluminio de la NGAA a fin de reducir el uso de estos aditivos con arreglo a las recomendaciones del JECFA y la ingesta tolerable provisional revisada para el aluminio¹¹. Como parte de este debate, el grupo de trabajo basado en la presencia física formuló una recomendación dirigida al Comité sobre la adaptación de las disposiciones relativas a estos aditivos en la NGAA y varias normas sobre productos (Recomendación 3)¹². Una parte de la Recomendación 3 incluía revisiones a las disposiciones relativas al silicato de aluminio y sodio (SIN 554) y el silicato de aluminio y calcio (SIN 556) en las normas específicas sobre productos para los que no existen comités activos, entre ellas, la *Norma para las Leches en polvo y la Nata (Crema) en Polvo* (CODEX STAN 207-1999), la *Norma para los Productos a Base de Caseína Alimentaria* (CODEX STAN 290-1995) y la *Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en Polvo* (CODEX STAN 251-2006). Aunque el CCFA, en su 45ª reunión, examinó la Recomendación 3, en el informe de la 45ª reunión del CCFA no se refleja ninguna decisión sobre la revisión de las disposiciones para estos aditivos en tales normas¹³.

Recomendación:

30. Se recomienda al Comité que remita al 37.º período de sesiones de la Comisión para aprobación la propuesta de revisión de las disposiciones relativas al silicato de aluminio y sodio (SIN 554) y el silicato de aluminio y calcio (SIN 556) en la *Norma para las Leches en polvo y la Nata (Crema) en Polvo* (CODEX STAN 207-1999), la *Norma para los Productos a Base de Caseína Alimentaria* (CODEX STAN 290-1995) y la *Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en Polvo* (CODEX STAN 251-2006) para reflejar una dosis máxima de uso de 265 mg/kg con inclusión de las siguientes notas: “como aluminio” e “individualmente o en combinación: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556)”.

⁹ ALINORM 04/27/12, Apéndice VI.

¹⁰ ALINORM 04/27/41, párr. 27.

¹¹ FA 45/CRD 2.

¹² FA 45/CRD 2, Recomendación 3 y Apéndice III.

¹³ REP 13/FA párrs. 93-96 y Apéndice VII.

Acetatos de potasio (SIN 261):

31. Los "acetatos de potasio (SIN 261)" incluyen dos subcategorías con distinto SIN, a saber: el acetato de potasio (SIN 261(i)) y el diacetato de potasio (SIN 261(ii)). El JECFA, en su 17ª reunión (1973), asignó una IDA de grupo "no limitada" al ácido acético y sus sales de potasio y sodio. Esta IDA incluye el acetato de potasio, pero no está claro si también incluye el diacetato de potasio. Además, existe una monografía del JECFA de especificaciones para el acetato de potasio (con SIN 261 y no con SIN 261(i)), pero no para el diacetato de potasio.

Recomendación:

32. Se recomienda al Comité:

- a) que solicite al JECFA la revisión de la monografía de especificaciones para el acetato de potasio a fin de que figure con el SIN 261(i) y no con el SIN 261, y
- b) que solicite a los miembros que presenten información y datos a fin de que el JECFA pueda confirmar que la IDA de grupo incluye tanto el acetato de potasio (SIN 261(i)) como el diacetato de potasio (SIN 261(ii)).

Apéndice 1**Recomendaciones para la revisión de las notas de la NGAA¹⁴**

Nota: El texto que se recomienda eliminar en la nota actual figura ~~tachado~~. El texto que se recomienda incluir en la nota actual figura en **negrita**. La información adicional, no para su inclusión en el texto de la nota, figura subrayada.

Categoría I: Notas que definen en mayor detalle la dosis máxima de uso indicada		
Subcategoría A: Notas que proporcionan una base específica para determinar la dosis máxima en consonancia con los datos básicos relacionados con la IDA del JECFA u otros criterios a este respecto		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
1	Como ácido adípico.	
6	Como aluminio.	
8	Como bixina.	
10	Como estearato de ascorbilo.	
12	Transferencia procedente de sustancias aromatizantes.	Como resultado de la transferencia procedente de sustancias aromatizantes.
13	Como ácido benzoico.	
17	Como ácido ciclámico.	
18	Dosis añadida; residuos no detectados en los alimentos listos para el consumo.	Como dosis añadida; residuos no detectados en los alimentos listos para el consumo.
21	Como etilendiaminotetraacetato de calcio y disodio anhidro.	
23	Como hierro.	
24	Como ferrocianuro de sodio anhidro.	
25	Como ácido fórmico.	
26	Como equivalentes de esteviol.	
27	Como ácido para-hidroxibenzoico.	
30	Como ion residual de NO ₃ .	
32	Como ion residual de NO ₂ .	
33	Como fósforo.	
37	Como peso del extracto magro de la leche.	
42	Como ácido sórbico.	
43	Como estaño.	
44	Como SO ₂ residual.	
45	Como ácido tartárico.	
46	Como ácido tioldipropiónico.	
57	Las BPF indican una parte de peróxido de benzoilo y no más de seis partes del aditivo en cuestión, en peso.	
58	Como calcio.	
62	Como cobre.	
65	Transferencia procedente de preparados nutritivos.	Como resultado de la transferencia procedente de preparados nutritivos.

¹⁴ Se recomienda mantener sin cambios las notas respecto a las cuales no se haya incluido texto en la columna sobre la "revisión de la nota recomendada".

