

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

ALINORM 10/33/12

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*33º Período de Sesiones
Ginebra, Suiza, 5 de julio-9 de julio de 2010*

INFORME DE LA 42ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Beijing, China
15-19 de marzo de 2010

NOTA: El presente informe contiene la Circular del Codex CL 2010/7-FA



Para: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

De: Secretaría,
Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma (Italia)

Asunto: **Distribución del informe de la 42ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (ALINORM 10/33/12)**

El informe de la 42ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios será examinado en el 33º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 5-9 de julio de 2010).

PARTE A – ASUNTOS PARA ADOPCIÓN EN EL 33º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines en los trámites 8 ó 5/8 del procedimiento

1. **Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), en el trámite 8 y 5/8, respectivamente (párrs. 19, 31, 62 y Apéndice III);**
2. **Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (N04-2008), en el trámite 5/8 (párr. 125 y Apéndice VIII);**
3. **Enmiendas al sistema internacional de numeración para los aditivos alimentarios, en el trámite 5/8 (párr. 134 y Apéndice IX);**
4. **Especificaciones para la identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por la 71ª reunión del JECFA, en el trámite 5/8 (párr. 142 y Apéndice X).**

Otros asuntos para su adopción

5. **Enmienda al nombre y los descriptores de las categorías de alimentos 06.0, 6.2 y 06.2.1 de la NGAA (párr. 16);**
6. **Eliminar la nota 180 “expresados como beta-caroteno” en todas las disposiciones para carotenoides aprobadas y propuestas (SIN 160a(i), (iii), e, f) y caroteno, beta- (vegetal) (SIN 160a(ii)) de la NGAA (párr. 61);**
7. **Enmienda de la disposición para ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305) en la categoría de alimentos 13.2 “Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños” de la NGAA (párr. 90);**
8. **Enmienda de las notas 130 y 131 asociadas con las disposiciones para antioxidantes fenólicos, es decir butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321); galato de propilo (SIN 310) y terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319) de la NGAA (párr. 91);**
9. **Enmienda al texto de la nota 136 de la NGAA (párr. 92);**
10. **Enmienda a la sección 2 “Cuadro de clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas” de CAC/GL 36-1989 (párr. 129).**

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los textos arriba citados deberán hacerlo por escrito y enviarlas, *preferiblemente por correo electrónico*, a la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, (Italia) (correo electrónico: codex@fao.org, fax: +39 06 57054593) **antes del 15 de mayo de 2010.**

PARTE B - PETICIÓN DE OBSERVACIONES Y DE INFORMACIÓN

11. **Observaciones en el trámite 3 sobre disposiciones para licopenos (SIN 160d(i)(ii)(iii)) y sulfato ácido de sodio (SIN 514) en el Cuadro 3 de la NGAA** (párrs. 36 y 39);
12. **Propuestas sobre usos y dosis de uso para licopenos (SIN 160d(i)(ii)(iii)) y sulfato de ácido de sodio (SIN 514) para las categorías de alimentos que se enumeran en el Anexo al Cuadro 3** (párrs. 36 y 39);
13. **Uso y dosis de uso de oligoésteres de sucrosa (SOE) tipo I y II (SIN 473a)** (párr. 40);
14. **Información adicional específica sobre varios aditivos alimentarios** (párrs. 58, 60, 63 y Apéndice VI).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los asuntos arriba mencionados deberán hacerlo por escrito y enviarlos, *preferiblemente por correo electrónico*, a la Secretaría del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, (China) (correo electrónico: secretariat@ccfa.cc, Telefax: + 86 10 67711813;), con copia para la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, (Italia) (*preferiblemente por* correo electrónico: codex@fao.org, fax : +39 06 57054593) **antes del 15 de octubre de 2010.**

La 42^a reunión del CCFA destacó que es necesario que los países miembros y observadores remitan la información cumpliendo con los *Procedimientos para considerar una entrada y revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para los aditivos alimentarios*, que figuran en el Manual de procedimiento, en especial para la información relativa a la justificación del uso y necesidad tecnológica (ALINORM 10/33/12, párr. 63).

ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES	página vi
LISTA DE SIGLAS	página vii
INFORME DE LA 42 ^A REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS	página 24

Párrafo

Introducción	1 - 3
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4 - 5
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités y grupos especiales del Codex (tema 2 del programa)	6 - 22
Cuestiones de interés planteadas por la FAO/OMS y por la 71 ^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios (JECFA) (tema 3 del programa)	23 - 41
Ratificación y/o revisión de dosis máximas para los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4 del programa)	42 - 53
<i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> (NGAA) (tema 5 del programa)	54
Proyectos y anteproyectos de disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA (tema 5a del programa)	55 - 63
Observaciones e información sobre varias disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA (respuestas a la CL 2009/7-FA Parte B (puntos 6-9) (tema 5b del programa)	64 - 77
Observaciones e información sobre la base de presentación de las disposiciones para aditivos alimentarios que contienen aluminio incluidas en la NGAA (respuestas a la CL 2009/10-FA) (tema 5c del programa)	78 - 83
Observaciones e información sobre varios aspectos del sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA (respuestas a la CL 2009/7-FA Parte B (puntos 10-12) (tema 5d del programa)	84 - 92
Documento de debate sobre propuestas innovadoras para agilizar los trabajos sobre la NGAA (tema 5e del programa)	93 - 105
Coadyuvantes de elaboración (tema 6 del programa)	
Anteproyecto de directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (N14-2008) (tema 6a del programa)	106 - 125
Inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE), versión actualizada (tema 6b del programa)	126
Sistema internacional de numeración (SIN) de los aditivos alimentarios (tema 7 del programa)	127
Propuestas para cambio y/o enmiendas al sistema internacional de numeración de los aditivos alimentarios (tema 7a del programa)	128 - 134
Documento de debate sobre los principios relativos a la necesidad de justificación de las propuestas para introducir cambios en el SIN (tema 7b del programa)	135 - 137
Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por la 71 ^a reunión del JECFA (tema 8 del programa)	138 - 142
Lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA (tema 9 del programa)	
Propuestas de adiciones y cambios a la lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA (respuestas a la CL 2009/9-FA) (tema 9a del programa)	143 - 149
Documento de debate sobre mecanismos para la reevaluación de sustancias por el JECFA (tema 9b del programa)	150
Documento de debate sobre la determinación de problemas y recomendaciones relacionadas con la falta de concordancia en la presentación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos (tema 10 del programa)	151 - 164
Documento de debate sobre la <i>Norma para la sal de calidad alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985) (tema 11 del programa)	165 - 167
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 12 del programa)	168 - 170
Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 13 del programa)	171

LISTA DE APÉNDICES

Apéndice I:	Lista de participantes	26
Apéndice II:	Acciones necesarias a consecuencia de los cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas planteadas en la 71 ^a reunión del JECFA	44
Apéndice III:	<i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> - proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para su adopción en los trámites 8 y 5/8)	45
Apéndice IV:	<i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> - revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios	54
Apéndice V:	<i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> - suspensión del trabajo sobre proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios	55
Apéndice VI:	<i>Norma general del Codex para los aditivos alimentarios</i> - petición de información adicional en la NGAA	64
Apéndice VII:	Documento de proyecto - propuesta de revisión del sistema de clasificación de de alimentos (SCA) de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i>	66
Apéndice VIII:	Anteproyectos de directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de de elaboración (N14-2008)	69
Apéndice IX:	Anteproyectos de enmiendas al <i>sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (para su adopción en el trámite 5/8)	70
Apéndice X:	Anteproyectos de <i>especificaciones para la identidad y pureza de aditivos alimentarios</i> (para su adopción en el trámite 5/8).....	73
Apéndice XI:	Lista de prioridad de compuestos propuestos para su evaluación por el JECFA	74
Apéndice XII:	Documento de proyecto – propuesta de revisión de la <i>Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985)	76

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 42ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios llegó a las conclusiones siguientes:

Cuestiones que se presentan al 33º período de sesiones de la Comisión del Codex alimentarios para su adopción/consideración

Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines para adopción en los trámites 8 ó 5/8

El Comité remitió:

- Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA), en los trámites 8 y 5/8, respectivamente (párrs. 19, 31, 62 y Apéndice III);
- Anteproyectos de directrices para sustancias que se utilizan como coadyuvantes de elaboración (N04-2008), en el trámite 5/8 (párr. 125 y Apéndice VIII);
- Anteproyectos de enmiendas al *sistema internacional de numeración de los aditivos alimentarios*, en el trámite 5/8 (párr. 134 y Apéndice IX);
- Anteproyectos de *Especificaciones para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios* formuladas por la 71ª reunión del JECFA en el trámite 5/8 (párr. 142 y Apéndice X).

Otros asuntos para aprobación

El Comité remitió:

- La enmienda al nombre y los descriptores de las categorías de alimentos 01.2.1.1, 15.1 y 15.2 de la NGAA (párr. 16);
- Supresión de la nota 180 “expresados como beta-caroteno” en todas las disposiciones aprobadas y propuestas para carotenoides (SIN 160a(i), (iii), e, f) y caroteno, beta- (vegetal) (SIN 160a(ii)) de la NGAA (párr. 61);
- Enmienda de la disposición para ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305) en la categoría de alimentos 13.2 “Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños” de la NGAA (párr. 90);
- Enmienda a las notas 130 y 131 asociadas con las disposiciones para antioxidantes fenólicos, es decir butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321); galato de propilo (SIN 310) y terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319) de la NGAA (párr. 91);
- Enmienda del texto de la nota 136 de la NGAA (párr. 92);
- Enmienda a la sección 2 “Cuadro de clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas” de CAC/GL 36-1989 (párr. 129).

Revocación de normas del Codex y textos afines

El Comité decidió pedir al 33º período de sesiones de la Comisión la revocación de:

- Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párr. 62 y Apéndice IV);
- El inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE) (CAC/MISC 3) (párr. 124).

Propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines

El Comité decidió presentar al 33º período de sesiones de la Comisión para su adopción:

- El documento de proyecto con la propuesta de nuevo trabajo sobre la revisión del sistema de clasificación de alimentos de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (párr. 88 y Apéndice VII);
- La lista de prioridades de compuestos propuestos para su evaluación por el JECFA (párr. 147 y Apéndice IX);
- El documento de proyecto que propone nuevo trabajo sobre la revisión de la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CODEX STAN 150-1985) (párr. 167 y Apéndice XII).

Otros asuntos que se presentan como información del 33º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

El Comité decidió:

- Suspender el trabajo sobre algunos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párrs. 31, 62, 76 y Apéndice V).

Cuestiones que se remiten a comités y grupos de acción del Codex

El Comité coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)

El Comité clarificó el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 06.2.1 “Harina” de la NGAA e hizo una recomendación con respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el proyecto de norma para la harina de sago (párrs. 16-19).

LISTA DE SIGLAS

BPF	Buenas prácticas de fabricación
BHA	Butilhidroxianisol
BHT	Butilhidroxitolueno
CAC/GL	Comisión del Codex Alimentarius / Directrices
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFP	Comités del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos de la Leche
CCNFSDU	Comités del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CL	Carta circular
CRD	Documento de la sala de conferencias
DM	Dosis máxima
EHC	Criterios de Salud Ambiental
FAO	Organización para la Agricultura y la Alimentación de las Naciones Unidas
GEGR	Éster de glicerol de colofonia de goma
GETOR	Éster de glicerol de colofonia de aceite de resina
GEWR	Éster de glicerol de colofonia de madera
GIFSA	Iniciativa Mundial para el Asesoramiento Científico relacionado con la Alimentación
GMM	Microorganismos modificados genéticamente
ICE	Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración
IDA	Ingesta diaria aceptable
ISTP	Ingesta semanal tolerable provisional
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
NGAA	Norma General para los Aditivos Alimentarios
OMC	Organización Mundial de Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
SIN	Sistema internacional de numeración
SPS	Medidas sanitarias y fitosanitarias (Acuerdo de la OMC sobre la aplicación de medidas SPS)
TBHQ	Terbutilhidroquinona
UE	Unión Europea

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 42^a reunión en Beijing (China) del 15 al 19 de marzo de 2010, por amable invitación del Gobierno de la República Popular de China. Presidió la reunión el Dr. Chen Junshi, Catedrático del Centro de China para la Prevención y el Control de Enfermedades, del Ministerio de Sanidad. Asistieron a la reunión 201 delegados representantes de 60 países miembros, una organización miembro, observadores de 24 organizaciones internacionales, la FAO y la OMS. La lista de participantes, incluida la Secretaría, figura como Apéndice I de este informe.

2. El Sr. Xiaohong Chen, Viceministro de Sanidad, dio la bienvenida al Comité y señaló que el Gobierno chino había dado gran prioridad a la seguridad alimentaria en el programa del país. El Sr. Chen señaló que desde la promulgación de la nueva Ley de inocuidad de los alimentos, se habían emitido veintinueve normas y especificaciones nuevas a fin de implementar la ley. Señaló también que se habían establecido dos comités, el Comité de Expertos Nacionales para la Evaluación de Riesgos en la Inocuidad Alimentaria y el Comité de Revisión de las Normas Nacionales de Inocuidad de los Alimentos, para potenciar el apoyo técnico y el examen de las normas que velan por la inocuidad de los alimentos. Asimismo el Sr. Chen destacó que el Gobierno chino seguiría participando activamente en el fomento de la inocuidad de los alimentos en el marco internacional y desempeñaría un papel adecuado en el comercio internacional de alimentos y la cooperación tecnológica.