Categoría I: Notas que definen en mayor detalle la dosis máxima de uso indicada		
Subcategoría A: Notas que proporcionan una base específica para determinar la dosis máxima en consonancia con los datos básicos relacionados con la IDA del JECFA u otros criterios a este respecto		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
66	Como formaldehído. Sólo para uso en el queso provolone.	Dividir en dos notas: Nota 66: “Como formaldehído”. <u>Nueva nota:</u> “Exclusivamente para uso en el queso provolone.”
70	Como ácido.	
88	Transferencia procedente del ingrediente.	Como resultado de la Transferencia procedente del ingrediente.
113	Dosis de utilización registrada como equivalentes de acesulfamo potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfamo dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfamo con dosis individuales de acesulfamo potásico o aspartamo no deberá exceder las dosis máximas individuales para el acesulfamo potásico o el aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).	Dosis de utilización registrada Como equivalentes de acesulfamo potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfamo dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfamo con dosis individuales de acesulfamo potásico o aspartamo no deberá exceder las dosis máximas individuales para el acesulfamo potásico o el aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).
119	Dosis de utilización registrada como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfamo dividiéndola por 0,64). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfamo con dosis individuales de acesulfamo potásico o aspartamo no deberá exceder las dosis máximas individuales para el aspartamo o el acesulfamo potásico (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse a equivalentes de acesulfamo potásico dividiéndola por 0,68).	Dosis de utilización registrada Como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfamo dividiéndola por 0,64). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfamo con dosis individuales de acesulfamo potásico o aspartamo no deberá exceder las dosis máximas individuales para el aspartamo o el acesulfamo potásico (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse a equivalentes de acesulfamo potásico dividiéndola por 0,68).
178	Expresado como ácido carmínico.	Expresado Como ácido carmínico.
181	Expresado como antocianina.	Expresado Como antocianina.
185	Como norbixina.	
233	Como nisina.	
240	Dentro del límite para el sodio de conformidad con la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981) ¹⁵ .	Dosis de uso dentro del límite para el sodio de conformidad con la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981).

¹⁵ La Nota 240 se refiere únicamente a las disposiciones para el carbonato de sodio (SIN 500(i)) y el carbonato ácido de sodio (SIN 500(ii)) en la Categoría de alimentos 13.2 (Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños), sujetos a BPF.

Categoría I: Notas que definen en mayor detalle la dosis máxima de uso indicada		
Subcategoría B: Notas que determinan la dosis máxima de uso respecto a un determinado producto alimenticio		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
2	En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca o tomando como base el concentrado.	Tomando como base el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca o concentrado.
11	Tomando como base la harina.	Tomando como base la harina.
15	Tomando como base las grasas o los aceites.	Tomando como base las grasas o los aceites.
29	Información de base no especificada.	
31	Del puré que se use.	Tomando como base el puré que se use.
34	Tomando como base el anhidro.	Tomando como base el anhidro.
36	Dosis residual.	Tomando como base la dosis residual.
38	Dosis en la mezcla que se ha de descremar.	Tomando como base la dosis en la mezcla que se ha de descremar.
47	En el peso de la yema del huevo, en seco.	Tomando como base En el peso de la yema del huevo, en seco .
63	En la cantidad de ingredientes lácteos.	Tomando como base En la cantidad de ingredientes lácteos.
72	Tomando como base el producto listo para el consumo.	Tomando como base el producto listo para el consumo.
85	Dosis de utilización en embutidos de tripas comestibles; los residuos en las salchichas preparadas con esas tripas no deberán exceder los 100 mg/kg.	
87	Dosis de tratamiento.	Tomando como base la dosis de tratamiento.
96	Sobre la base del peso en seco de un edulcorante de alta intensidad.	Tomando como base el peso en seco de un edulcorante de alta intensidad.
97	En el producto acabado/productos finales a base de cacao y productos del chocolate.	Tomando como base En el producto acabado/productos finales a base de cacao y productos del chocolate.
127	Según se sirve al consumidor.	Tomando como base el producto que se sirve al consumidor.

Categoría I: Notas que definen en mayor detalle la dosis máxima de uso indicada		
Subcategoría C: Notas que limitan la dosis máxima de uso del aditivo cuando se utiliza en combinación con otros aditivos		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
20	En la cantidad total de estabilizadores, espesantes y/o gomas.	Individualmente o en combinación con otros En la cantidad total de estabilizadores, espesantes y/o gomas.
55	Individualmente o en combinación, dentro de los límites para el sodio, el calcio y el potasio de conformidad con la norma para el producto.	Individualmente o en combinación y Dentro de los límites para el sodio, el calcio y el potasio de conformidad con la norma para los productos. Norma para Preparados para Lactantes y Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes (CODEX STAN 72-1981): individualmente o en combinación con otras sales de sodio, calcio y/o potasio.
91	Benzoatos y sorbatos, solos o mixtos.	Individualmente o en combinación: Benzoatos y sorbatos, solos o mixtos.
101	La dosis de uso individual, en combinación no deberá exceder los 15 000 mg/kg.	La Dosis de uso individual. Cuando se usen en combinación con otros emulsionantes, la dosis total de uso en combinación no deberá exceder los 15 000 mg/kg de conformidad con la Norma para el Chocolate y los Productos del Chocolate (CODEX STAN 87-1981).