División de competencias¹

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus países miembros, de conformidad con el párrafo 5, Artículo II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, que se presenta en el CRD1.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)²

4. El Comité decidió someter a consideración el Tema 3 y el 9(b) juntos y aprobó el programa provisional como su programa para la sesión, con esta modificación.

Grupos de trabajo durante la sesión

5. El Comité decidió establecer grupos de trabajo durante la sesión, abiertos a todos los miembros y observadores interesados, que trabajarían en inglés solamente, sobre:

- El sistema internacional de numeración (SIN) para aditivos alimentarios, bajo la presidencia de Finlandia, para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre: (i) propuestas de cambios y/o adiciones al *Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios* (CX/FA 10/42/12), observaciones pertinentes (CX/FA 10/42/12 Add.1 y CRD adicionales) (Tema 7(a) del programa), propuestas planteadas en la 71^a reunión del JECFA y peticiones de la 9^a reunión del CCMMP (en CX/FA 10/42/2); y (ii) Documento de debate sobre los principios relativos a la necesidad de justificación de las propuestas para introducir cambios en el SIN (CX/FA 10/42/13) y observaciones pertinentes (CX/FA 10/42/13 Add.1) (Tema 7(b) del programa); y
- La lista de prioridades de los compuestos propuestos para su evaluación por el JECFA, bajo la presidencia de Canadá, a fin de examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre: las observaciones presentadas en respuesta a la circular CL 2009/9-FA (CX/FA 10/42/15, CX/FA 10/42/15 Add.1 y CRD adicionales) (Tema 9(a) del programa).

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

6. El Comité tomó nota de la información presentada en CX/FA 10/42/2 relativa a decisiones pertinentes adoptadas en el 32^o período de sesiones de la Comisión y la 63^a reunión del Comité Ejecutivo. El Comité decidió examinar las cuestiones siguientes bajo los temas del programa pertinentes:

¹ CRD 1 (Programa anotado – división de competencias entre la Unión Europea y sus países miembros)

² CX/FA 10/42/1

³ CX/FA 10/42/2; CRD 5 (Observaciones de Brasil, Unión Europea, India, Indonesia, Kenya, Malasia e ICGMA)

- La sección sobre aditivos alimentarios de cinco normas para productos cárnicos bajo el Tema 4 del programa 4;
- Las recomendaciones 7 a 9 propuestas por el Grupo de trabajo presencial que se reunió antes de la 41ª reunión del CCFA bajo el Tema 5 del programa.

7. En particular, el Comité hizo las observaciones y/o adoptó las decisiones siguientes:

Proyectos y anteproyectos de disposiciones para la eritrosina (SIN 127) en la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)

8. El Comité recordó que la Comisión no aprobó los proyectos y anteproyectos de disposiciones para la eritrosina (SIN 127) debido a las preocupaciones planteadas por muchas delegaciones sobre la inocuidad de determinados colorantes, y en especial la eritrosina, y la propuesta de que el JECFA lleve a cabo una evaluación más precisa de la exposición.⁴

9. La Secretaría del JECFA clarificó que en la 53ª reunión del JECFA en 1999 se había realizado una evaluación detallada de la exposición a la eritrosina, en base a datos nacionales pormenorizados presentados por varios países, teniendo en cuenta un enfoque escalonado y distintos métodos de evaluación de la exposición. La Secretaría del JECFA informó al Comité que se había realizado también una evaluación teniendo en cuenta dosis máximas (DM) de disposiciones propuestas de la NGAA y, en resumen, todas las evaluaciones nacionales de la exposición a eritrosina eran inferiores a la IDA, pero las evaluaciones basadas en todas las DM propuestas excedían la IDA. No obstante, la evaluación realizada en último lugar se consideró una sobrestimación no realista de la exposición real.

10. El Comité decidió remitir esta cuestión al grupo de trabajo que se reunió durante la sesión sobre la lista de prioridades de los compuestos propuestos para evaluación por el JECFA (véase el párr. 5.).

Referencias al "principio de transferencia de aditivos alimentarios" en las normas del Codex

11. El Comité tomó nota de la decisión del 32º período de sesiones de la Comisión de sustituir las disposiciones para el "principio de transferencia de aditivos alimentarios" en el volumen 1 del Codex Alimentarius⁵ en una serie de textos del Codex con referencia a la sección 4 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA)⁶.

12. Con respecto a la petición de la Comisión de determinar si es necesario revisar la sección 4 del preámbulo de la NGAA para abordar las divergencias entre la sección 4 "Transferencia de aditivos alimentarios a los alimentos" y el "principio de transferencia de aditivos alimentarios" en el volumen 1 del Codex Alimentarius, en opinión de algunas delegaciones esos dos textos deberían concordar, especialmente porque la sección 4 de la NGAA no aborda el principio en la sección 3(d) sobre "aditivo alimentario transferido presente en dosis no funcional" en el "Principio de transferencia de los aditivos alimentarios", Volumen 1 del Codex Alimentarius.

13. En opinión de otras delegaciones la sección 4 de la NGAA reemplaza el "Principio de transferencia de aditivos alimentarios" en el volumen 1 y la inclusión del principio en la sección 3(d) se traduciría en disposiciones adicionales en la NGAA y, por consiguiente, harían que el uso de la NGAA fuese más restrictivo. A este respecto, una delegación recordó que cuando el Comité elaboró la sección 4 del preámbulo de la NGAA, no consideró necesario incorporar este principio.

14. Con el fin de adoptar una decisión más documentada sobre esta cuestión en su siguiente reunión, el Comité decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, con Brasil como país anfitrión, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría en inglés únicamente, para:

- Examinar el debate y las decisiones pertinentes del Comité con respecto a la elaboración de la sección 4 del preámbulo de la NGAA;
- Analizar las faltas de concordancia entre la sección 4 del preámbulo de la NGAA y el "principio de transferencia" en el volumen 1; y

⁴ ALINORM 09/32/REP párr. 30

⁵ El "Principio relacionado con la transferencia de aditivos a los alimentos" fue adoptado por la Comisión en su 17º período de sesiones (1987) y se incluyó en el Volumen 1 del Codex Alimentarius, que está agotado y no se puede consultar en el sitio web del Codex

⁶ ALINORM 09/32/REP párr. 97

- Examinar la necesidad de revisar la sección 4 del preámbulo de la NGAA, incluyendo, cuando proceda, una propuesta para la revisión del documento.

Disposiciones sobre aditivos alimentarios para aromatizantes en normas para productos

15. En respuesta a la petición del 32º período de sesiones de la Comisión de que prepare una propuesta para la revisión de la sección sobre el formato de las normas del Codex para productos (aditivos alimentarios) en la Sección II "Elaboración de textos del Codex" del Manual de procedimiento,⁷ el Comité decidió remitir a la Comisión el texto siguiente para que se incorpore al final de la sección sobre aditivos alimentarios:

Esta sección llevará la siguiente referencia a las directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008), según convenga:

El aromatizante utilizado en productos regulados por esta norma cumplirá con las directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008).

Categoría de alimentos de la NGAA para la harina de sago

16. El Comité decidió aclarar el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 06.2.1 "Harina" a fin de incorporar la harina de sago y revisar el título de la categoría de alimentos 06.0 "Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0" y los descriptores de las categorías de alimentos 06.2 "Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)" y 06.2.1 "Harinas" del modo siguiente, para que se adopte en el 33º período de sesiones de la Comisión:

06.0 Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres, y leguminosas y médula o corazón blando de palmera, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0

06.2 Harinas y almidones (incluida la soja en polvo):

Incluye los productos molidos básicos obtenidos de granos de cereales, raíces, tubérculos, legumbres, médula o corazón blando de palmera o leguminosas vendidos como tales o utilizados como ingredientes (p. ej., en productos horneados).

06.2.1 Harinas:

La harina se obtiene de la molturación de granos, cereales, y tubérculos (p. ej., la yuca) y médula o corazón blando de palmera. Esta categoría comprende las pastas de harina para pan y para tortas, galletas y pasteles, harina para pan, repostería, fideos y pastas y mezclas de harinas (mezclas de harinas de distintos cereales o granos), que son diferentes de las mezclas para productos de pastelería (mezclas secas que contienen harina y otros ingredientes, categorías 07.1.6 (mezclas para productos de panadería ordinaria) y categoría 07.2.3 (mezclas para pastelería fina). Ejemplos de estos productos son: harina de trigo duro, harina leudante, harina enriquecida, harina instantánea, harina de maíz, salvado, fécula de patata, harina de soja tostada (kinako), harina de konjac (gelatina en polvo de "lengua del diablo", konnayaku-ko), maida (harina de trigo refinada) y harina de sago.

17. A consecuencia de esta decisión, el Comité consideró que en la sección sobre aditivos alimentarios de la norma para harina de sago es conveniente utilizar una referencia general a las disposiciones pertinentes de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

18. El Comité recordó además que en su sesión anterior no ratificó la disposición de 2 500 mg/kg para el dióxido de cloro (SIN 926) en el anteproyecto de norma para la harina de sago, lo cual concordaba con la disposición para la categoría de alimentos 6.2.1 "Harina" de la NGAA y que decidió reconsiderar la dosis para el dióxido de cloro en esta categoría de alimentos en la presente reunión⁸.

19. El Comité, tomando nota de que la 7ª reunión del JECFA (1963) recomendó una dosis máxima de tratamiento de 0-30 mg/kg para la harina y 30-75 mg/kg para la harina para fines especiales, decidió revisar la disposición para el dióxido de cloro en la NGAA a 30 mg/kg (dosis de tratamiento) a fin de que concuerde

⁷ ALINORM 09/32/REP párr. 197

⁸ ALINORM 09/32/12 párr. 55

con la evaluación⁹ del JECFA y recomendar al CCASIA que modifique de conformidad la disposición en la norma para la harina de sago.

Faltas de concordancia entre las "funciones" asociadas con aditivos alimentarios en la NGAA y la sección 3 de Nombres genéricos y sistema internacional de numeración (SIN) del Codex (CAC/GL 36-1989)

20. El Comité sometió a consideración las tres opciones que se proponían en CX/FA 10/42/2 para abordar las faltas de concordancia entre las "funciones" asociadas con aditivos alimentarios en la NGAA y la sección 3 de "Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios", de CAC/GL 36-1989, y decidió pedir a la Secretaría del Codex que revise el Cuadro 1 de la NGAA para armonizar el nombre del aditivo alimentario con la clase funcional de cada aditivo alimentario que corresponda a las funciones tecnológicas que figuran en CAC/GL 36-1989 (opción 2). El Comité decidió además pedir a la Secretaría del Codex que asocie la clase funcional correspondiente con cada aditivo alimentario que figura en el Cuadro 3 de la NGAA.

Tratamiento superficial

21. El Comité clarificó que las dosis máximas de aditivos alimentarios destinados a "tratamiento superficial" (p. ej. para los sulfitos en la categoría de alimentos 04.1.2.2 "Frutas frescas tratadas en la superficie") se refieren a todo el producto.

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

22. El Comité decidió examinar una petición pendiente de asesoramiento sobre algunos aditivos alimentarios a utilizar en la *Norma para preparados y preparados para fines médicos especiales para lactantes* (CODEX STAN 72-1981) planteada en la 28ª reunión del CCNFSDU¹⁰ en el Tema 12 del programa "Otros asuntos y trabajos futuros."

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA 71ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 3 del programa)¹¹

23. Los representantes de la FAO y la OMS, remitiéndose a CX/FA 10/42/3 (y CRD 6), informaron de los resultados de las actividades realizadas sobre asesoramiento científico al Codex y los países miembros, de interés para el Comité, incluidos los resultados y recomendaciones de la 71ª reunión del JECFA.

Actividades de la FAO y la OMS

24. Los representantes de la FAO y la OMS informaron al Comité de los logros recientes sobre asesoramiento científico, en particular de que los informes de las reuniones especiales de expertos, una sobre el riesgo y las ventajas del uso de desinfectantes que contienen cloro y otros desinfectantes en los alimentos y el procesamiento de alimentos celebrada en 2008 y otra sobre las aplicaciones de la nanotecnología en la agricultura y la industria de la alimentación celebrada en 2009, están disponibles en el sitio Web de las organizaciones¹² y resumen el resultado de esas reuniones de expertos.

25. Los representantes señalaron la importancia de la continua necesidad de recursos financieros para el trabajo de asesoramiento científico y pidieron a las delegaciones que sometieran a consideración apoyar dichas actividades a través del mecanismo de financiación de la Iniciativa mundial en pro del asesoramiento científico relativo a la alimentación (GIFSA).¹³

71ª reunión del JECFA

26. La Secretaría Mixta del JECFA presentó los resultados de la 71ª reunión del JECFA (junio de 2009) y señaló que, entre otras cuestiones, el JECFA decidió que podía ser necesario actualizar las especificaciones y

⁹ Esta decisión aparece en el Apéndice III

¹⁰ ALINORM 07/30/26-Rev párr. 67

¹¹ CX/FA 10/42/3; CRD 6 (Observaciones de la Unión Europea e Indonesia)

¹² Reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre los riesgos y beneficios del uso de desinfectantes que contienen cloro y otros desinfectantes en los alimentos y la elaboración de alimentos, en: http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_chlorine_meeting_en.asp y http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html; Consulta conjunta FAO/OMS de expertos sobre la aplicación de nanotecnología en la industria alimentaria, en: http://www.fao.org/ag/agn/agns/meetings_consultations_en.asp y

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/meetings/nano_june09/en/index.html

¹³ Contacto de la FAO: Sra. Dominique Di Biase, Dominique.DiBiase@fao.org; de la OMS: Jorgen Schlundt, schlundtj@who.int

consideraciones generales para enzimas utilizadas en el procesado de alimentos a fin de ampliar las recomendaciones para la información microbiológica y biología molecular a presentar en los expedientes de enzimas de microorganismos (incluidos los de microorganismos modificados genéticamente, MMG) y considerar ofrecer orientaciones sobre estudios toxicológicos y otros estudios de inocuidad para enzimas de todas las fuentes. Este trabajo se colocará en el programa a su debido tiempo en el futuro.