Categoría I: Notas que definen en mayor detalle la dosis máxima de uso indicada		
Subcategoría C: Notas que limitan la dosis máxima de uso del aditivo cuando se utiliza en combinación con otros aditivos		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
130	Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319) y galato de propilo (SIN 310).	
133	Toda combinación de butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) en dosis de 200 mg/kg, siempre que no se superen las dosis individuales de uso.	
174	Individualmente o en combinación: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559).	
180	Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320) y butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321).	
188	No deberá exceder la dosis máxima de uso de acesulfamo potásico (SIN 950) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartamo (SIN 962).	No deberá exceder la dosis máxima de uso de acesulfamo potásico (SIN 950) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartamo (SIN 962). Si se utiliza en combinación con la sal de acesulfamo-aspartamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinado, expresada como acesulfamo potásico, no deberá exceder esta dosis¹⁶.
191	No deberá exceder la dosis máxima de uso de aspartamo (SIN 951) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartamo (SIN 962).	No deberá exceder la dosis máxima de uso de aspartamo (SIN 951) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartamo (SIN 962). Si se utiliza en combinación con la sal de acesulfamo-aspartamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinado, expresada como aspartamo, no deberá exceder esta dosis.¹⁶
195	Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y terbutilhidroquinona (TBHQ, 319).	
196	Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310).	
197	Individualmente o en combinación: butilhidroxitolueno (BHT, 321) y galato de propilo (SIN 310).	
246	Individualmente o en combinación: sulfato de aluminio y amonio (SIN 523) y fosfato de aluminio y sodio (ácido y básico; [SIN 541(i) y (ii)]).	
259	Individualmente o en combinación: silicato de aluminio y sodio (SIN 554) y silicato de aluminio y calcio (SIN 556).	

¹⁶ Revisada tal y como se propone en los documentos CX/FA 13/45/13 y FA 45/CRD 2, Apéndice VIII.

Categoría II: Notas en las que se introducen excepciones a la dosis máxima de uso indicada		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
9	10 000 mg/kg para uso en productos de café listos para el consumo.	Excepto para uso en productos de café listos para el consumo en dosis de 10 000 mg/kg.
60	Si se utiliza como gasificante, el CO2 en el vino acabado no deberá exceder una dosis de 39,2 mg/kg.	Excepto para uso Si se utiliza como gasificante, el CO2 en el vino acabado no deberá exceder una dosis de 39,2 mg/kg.
67	Excepto para uso en claras de huevo líquidas en dosis de 8 800 mg/kg como fósforo y en huevos enteros líquidos en dosis de 14 700 mg/kg como fósforo.	
78	50 000 mg/kg para encurtidos y vinagres balsámicos únicamente.	Excepto para uso 50 000 mg/kg para encurtidos y vinagres balsámicos en dosis de 50 000 mg/kg únicamente.
82	Para uso en camarones; 6 000 mg/kg para <i>Crangon crangon</i> y <i>Crangon vulgaris</i> .	Excepto para uso en camarones; 6 000 mg/kg para (<i>Crangon crangon</i> y <i>Crangon vulgaris</i>) en dosis de 6 000 mg/kg.
103	Excepto para uso en vinos blancos especiales en dosis de 400 mg/kg.	
104	Máximo residuo de 5 000 mg/kg en panes y productos de panadería de masa leudada.	Excepto para uso Máximo residuo de 5 000 mg/kg en panes y productos de panadería de masa leudada: máximo residuo de 5 000 mg/kg.
105	Excepto para uso en tiras de calabaza (calabacín) secas (Kampyo) en dosis de 5 000 mg/kg.	
106	Excepto para uso en mostaza de Dijon en dosis de 500 mg/kg.	
107	Excepto para uso de ferrocianuro de sodio (SIN 535) y ferrocianuro de potasio (SIN 536) en sal dendrítica de calidad alimentaria en dosis de 29 mg/kg como ferrocianuro de sodio anhidro.	
111	Excepto para jarabe de glucosa seco usado en la fabricación de confitería de azúcar en dosis de 150 mg/kg y jarabe de glucosa usado en la fabricación de confitería de azúcar en dosis de 400 mg/kg.	Excepto para uso en jarabe de glucosa seco usado en la fabricación de confitería de azúcar en dosis de 150 mg/kg y jarabe de glucosa usado en la fabricación de confitería de azúcar en dosis de 400 mg/kg.
117	Excepto para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) en dosis de 1 000 mg/kg.	
118	Excepto para uso en tocino (embutido fresco, curado) en dosis de 1 000 mg/kg.	
120	Excepto para uso en caviar en dosis de 2 500 mg/kg.	
121	Exceptuando los productos pesqueros fermentados en dosis de 1 000 mg/kg.	Excepto para uso en Exceptuando los productos pesqueros fermentados en dosis de 1 000 mg/kg.
123	1 000 mg/kg para bebidas con un pH superior a 3,5.	Excepto para uso en 1 000 mg/kg para bebidas con un pH superior a 3,5 en dosis de 1 000 mg/kg.
132	Excepto para uso en dosis de 130 mg/kg (extracto seco) en bebidas semicongeladas.	Excepto para uso en dosis de 130 mg/kg (extracto seco) en bebidas semicongeladas en dosis de 130 mg/kg de extracto seco.
134	Excepto para uso en pudines a base de cereales en dosis de 500 mg/kg.	