27. Se informó al Comité de que el JECFA había tomado nota de la importancia de reevaluar las sustancias a la luz de nuevos datos y nuevos desarrollos científicos en los métodos de evaluación de riesgos. El JECFA señaló que en la práctica se había realizado un gran número de reevaluaciones en base a peticiones de países miembros. Igualmente, se habían desarrollado ya criterios que dieron lugar a una reevaluación, se han actualizado y se publicarían en breve en el documento de orientación sobre principios y métodos para la evaluación de riesgos de sustancias químicas en los alimentos, publicado como documento 240 de Criterios de Salud Medioambiental (EHC). Con base en esas consideraciones la Secretaría del JECFA prepararía un documento de debate sobre una propuesta para un procedimiento de reevaluación para someterlo a debate en la próxima reunión del CCFA, incluida una propuesta de procedimiento para dar prioridad a los compuestos para reevaluación tomando en consideración evaluaciones e información ya existente de las autoridades nacionales y regionales.

Acciones necesarias como consecuencia de cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas

28. La Secretaría Mixta del JECFA presentó las recomendaciones en el Cuadro 1 de CX/FA 10/42/3 para los aditivos alimentarios evaluados por la 71ª reunión del JECFA.

Glicosiltransferasa ramificada de *Rhodothermus obamensis* expresada en *Bacillus subtilis*

29. El Comité decidió añadir la enzima glicosiltransferasa ramificada de *Rhodothermus obamensis* expresada en *Bacillus subtilis* al Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (ICE), en espera del resultado de los debates sobre el proyecto de Directrices y principios para sustancias que se utilizan como coadyuvantes de elaboración (Tema 6a del programa).

Goma de acacia (SIN 427)

30. El Comité tomó nota de que se había asignado una IDA "no especificada" a la goma de acacia, pero que las especificaciones eran provisionales en espera de datos sobre un método analítico para determinar los antraquinones, que están presentes en la goma de acacia como una impureza. Se informó al Comité de que la goma de acacia estaba programada para evaluación en la 73ª reunión del JECFA que se celebraría en junio de 2010 y que se habían proporcionado los datos solicitados.

Ácido ciclámico y sus sales (ácido ciclámico, ciclamato de calcio, ciclamato de sodio) (SIN 952(i)(ii)(iii))

31. El Comité tomó nota de que la detallada evaluación de la exposición a través de los alimentos realizada por el JECFA, como pidió la 40ª reunión del CCFA, concluyó que las dosis de ciclamatos hasta 350 mg/kg en la categoría de alimentos 14.1.4 "Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas" daban lugar a exposiciones para altos consumidores, incluidos los niños, que eran menores a la IDA. Tras un breve debate, el Comité decidió remitir al 33º período de sesiones de la Comisión una disposición de 350 mg/kg para los ciclamatos en la categoría de alimentos 14.1.4 asociada con las notas 17¹⁴ y 127¹⁵ para su adopción en el trámite 5/8 y suspender el trabajo sobre los anteproyectos de disposiciones para ciclamatos en las subcategorías de alimentos 14.1.4.1 "Bebidas a base de agua aromatizadas con gas", 14.1.4.2 "Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares" y 14.1.4.3 "Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas".¹⁶ La delegación de la Unión Europea formuló una reserva a la decisión de establecer un NM de 350 mg/kg para los ciclamatos en la categoría de alimentos 14.1.4.

¹⁴ Nota 17: Como ácido ciclámico

¹⁵ Nota 127: Según se sirve al consumidor

¹⁶ Estas decisiones aparecen en los apéndices III y V

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

32. El Comité decidió pedir observaciones/propuestas sobre usos y dosis de uso de ciclotetraglucosa y jarabe de ciclotetraglucosa para someterlas a consideración en la 43ª reunión del CCFA. El Comité señaló que la información sobre los usos y dosis de uso se debía proporcionar de acuerdo con los *Procedimientos para considerar una entrada y revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para los aditivos alimentarios*, que figuran en el Manual de procedimiento. El Comité recomendó asignar números del SIN a la ciclotetraglucosa y el jarabe de ciclotetraglucosa (véase el Tema 7a del programa).

Fosfato de amonio férrico

33. El Comité no emprendió ninguna actuación porque el uso de esta sustancia estaba destinado a ser una fuente de hierro para fortificación alimentaria.

Éster de glicerol de colofonia de goma (GEGR) (SIN 445 (i)), éster de glicerol de colofonia de madera (GEWR) (SIN 445) y éster de glicerol de colofonia de aceite de resina (GETOR) (SIN 445 (ii))

34. El Comité no emprendió ninguna actuación, en espera de que el JECFA concluya sus evaluaciones de estas sustancias y animó a que se presenten los datos solicitados sobre la composición y para las especificaciones al JECFA. El Comité recomendó asignar números del SIN a GEGR y GETOR (véase el Tema 7a del programa).

Licopenos de todas las fuentes (SIN 160d (i)(ii)(iii))

35. La Secretaría Mixta para el JECFA clarificó que la IDA "no especificada" es aplicable al licopeno sintético (SIN 160d (i)), licopeno de extracto de tomate (SIN 160d (ii)) y licopeno de *Blakeslea trispora* (SIN 160d (i)) cuando se utiliza como colorante alimentario solamente y de conformidad con las buenas prácticas de fabricación (BPF). En su evaluación, el JECFA tuvo en cuenta la exposición general a los licopenos a través de los alimentos.

36. El Comité acordó incluir los licopenos (SIN 160d) en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuirlos para recabar observaciones en el trámite 3. El Comité decidió también pedir observaciones/propuestas sobre usos y dosis de uso para licopenos para las categorías de alimentos que se enumeran en el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA y suspender el trabajo sobre todos los proyectos propuestos y anteproyectos vigentes de disposiciones para licopenos en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.¹⁷ Las delegaciones de la Unión Europea y Noruega formularon reservas a la decisión de incluir los licopenos en el Cuadro 3 de la NGAA.

Aceite mineral (viscosidad baja y media) clase II y clase III (SIN 905a)

37. Se informó al Comité de que la IDA de grupo temporal se había ampliado hasta finales de 2011 y, por tanto, en espera de la evaluación final del JECFA decidió no tomar ninguna decisión.

Ácido octenil succínico (OSA) goma de acacia modificada (INS 414a)

38. Se informó al Comité de que los datos solicitados para realizar la evaluación estarían disponibles para la evaluación del JECFA antes de octubre de 2010. El Comité recomendó asignar un número del SIN para el ácido octenil succínico (OSA) goma de acacia modificada (véase el Tema 7a del programa) y no emprendió ninguna acción más en espera de la evaluación final del JECFA.