Categoría I: Notas que definen en mayor detalle la dosis máxima de uso indicada		
Subcategoría C: Notas que limitan la dosis máxima de uso del aditivo cuando se utiliza en combinación con otros aditivos		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
135	Excepto para uso en albaricoques secos en dosis de 2 000 mg/kg, uvas pasas blanqueadas en dosis de 1 500 mg/kg, coco desecado en dosis de 200 mg/kg y coco del que se ha extraído parcialmente el aceite en dosis de 50 mg/kg.	
137	Excepto para uso en aguacate congelado en dosis de 300 mg/kg.	
140	Excepto para uso en abulón (PAUA) enlatado en dosis de 1 000 mg/kg.	
146	Dosis de uso para el beta-caroteno (sintético) (SIN 160a(i)); 35 mg/kg para el beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) y el éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f).	<u>Dividir en dos notas:</u> Nota 146: “Exclusivamente para uso en el beta-caroteno (sintético) (SIN 160a(i)).” Nueva nota: “Excepto para uso de beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) y el éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) en dosis de 35 mg/kg.”
148	Para su uso en micropastillas y pastillas de menta para refrescar el aliento en dosis de 10 000 mg/kg.	Excepto para uso en micropastillas y pastillas de menta para refrescar el aliento en dosis de 10 000 mg/kg.
149	Excepto para uso en las huevas de pescado en dosis de 100 mg/kg.	
150	Dosis de uso para los preparados a base de soja; 25 000 mg/kg para los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos.	<u>Dividir en dos notas:</u> Nota 150: “Exclusivamente para uso en los preparados a base de soja.” Nueva nota: “Excepto para uso en los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos en dosis de 25 000 mg/kg.”
151	Dosis de uso para los preparados a base de soja; 1 000 mg/kg para los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos.	<u>Dividir en dos notas:</u> Nota 151: “Exclusivamente para uso en los preparados a base de soja.” Nueva nota: “Excepto para uso en los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos en dosis de 1 000 mg/kg.”
156	Para uso en micropastillas y pastillas de menta para refrescar el aliento en dosis de 2 500 mg/kg.	Excepto para uso en micropastillas y pastillas de menta para refrescar el aliento en dosis de 2 500 mg/kg.
157	Para uso en micropastillas y pastillas de menta para refrescar el aliento en dosis de 2 000 mg/kg.	Excepto para uso en micropastillas y pastillas de menta para refrescar el aliento en dosis de 2 000 mg/kg.
158	Para uso en micropastillas y pastillas de menta para refrescar el aliento en dosis de 1 000 mg/kg.	Excepto para uso en micropastillas y pastillas de menta para refrescar el aliento en dosis de 1 000 mg/kg.
163	Para uso en micropastillas y pastillas de menta para refrescar el aliento en dosis de 3 000 mg/kg.	Excepto para uso en micropastillas y pastillas de menta para refrescar el aliento en dosis de 3 000 mg/kg.
164	Para uso en micropastillas y pastillas de menta para refrescar el aliento en dosis de 30 000 mg/kg.	Excepto para uso en micropastillas y pastillas de menta para refrescar el aliento en dosis de 30 000 mg/kg.
172	Excepto para uso en salsas de fruta, aderezos de fruta, crema de coco, leche de coco y “barritas de fruta” en dosis de 50 mg/kg.	
175	Excepto para uso en postres a base de fruta tipo jaleas en dosis de 200 mg/kg.	

Categoría I: Notas que definen en mayor detalle la dosis máxima de uso indicada		
Subcategoría C: Notas que limitan la dosis máxima de uso del aditivo cuando se utiliza en combinación con otros aditivos		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
190	Excepto para uso en bebidas a base de leche fermentada en dosis de 500 mg/kg.	
198	Dosis de uso para productos sólidos (p.ej., barras energéticas, sustitutivas de comidas o enriquecidas); 600 mg/kg como equivalentes de esteviol para uso en productos líquidos.	<u>Dividir en dos notas:</u> Nota 198: “Exclusivamente para uso en productos sólidos (p.ej., barras energéticas, sustitutivas de comidas o enriquecidas).” Nueva nota: “Excepto para uso en productos líquidos en dosis de 600 mg/kg como equivalentes de esteviol.”
199	Para su uso en micropastillas y pastillas de menta para refrescar el aliento en dosis de 6 000 mg/kg como equivalentes de esteviol.	Excepto para uso en micropastillas y pastillas de menta para refrescar el aliento en dosis de 6 000 mg/kg como equivalentes de esteviol.
200	Excepto para uso en “jamón asalmonado” estilo japonés de lomo de cerdo (curado y no tratado térmicamente) en dosis de 120 mg/kg como equivalentes de esteviol.	
204	Exclusivamente para uso en dosis de 50 mg/kg en longans y lichis.	Excepto para Exclusivamente para uso en dosis de 50 mg/kg en longans y lichis en dosis de 50 mg/kg.
205	Para uso en dosis de 50 mg/kg para evitar el oscurecimiento de determinadas hortalizas de color claro.	Excepto para uso en dosis de 50 mg/kg para evitar el oscurecimiento de determinadas hortalizas de color claro en dosis de 50 mg/kg.
206	Exclusivamente para uso en dosis de 30 mg/kg como blanqueador en los productos regulados por la Norma para los Productos Acuosos de Coco (CODEX STAN 240-2003).	Excepto para Exclusivamente para uso en dosis de 30 mg/kg como blanqueador en productos regulados por la Norma para los Productos Acuosos de Coco (CODEX STAN 240-2003) en dosis de 30 mg/kg.
207	Para uso en dosis de 50 000 mg/kg en la salsa de soja destinada a ulterior elaboración.	Excepto para uso en dosis de 50 000 mg/kg en la salsa de soja destinada a ulterior elaboración en dosis de 50 000 mg/kg.
212	Excepto los productos regulados por la Norma para los “Bouillons” y Consomé (CODEX STAN 117-1981) en dosis de 3 000 mg/kg.	Excepto para uso en los productos regulados por la Norma para los “Bouillons” y Consomé (CODEX STAN 117-1981) en dosis de 3 000 mg/kg.
217	Exclusivamente para uso en dosis de 300 mg/kg en aderezos.	Excepto Exclusivamente para uso en dosis de 300 mg/kg en aderezos en dosis de 300 mg/kg.
219	Excepto para uso en dosis de 5 000 mg/kg en bebidas no alcohólicas a base de anís, coco y almendras.	Excepto para uso en dosis de 5 000 mg/kg en bebidas no alcohólicas a base de anís, coco y almendras en dosis de 5 000 mg/kg.
223	Excepto para uso en dosis de 3 000 mg/kg en productos que contienen frutas, hortalizas o carnes añadidas.	Excepto para uso en dosis de 3 000 mg/kg en productos que contienen frutas, hortalizas o carnes añadidas en dosis de 3 000 mg/kg.
225	Excepto para uso en harina autoleudante en dosis de 12 000 mg/kg.	
226	Excepto para uso como ablandador de la carne en dosis de 35 000 mg/kg.	
228	Excepto para uso en dosis de 1 320 mg/kg para estabilizar el suero líquido de alto contenido en proteínas utilizado para la elaboración ulterior de concentrados de proteínas de suero.	Excepto para uso en dosis de 1 320 mg/kg para estabilizar el suero líquido de alto contenido en proteínas utilizado para la elaboración ulterior de concentrados de proteínas de suero en dosis de 1 320 mg/kg.
238	BPF en los alimentos regulados por la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981).	Excepto para uso en los productos BPF en los alimentos regulados por la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981) , sujetos a BPF.