Sulfato ácido de sodio (SIN 514)

39. El Comité decidió incluir el sulfato ácido de sodio en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuirlo para recabar observaciones en el trámite 3, y pedir observaciones/propuestas sobre los usos y dosis de uso para las categorías de alimentos enumeradas en el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA.

Oligoésteres de sucrosa (SOE) tipo I y tipo II (SIN 473a)

40. Se informó al Comité de que esta sustancia se había incluido en la IDA de grupo para sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos. Tomando nota de que los demás tipos de sucroésteres, es decir sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) y sucroglicéridos (SIN 474), pueden tener aplicaciones diferentes en los alimentos, el Comité decidió pedir información sobre el uso y dosis de uso de oligoésteres de sucrosa (SOE) tipo I y tipo II solamente.

¹⁷ Esta decisión aparece en el Apéndice V

Conclusiones

41. Las recomendaciones finales con respecto a las acciones necesarias como resultado de los cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas se resumen en el Apéndice II.

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (Tema 4 del programa)¹⁸

42. De conformidad con la sección sobre las "Relaciones entre los comités del Codex para productos y los comités de asuntos generales", del Manual de procedimiento del Codex, el Comité examinó la aprobación de disposiciones sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración procedentes de la 30ª reunión del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) y de la 9ª reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), así como la sección revisada sobre aditivos alimentarios de las cinco normas para productos cárnicos¹⁹.

30ª reunión del CCFFP

43. El Comité aprobó los niveles máximos de 25 mg/kg para los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i)) y base de norbixina (SIN 160b(ii)) en la *Norma del Codex para barritas de pescado congeladas rápidamente, porciones de pescado y filetes de pescado – empanados o rebozados* (CODEX STAN 166-1989), como lo propuso el CCFFP.

9ª reunión del CCMMP

44. El Comité tomó nota de que el CCMMP, en su 9ª reunión, examinó las listas de aditivos alimentarios de 29 normas para la leche y productos lácteos, con el fin de detectar toda falta de congruencia de índole editorial, mediante la comparación de estas listas con *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración* del Codex (CAC/GL 36-1989).

Nitratos (Normas para el queso cheddar y el queso danbo)

45. El Comité **ratificó** los niveles máximos revisados de 35 mg/kg de nitrato de sodio (SIN 251) y nitrato de potasio (SIN 252) en las normas para el queso cheddar (CODEX STAN 263-1966) y para el queso danbo (CODEX STAN 264-1966), según lo propuso el CCMMP.

Licopenos (Norma para las leches fermentadas)

46. El Comité tomó nota de la aclaración presentada por el CCMMP respecto a los tipos de licopenos en los que se basan los niveles máximos (500 mg/kg) para los licopenos que figuran en la *Norma para las leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003), así como la justificación tecnológica de esos niveles²⁰.

47. Algunas delegaciones indicaron que la dosis máxima de 500 mg/kg para los licopenos propuesta por el CCMMP era demasiado elevada para el objetivo de dar una definición de color homogénea a las leches fermentadas y aromatizadas y a bebidas aromatizadas a base de leche fermentada, y que dosis de 25 a 30 mg/kg eran suficientes para obtener este efecto tecnológico.

48. Algunas delegaciones propusieron utilizar los licopenos en dosis de BPF dado que el JECFA había establecido una IDA "no especificada".

49. El Comité tomó nota de que los licopenos del tomate (SIN 160d(ii)) contienen aproximadamente el 5% de licopenos, en comparación con los licopenos sintéticos (SIN 160d(i)) y los licopenos de *Blakeslea trispora* (SIN 160d(iii)) que contienen aproximadamente el 95% de licopenos. Dado que la IDA para los licopenos se expresa como licopenos, para mantener la congruencia con la ID, el Comité acordó aprobar el nivel máximo de 30 mg/kg expresado como licopenos puros.

¹⁸ CX/FA 10/42/4; CRD 7 (Observaciones de Brasil y Tailandia)

¹⁹ *Norma para la carne tipo "corned beef"* (CODEX STAN 88-1981); *Norma para la "carne luncheon"* (CODEX STAN 89-1981); *Norma para el jamón curado cocido* (CODEX STAN 96-1981); *Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida* (CODEX STAN 97-1981); y *Norma para la carne picada curada cocida* (CODEX STAN 98-1981).

²⁰ ALINORM 10/33/11 párr. 75

Dióxido de carbono (Norma para las leches fermentadas, disposición para las bebidas a base de leche fermentada)

50. El Comité aprobó el uso de dióxido de carbono (SIN 290) como gasificante en dosis de BPF en las cuatro clases de bebidas a base de leches fermentadas, de acuerdo a lo propuesto por el CCMMP.

Normas para productos cárnicos (petición del 32º período de sesiones de la Comisión)

51. El Comité tomó nota de que en el 32º período de sesiones de la Comisión se acordó mantener las cinco normas para productos cárnicos y pidió a la Secretaría del Codex que preparara propuestas para poner al día las secciones pertinentes, como las de aditivos alimentarios e higiene, para que las ratificaran los comités de los temas correspondientes y la Comisión las adoptara posteriormente.²¹

52. El CCFA señaló que en la revisión de la sección correspondiente a los aditivos alimentarios de las cinco normas, la Secretaría del Codex tomó en cuenta: la Sección sobre el "Formato de las normas del Codex para productos (aditivos alimentarios)" del Manual de procedimiento; las disposiciones de las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA; los nombres y los números del SIN de los aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 de CAC/GL 36-1989; así como otras decisiones relacionadas con las referencias al principio de transferencia y a las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

53. Algunas delegaciones señalaron que las propuestas contenían algunos errores y que era responsabilidad del CCFA revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas cuando no haya un comité activo del Codex para los productos. Algunas delegaciones consideraron que se trata de un asunto muy complejo ya que también comprende la cuestión de las faltas de congruencia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA y las normas para productos, y pidió que se examine más a fondo. Después del debate, el Comité acordó no ratificar estas propuestas y examinar la revisión de las listas de aditivos alimentarios en las cinco normas para productos cárnicos durante el examen del Tema 10 del programa.

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA) (Tema 5 del programa)²²

54. La delegación de los Estados Unidos de América, interviniendo en calidad de Presidente del Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA que se reunió inmediatamente antes de la presente reunión del Comité, presentó el informe del grupo de trabajo presencial, que figura en CRD 2.

PROYECTO Y ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA (Tema 5a del programa)²³

55. El Comité examinó y ratificó las recomendaciones del grupo de trabajo presencial sobre la NGAA relativas a la adopción (recomendación 1), suspensión (recomendación 3), revocación (recomendación 4) y petición de información adicional específica (recomendación 5) de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (adoptadas y en el procedimiento de trámites).