Categoría I: Notas que definen en mayor detalle la dosis máxima de uso indicada		
Subcategoría C: Notas que limitan la dosis máxima de uso del aditivo cuando se utiliza en combinación con otros aditivos		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
245	Para uso en hortalizas encurtidas en salmuera, excepto para uso en perilla en salmuera en dosis de 780 mg/kg.	Dividir en dos notas: Nota 245: " Exclusivamente para uso en hortalizas encurtidas en salmuera". <u>Nueva nota:</u> "Excepto para uso en perilla en salmuera en dosis de 780 mg/kg."
255	Para uso en dosis de 1 700 mg/kg en aderezos aplicados a productos de la Categoría de alimentos 15.1.	Excepto para uso en dosis de 1 700 mg/kg en aderezos aplicados a productos de la Categoría de alimentos 15.1 en dosis de 1 700 mg/kg.
263	20 000 mg/kg en hongos encurtidos en salmuera.	Excepto para uso 20 000 mg/kg en hongos encurtidos en salmuera en dosis de 20 000 mg/kg.
264	Ácido cítrico (SIN 330) y ácido láctico (SIN 270) en dosis de 5 000 mg/kg individualmente o en combinación en hongos esterilizados.	Excepto para uso en hongos esterilizados en dosis de 5 000 mg/kg: ácido cítrico (SIN 330) y ácido láctico (SIN 270), en dosis de 5 000 mg/kg individualmente o en combinación.

Categoría III: Notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios		
Subcategoría A: notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios a productos alimenticios específicos de una categoría de alimentos en particular		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
7	Exclusivamente para sucedáneos del café.	Exclusivamente para uso en sucedáneos del café.
14	Exclusivamente para uso en preparados líquidos a base de proteína hidrolizada.	
16	Para uso en el glaseado, el rebozado o la decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.	Exclusivamente para uso en el glaseado, el rebozado o la decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
19	En la grasa del cacao; dosis de uso tomando como base el producto listo para el consumo.	Dividir en dos notas: Nota 19: " Exclusivamente para uso en la grasa del cacao." <u>Nota 72:</u> "Tomando como base el producto listo para el consumo."
22	Exclusivamente para uso en productos pesqueros ahumados.	
35	Exclusivamente para uso en los zumos (jugos) turbios.	
39	Exclusivamente cuando el producto contiene mantequilla (manteca) u otras grasas y aceites.	Exclusivamente para uso en cuando el productos que contienen mantequilla (manteca) u otras grasas y aceites.
41	Exclusivamente para uso en el empanado o rebozado.	
48	Exclusivamente para las aceitunas.	Exclusivamente para uso en las aceitunas.
49	Exclusivamente para uso en los frutos cítricos.	
50	Exclusivamente para uso en las huevas de pescado.	
51	Exclusivamente para uso en las hierbas aromáticas.	
53	Exclusivamente para uso en rebozados.	
54	Exclusivamente para uso en cócteles de cereza y cerezas confitadas.	
61	Exclusivamente para uso en pescado picado.	