56. La delegación de la Unión Europea manifestó sus reservas ante la recomendación de adoptar una nueva disposición para el ponceau 4R (SIN 124) en la categoría de alimentos 06.8.1 "Bebidas a base de soja". La delegación de Colombia manifestó sus reservas ante la recomendación de adoptar la disposición para el verde sólido FCF (SIN 143) en la categoría de alimentos 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos.

57. En particular, el Comité estuvo de acuerdo con los cambios siguientes a las recomendaciones del grupo de trabajo.

²¹ ALINORM 09/32/REP párr. 197

²² CRD2 (informe del Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA)

²³ CX/FA 10/42/5; CX/FA 10/42/5 Add.1 Parte I (Observaciones de Canadá, Indonesia, Irán, Japón, Malasia y Unión Europea); CX/FA 10/42/5 Add.1 Parte II (observaciones de CEFIC; CEFS, EFEMA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, ISA, NATCOL y OIV; CX/FA 10/42/5 Add.2 (Observaciones de CEFIC); CX/FA 10/42/5 Add.3 (observaciones de Brasil, Egipto, Estados Unidos de América, Filipinas, la India, Malasia e ICGA); CRD 8 (observaciones de Filipinas, Malasia, República de Corea y AIDGUM); CRD 18 (Observaciones de Argentina, Brasil, China, Mali y Tailandia)

Caramelo III, proceso al amoníaco (SIN 150c) y nisina (SIN 234)

58. Tras un breve debate, el Comité decidió no suspender el trabajo sobre las disposiciones para caramelo III, proceso al amoníaco (SIN 150c) en las categorías de alimentos 01.6.1 "Queso no madurado" y 01.6.2 "Queso madurado", y nisina (SIN 234) en la categoría de alimentos 01.6.1 "Queso no madurado". El Comité decidió pedir información específica sobre los productos de estas categorías de alimentos en que se utilizan estos colorantes, la justificación tecnológica de su uso y las dosis máximas propuestas, para examinarla y adoptar una decisión definitiva en su 43ª reunión.²⁴

59. La delegación de Argentina opinó que el uso de caramelo III, proceso al amoníaco en las categorías de alimentos 5.1.2 "Mezclas de cacao (jarabes)" y 5.1.4 "Productos de cacao y chocolate" no se justifica tecnológicamente y modificaría las características de los productos. Esta delegación expresó sus reservas ante la recomendación de adoptar las disposiciones para el caramelo III proceso al amoníaco en estas dos categorías de alimentos.

60. El Comité decidió además pedir información específica sobre la disposición para caramelo III, proceso al amoníaco (SIN 150c) en la categoría de alimentos 01.6.4 "Queso procesado" y en especial en los productos de esta categoría en que se utiliza este colorante, la justificación tecnológica de su uso y la dosis máxima propuesta, para examinarla y adoptar una decisión definitiva en su 43ª reunión.²⁵

Nota 180 "expresados como beta-carotenos"

61. El Comité ratificó la recomendación 2 de eliminar la nota 180 "expresados como beta-carotenos" en todas las disposiciones aprobadas y propuestas para carotenoides (SIN 160a(i), (iii), e, f) y caroteno, beta- (vegetal) (SIN 160a(ii)). Entendiéndose que en espera de la aprobación de la Comisión, este cambio se reflejaría en la versión actualizada de la NGAA.

Conclusiones

62. El Comité decidió remitir al 33a período de sesiones de la Comisión:

- Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para su adopción en el trámite 8 y trámite 5/8 (Apéndice III);²⁶
- Las disposiciones sobre aditivos alimentarios que se recomienda su revocación (Apéndice IV); y
- Los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios que se recomienda su suspensión (Apéndice V)²⁷.

63. El Comité decidió pedir información adicional específica sobre los aditivos alimentarios que figuran en el Apéndice VI²⁸ y resaltó la necesidad de que al presentar información los países miembros y observadores cumplan con los *Procedimientos para considerar una entrada y revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para los aditivos alimentarios*, que figuran en el Manual de procedimiento, en especial para la información relativa a la justificación del uso y necesidad tecnológica. Asimismo se decidió que la información debía proporcionarse antes de octubre de 2010.

²⁴ El Apéndice VI también contiene la petición de esta información

²⁵ El Apéndice VI también contiene la petición de esta información

²⁶ El Apéndice III incluye también recomendaciones de adopción planteadas en los temas 2 (párr. 19) y 3 (párr. 31) del programa

²⁷ El Apéndice V incluye también recomendaciones de suspensión planteadas en los temas 3 (párr. 31) y 5b (párr. 76) del programa

²⁸ El Apéndice VI también contiene la petición de información específica mencionada en los párrs. 58 y 60

OBSERVACIONES E INFORMACIÓN SOBRE VARIAS DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA (RESPUESTAS A LA CL 2009/7-FA PARTE B, PUNTOS 6-9) (Tema 5b del programa)²⁹**Usos y dosis de uso de lignosulfonato de calcio (40-65) (SIN 1522); etil lauroil arginato (SIN 243); glicósidos de esteviol (SIN 960) y sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539) (Punto 6 de la CL 2009/7-FA)**Lignosulfonato de calcio (40-65) (SIN 1522)

64. El Comité tomó nota de que no se habían presentado propuestas para incluir el uso de lignosulfonato de calcio (SIN 1522) en la NGAA en respuesta a la CL 2009/7-FA Parte B (punto 6).

Ésteres etílicos de arginato láurico (SIN 243)

65. El Comité decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos para preparar anteproyectos de disposiciones para ésteres de etilo de arginato láurico (SIN 243) en base a las observaciones presentadas por escrito en respuesta a la CL 2009/7-FA, parte B (punto 6) y la recopilación adjunta al informe del GT presencial (CRD 2, Apéndice 5) a fin de distribuirlos para recabar observaciones en el trámite 3 y someterlos a debate en su 43^a reunión.

Glicósidos de esteviol (SIN 960)

66. El Comité decidió que, la base de información para glicósidos de esteviol debía ser esteviol, conforme a la base de información de la IDA.

67. El Comité decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos para preparar anteproyectos de disposiciones para glicósidos de esteviol (SIN 960), sobre la base de las observaciones presentadas por escrito en respuesta a la CL 2009/7-FA, parte B (punto 6) y la recopilación adjunta al informe del grupo de trabajo presencial (CRD 2 Apéndice 6) a fin de distribuirlos para recabar observaciones en el trámite 3 y someterlos a debate en la 43^a reunión del CCFA.

Sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539)

68. El Comité recordó que en su 41^a reunión decidió pedir observaciones/propuestas sobre las dosis de uso de los sulfitos y examinar las dosis máximas de uso aprobadas y los proyectos en la NGAA. El Comité había decidido también animar a los miembros a recopilar datos sobre el uso actual de los sulfitos en los alimentos y bebidas disponibles en los mercados nacionales e investigar si la exposición a través de los alimentos excede la IDA en algunas subpoblaciones, permitiendo así a los países adoptar más medidas para reducir la exposición a los sulfitos a través de los alimentos, tal como recomendó el JECFA³⁰. Por tanto, el Comité decidió no examinar ninguna propuesta de nuevos usos o dosis máximas de uso más elevadas para los sulfitos que se habían presentado en respuesta a la CL 2009/7-FA Parte B (punto 6).