Categoría III: Notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios		
Subcategoría A: notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios a productos alimenticios específicos de una categoría de alimentos en particular		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
64	Dosis añadida a frijoles secos; 200 mg/kg en el alimento listo para el consumo, tomando como base el anhidro.	Dividir en dos notas: Nota 64: “ Exclusivamente para uso en los frijoles secos. ” Nueva nota: “ La dosis en el alimento listo para el consumo no deberá exceder los 200 mg/kg tomando como base el anhidro. ”
68	Exclusivamente para su uso en productos sin azúcar añadido.	
75	Exclusivamente para uso en leche en polvo para máquinas expendedoras.	Exclusivamente para uso en leche en polvo para máquinas expendedoras.
76	Exclusivamente para uso en las patatas (papas).	Exclusivamente para uso en las patatas (papas).
77	Exclusivamente para usos nutricionales especiales.	
79	Exclusivamente para uso en las nueces.	
86	Exclusivamente para uso en aderezos batidos para postres, distintos a la crema (nata).	Exclusivamente para uso en aderezos batidos para postres, distintos a la crema (nata).
89	Exclusivamente para pastas para untar.	Exclusivamente para uso en pastas para untar.
90	Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto acabado.	Exclusivamente para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto acabado.
94	Exclusivamente para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).	
95	Exclusivamente para uso en productos de <i>surimi</i> y hueva de pescado.	
99	Exclusivamente para uso en filetes de pescado y pescado picado.	
100	Exclusivamente para productos cristalinos y aderezos de azúcar.	Exclusivamente para uso en productos cristalinos y aderezos de azúcar.
102	Exclusivamente para uso en emulsiones de grasa para hornear.	
108	Exclusivamente para uso en café en grano.	
110	Exclusivamente para uso en patatas (papas) fritas congeladas.	
112	Exclusivamente para uso en queso rallado.	
115	Exclusivamente para uso en el zumo (jugo) de piña.	
116	Exclusivamente para uso en masas.	
124	Exclusivamente para productos que contienen menos de 7% etanol.	Exclusivamente para uso en productos que contienen menos de 7% etanol.
125	Para uso como agente antiadherente para moldes para hornear en una mezcla con aceite vegetal.	Exclusivamente para uso en una mezcla con aceite vegetal como agente antiadherente para moldes para hornear en una mezcla con aceite vegetal.
138	Exclusivamente para uso en productos de contenido energético reducido.	
139	Exclusivamente para uso en moluscos, crustáceos y equinodermos.	
141	Exclusivamente para uso en chocolate blanco.	

Categoría III: Notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios		
Subcategoría A: notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios a productos alimenticios específicos de una categoría de alimentos en particular		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
143	Exclusivamente para uso en bebidas a base de zumo (jugo) de frutas y <i>dry ginger ale</i> .	
144	Exclusivamente para uso en productos agrídulces.	
145	Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.	Exclusivamente para uso en los productos que tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.
153	Exclusivamente para uso en los fideos instantáneos.	
154	Exclusivamente para uso en la leche de coco.	
155	Exclusivamente para uso en las manzanas cortadas y congeladas.	
159	Exclusivamente para uso en jarabe para tortitas y jarabe de arce.	
160	Exclusivamente para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar.	
162	Exclusivamente para uso en productos deshidratados y productos tipo salami.	
165	Exclusivamente para uso en productos con fines nutritivos especiales.	
166	Exclusivamente para pastas para untar a base de leche.	Exclusivamente para uso en pastas para untar a base de leche.
167	Exclusivamente para productos deshidratados.	Exclusivamente para uso en productos deshidratados.
169	Exclusivamente para uso en pastas para untar a base de grasa.	
176	Exclusivamente para uso en café líquido en lata.	
177	Exclusivamente para uso en queso en lonchas, en trozos, desmenuzado o rallado.	
184	Exclusivamente para uso en premezclas de granos de arroz recubiertos de nutrientes.	
186	Exclusivamente para uso en las harinas con aditivos.	
192	Exclusivamente para productos líquidos.	
193	Exclusivamente para uso en pastas de crustáceos o de pescado.	
201	Exclusivamente para uso en productos aromatizados.	
202	Exclusivamente para uso en la salmuera para la producción de embutidos.	
203	Exclusivamente para uso en complementos masticables.	
208	Exclusivamente para uso en productos secos y deshidratados.	

Categoría III: Notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios		
Subcategoría A: notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios a productos alimenticios específicos de una categoría de alimentos en particular		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
210	Para uso en pastas de <i>Triticum aestivum</i> y para uso en los fideos.	Exclusivamente para uso en pastas de <i>Triticum aestivum</i> y para uso en los fideos.
211	Exclusivamente para uso en los fideos.	
213	Exclusivamente para uso en productos líquidos que contengan edulcorantes de alta intensidad.	
216	Exclusivamente para uso en productos a base de maíz.	
220	Exclusivamente para uso en productos aromatizados sometidos a tratamientos térmicos después de la fermentación.	
221	Exclusivamente para uso en pasta de patatas (papas) y rodajas de patatas prefritas.	
222	Exclusivamente para uso en tripas a base de colágeno con una actividad acuosa superior a 0,6.	
227	Exclusivamente para uso en leches esterilizadas y UHT.	
231	Exclusivamente para uso en leches fermentadas aromatizadas y leches fermentadas aromatizadas sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación.	Exclusivamente para uso en leches fermentadas aromatizadas y leches fermentadas aromatizadas sometidas a tratamiento térmico después de la fermentación.
235	Uso restringido a reconstitución y recombinación exclusivamente.	Exclusivamente para uso en productos restringidos y recombinados exclusivamente.
244	Para uso en masa para galletas.	Exclusivamente para uso en masa para galletas.
247	Exclusivamente para uso en <i>kuzukiri</i> y <i>harusame</i> .	
250	Exclusivamente para uso en moluscos y <i>tsukudani</i> cocidos.	
251	Exclusivamente para uso en queso americano fundido.	
252	Exclusivamente para uso en harina autoleudante y harina de maíz autoleudante.	
253	Exclusivamente para uso en mezcla seca para chocolate caliente.	
254	Exclusivamente para uso en sal aplicada a quesos secos salados durante la fabricación.	
256	Exclusivamente para uso en fideos, pasta sin gluten y pasta destinada a dietas hipoproteicas.	
257	Exclusivamente para uso en gambas y camarones.	
260	Exclusivamente para uso en blanqueadores de bebidas en polvo.	
261	Exclusivamente para uso en suero de mantequilla sometido a tratamiento térmico.	

Categoría III: Notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios		
Subcategoría A: notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios a productos alimenticios específicos de una categoría de alimentos en particular		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
262	Para uso en hongos comestibles y productos de hongos.	Exclusivamente para uso en hongos comestibles y productos de hongos.
265	Para uso como secuestrante en patatas (papas) fritas ultracongeladas.	Exclusivamente para uso como secuestrante en patatas (papas) fritas ultracongeladas.

Categoría III: Notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios		
Subcategoría B: notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios a productos específicos regulados por normas.		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
183	Los productos regulados por la Norma para el Chocolate y los Productos del Chocolate (CODEX STAN 87-1981) únicamente pueden utilizar colorantes para decorar la superficie.	
194	Exclusivamente para uso en los fideos instantáneos de conformidad con la Norma para los Fideos Instantáneos (CODEX STAN 249-2006).	Exclusivamente para uso en los fideos instantáneos de conformidad con la Norma para los Fideos Instantáneos (CODEX STAN 249-2006).
232	Exclusivamente para uso en las grasas vegetales de conformidad con la Norma para Grasas y Aceites Comestibles no Regulados por Normas Individuales (CODEX STAN 19-1981), individualmente o en combinación.	Exclusivamente para uso en grasas vegetales de conformidad con la Norma para Grasas y Aceites Comestibles no Regulados por Normas Individuales (CODEX STAN 19-1981), individualmente o en combinación ¹⁷ .
243	Para uso como leudante en productos de conformidad con la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981) y como regulador de la acidez en productos de conformidad con la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981).	Dividir en dos notas. Nota 243: Exclusivamente para uso como leudante en productos regulados por la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981). <u>Nueva nota:</u> Exclusivamente para uso como regulador de la acidez en productos regulados por la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981)."

Categoría III: Notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios		
Subcategoría C: notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios a una función o uso tecnológico específico		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
3	Tratamiento superficial.	Exclusivamente para uso en el tratamiento superficial.
4	Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.	Exclusivamente para uso en decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
59	Como gas de envasado.	Exclusivamente para uso como gas de envasado.
69	Como gasificante.	Exclusivamente para uso como gasificante.
84	Exclusivamente para los lactantes mayores de un año de edad.	

¹⁷ La Nota 232 se refiere únicamente a las disposiciones relativas a los carotenoides (SIN 160a(i), a(iii), e, f) en la Categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales). El requisito "individualmente o en combinación" de la Norma CODEX STAN 19-1981 es aplicable a los aditivos alimentarios con SIN 160a(i), 160a(iii), 160e y 160f. Habida cuenta de que dichas disposiciones se refieren exactamente a los mismos aditivos alimentarios, no hay ninguna razón para incluir la expresión "individualmente o en combinación" en la Nota 232.

Categoría III: Notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios		
Subcategoría C: notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios a una función o uso tecnológico específico		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
98	Para el control del polvo.	Exclusivamente para uso en el control del polvo.
129	Para uso como regulador de la acidez en el zumo (jugo) de uva.	Exclusivamente para uso como regulador de la acidez en el zumo (jugo) de uva.
126	Exclusivamente para efectos antiadherentes en la masa, al dividirla y hornearla.	Exclusivamente para uso con efectos antiadherentes en la masa, al dividirla y hornearla.
131	Como resultado de su utilización como sustancia aromatizante.	Exclusivamente para uso Como resultado de su utilización como sustancia aromatizante.
136	Para evitar el oscurecimiento de determinadas hortalizas de color claro.	Exclusivamente para uso a fin de evitar el oscurecimiento de determinadas hortalizas de color claro.
152	Exclusivamente para freír.	Exclusivamente para uso en frituras .
179	Exclusivamente para restablecer el color natural que se pierde durante la elaboración.	Exclusivamente para uso en el restablecimiento del color natural que se pierde durante la elaboración.
229	Para uso como agente de tratamiento de las harinas, leudante o agente de fermentación.	Exclusivamente para uso como agente de tratamiento de las harinas, leudante o agente de fermentación.
230	Exclusivamente para uso como regulador de la acidez.	
234	Exclusivamente para uso como estabilizador o espesante.	Exclusivamente para uso como estabilizador o espesante.
241	Para uso como regulador de la acidez y leudante.	Exclusivamente para uso como regulador de la acidez y leudante.
242	Para uso como antioxidante.	Exclusivamente para uso como antioxidante.
248	Para uso como leudante.	Exclusivamente para uso como leudante.
249	Para uso como leudante en mezclas para panes y bollos dulces al vapor.	Exclusivamente para uso como leudante en mezclas para panes y bollos dulces al vapor.

Categoría III: Notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios		
Subcategoría D: notas que limitan el uso permitido de los aditivos alimentarios a una forma específica de aditivo o a un aditivo en concreto en una IDA de grupo		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
40	Exclusivamente SIN 451(i) (trifosfato pentasódico), para mejorar la eficacia de los benzoatos y sorbatos.	Exclusivamente trifosfato pentasódico (SIN 451(ii)) (trifosfato pentasódico), para mejorar la eficacia de los benzoatos y sorbatos.
71	Exclusivamente sales de calcio, potasio y sodio.	
83	Exclusivamente la forma L(+).	
128	Exclusivamente SIN 334 (ácido tartárico).	Exclusivamente ácido tartárico (SIN 334) (ácido tartárico).
168	Extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999(ii)) únicamente. La dosis máxima de uso aceptable se expresa sobre la base de la saponina.	Dividir en dos notas: Nota 168: "Exclusivamente extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999(i))." Nueva nota: "Tomando como base la saponina."
187	Exclusivamente el palmitato de ascorbilo (SIN 304).	

Categoría IV: Notas que excluyen el uso del aditivo alimentario en productos alimenticios específicos		
Subcategoría A: notas que excluyen el uso del aditivo alimentarios en productos alimenticios específicos dentro de una categoría de alimentos en particular		
Número de nota	Descripción de la nota actual	Revisión de la nota recomendada
52	Exceptuando la leche chocolatada.	
56	Siempre y cuando no contenga almidón.	Exceptuando los productos que Siempre y cuando no contengan almidón.
73	Excepto para pescado entero.	Excepto Exceptuando el pescado entero.
74	Exceptuando el suero líquido y los productos de suero que se utilizan como ingrediente en preparados para lactantes.	
92	Exceptuando las salsas a base de tomate.	
93	Excepto para vino natural producido a partir de las uvas <i>Vitis vinifera</i> .	Excepto Exceptuando el vino natural producido a partir de las uvas <i>Vitis vinifera</i> .
114	Exceptuando el cacao en polvo.	
142	Exceptuando el café y el té.	
147	Exceptuando el suero de leche en polvo destinado a alimentos para lactantes.	
171	Exceptuando la grasa de leche anhidra.	
173	Exceptuando los fideos instantáneos que contienen hortalizas y huevo.	
182	Excepto para uso en la leche de coco.	Excepto Exceptuando para uso en la leche de coco.
189	Exceptuando los copos de avena.	
224	Exceptuando la cerveza aromatizada.	
258	Excepto para uso en jarabe de arce.	Excepto para uso en Exceptuando el jarabe de arce.
266	No para uso en arenque del Atlántico y espadín.	Exceptuando el No para uso en arenque del Atlántico y el espadín.

Categoría IV: Notas que excluyen el uso del aditivo alimentario en productos alimenticios específicos	
Subcategoría B: notas que excluyen el uso del aditivo alimentario en alimentos específicos regulados por normas¹⁸	
Número de nota	Descripción de la nota actual
5	Exceptuando los productos regulados por la Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas (CODEX STAN 296-2009).
170	Exceptuando los productos regulados por la Norma para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003).
209	Exceptuando los productos regulados por la Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en Polvo (CODEX STAN 251 2006).
214	Exceptuando los productos regulados por la Norma para Materias Grasas Lácteas para Untar (CODEX STAN 253-2006).
215	Exceptuando los productos regulados por la Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (CODEX STAN 256-2007).
236	Exceptuando los productos regulados por la Norma para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas (nata [crema] reconstituida, nata [crema] recombinada, nata [crema] líquida preenvasada) (CODEX STAN 288-1976).

¹⁸ Todas las Notas de esta subcategoría utilizan actualmente el lenguaje armonizado recomendado. Por consiguiente, no se han formulado propuestas para revisar estas notas.

Categoría IV: Notas que excluyen el uso del aditivo alimentario en productos alimenticios específicos	
Subcategoría B: notas que excluyen el uso del aditivo alimentario en alimentos específicos regulados por normas¹⁸	
Número de nota	Descripción de la nota actual
237	Exceptuando los productos regulados por la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981).
239	Exceptuando los productos regulados por la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981).
267	Exceptuando los productos regulados por la Norma para Pescado Salado y Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae (CODEX STAN 167-1989), la Norma para las Aletas de Tiburón Secas (CODEX STAN 189-1993), la Norma para Galletas de Pescado Marino y de Agua Dulce y de Mariscos Crustáceos y Moluscos (CODEX STAN 222-2001) y la Norma para las Anchoas Hervidas Secas Saladas (CODEX STAN 236-2003).

Categoría V: Notas que no pueden clasificarse en ninguna de las categorías antedichas¹⁹	
Número de nota	Descripción de la nota actual
28	Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0,025 µg/U, la IDA de 33 000 U/kg de pc se calcula como sigue: $[(33\ 000\ \text{U/kg de pc}) \times (0,025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1\ 000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg de pc}$.
80	Equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm ² por una profundidad máxima de 5 mm.
81	Equivalente a una aplicación superficial de 1 mg/dm ² por una profundidad máxima de 5 mm.
109	Dosis de utilización expresada como 25 lbs/1 000 gal x (0,45 kg/lb) x (1 gal/3,75 L) x (1 L/kg) x (10E6 mg/kg) = 3 000 mg/kg.
122	Sujeto a la legislación nacional del país importador.
161	Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consonancia con la sección 3.2 del preámbulo.
218	En los productos regulados por la Norma para el Coco Desecado (CODEX STAN 177-1991) únicamente pueden utilizarse sulfitos como conservantes y antioxidantes.
301	Dosis máxima provisional.

¹⁹ No se han formulado propuestas para revisar estas notas.