69. El Comité decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos para preparar propuestas para la revisión de los anteproyectos/proyectos aprobados de dosis máximas de uso de sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539) en la NGAA basadas en las observaciones presentadas por escrito en respuesta a la CL 2009/7-FA, parte B (punto 6) y la recopilación adjunta al informe del grupo de trabajo presencial (CRD 2, Apéndice 7). El Comité estuvo de acuerdo en que al preparar la revisión, el grupo de trabajo debía prestar atención especial a reducir las dosis máximas de uso de los sulfitos en aquellas categorías de alimentos que contribuyen de manera especial a la exposición en algunos subgrupos de población. En el desempeño de esta labor el grupo de trabajo por medios electrónicos debía tener en cuenta el resultado de la evaluación de la exposición de la 69^a reunión del JECFA y no debía examinar ningún uso nuevo. Las propuestas de revisión se distribuirían para recabar observaciones en el trámite 3 y se examinarían en la 43^a reunión del CCFA.

²⁹ CL 2009/7-FA Parte B, puntos 6-9; CX/FA 10/42/6 (Observaciones de Australia, Colombia, Costa Rica, Estados Unidos de América, Japón, Malasia, México, Paraguay, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC y NATCOL; CX/FA 10/42/6 Add.1 (Observaciones de Argentina, Brasil, India, Indonesia, Malasia y Unión Europea); CRD 9 (Observaciones de Malasia y Filipinas); CRD 18 (observaciones de Argentina, Brasil, China, Mali y Tailandia); CRD 20 (Observaciones de Japón)

³⁰ ALINORM 09/32/12, párr. 28

Aplicación de 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" (punto 7 de la CL 2009/7-FA)

70. El Comité recordó que en su 41^a reunión varias delegaciones expresaron su preocupación sobre el posible impacto adverso del amplio uso de la nota 161 y que había pedido observaciones sobre la aplicación de esa nota, en especial, sobre dónde y cuándo se utiliza³¹.

71. La delegación de Argentina no apoyó el uso de la nota 161 en la NGAA porque el Acuerdo de la OMC sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo SPS) sólo permite a los países apartarse de las normas internacionales de referencia en base a pruebas científicas y porque el uso de esa nota no es conforme al objetivo del Codex de armonizar las normas alimentarias y, desde su punto de vista, podía crear barreras injustificadas al comercio. Ese punto de vista fue apoyado por un número de delegaciones y observadores.

72. Algunas delegaciones, pese a que reconocían que el uso de esta nota sólo podía estar justificado en algunos casos de la NGAA, opinaban que debían establecerse criterios para su uso a fin de evitar una utilización excesiva. Algunas delegaciones consideraron que la nota 161 no debía utilizarse sólo porque un aditivo alimentario determinado no está autorizado en un país o en una región, o cuando un país miembro formule preocupaciones con respecto al exceso de la ingesta.

73. Varias delegaciones opinaron que la Nota 161 tiene como finalidad, en particular, mantener la congruencia con la Sección 3.2 del Preámbulo y que siempre deberá aplicarse juzgando cada caso en particular, y sólo cuando las propuestas puedan no estar en armonía con los criterios establecidos en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA.

74. Otras delegaciones y observadores opinaban que el lenguaje de la nota 161 podía revisarse para abordar distintas prácticas tecnológicas, clima u otras condiciones y expectativas de los consumidores de todo el mundo.

75. 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 y el debate anterior, para someterlo a examen en su reunión 43.

Justificación tecnológica del uso de verde sólido (SIN 143) en la categoría de alimentos 06.4.2 "Pastas y fideos deshidratados y productos análogos" (Punto 8 de la CL 2009/7-FA)

76. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del grupo de trabajo presencial de suspender el trabajo sobre la disposición para el uso de verde sólido FCF (SIN 143) en la categoría de alimentos 06.4.2 "Pastas y fideos deshidratados y productos análogos" (véase el Apéndice V).

Información y justificación tecnológica del uso de eritrosina (SIN 127 en las categorías de alimentos 08.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes" y 08.3 "Productos cárnicos de aves de corral y caza picados, y elaborados" (Punto 9 de la CL 2009/7-FA)

77. El Comité decidió examinar esta cuestión a la luz de los resultados del debate del grupo de trabajo sobre la lista de prioridades de los compuestos propuestos para evaluación por el JECFA (véase el párr. 5).

OBSERVACIONES E INFORMACIONES SOBRE LA BASE DE PRESENTACIÓN DE LAS DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE CONTIENEN ALUMINIO INCLUIDAS EN LA NGAA (RESPUESTAS A LA CL 2009/10-FA) (Tema 5c del programa)³²

78. El Comité recordó que el examen actual de las dosis máximas de uso de aditivos alimentarios que contienen aluminio empezó en respuesta al establecimiento de una nueva ingesta semanal tolerable provisional (ISTP) para el aluminio por la 67^a reunión del JECFA, que evaluó el aluminio como un contaminante teniendo en cuenta la ingesta de todas las fuentes, incluidos los aditivos alimentarios. El Comité recordó también que la 39^a reunión del CCFA había decidido (ALINORM 07/30/12, párrs. 51-54

³¹ ALINORM 09/32/12 para. 89

³² CL 2009/10-FA; CX/FA 10/42/7 (Observaciones de Japón, México, CEFS, ICBA, ICGMA y IFAC; CX/FA 10/42/7 Add.1 (observaciones de Brasil, la India, Indonesia, Irán, EuroSalt e ICGA); CRD 10 (Observaciones de Brasil y Japón); CRD 18 (Observaciones de Argentina, Brasil, China, Mali y Tailandia)

Apéndice IV) pedir información sobre la necesidad tecnológica y dosis máximas de uso aceptables para aditivos alimentarios que contienen aluminio, con vistas a incluir las dosis máximas de uso numéricas, expresadas en base a aluminio, en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, posponiendo la eliminación de los aditivos que contienen aluminio del Cuadro 3 hasta 2010.³³

79. El Comité tomó nota de que la referencia para los aditivos alimentarios que contienen aluminio estaba algo dividida, no había un claro acuerdo sobre la base de información para estos compuestos y que después de que la 67ª reunión del JECFA hubiese establecido la ISTP, no era conveniente mantener disposiciones para aditivos alimentarios que contienen aluminio en el Cuadro 3 de la NGAA y niveles de BPF en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

80. La intención de la petición de información en la CL 2009/10-FA era: (i) obtener propuestas de dosis máximas de uso numéricas para sustituir los niveles de BPF en la NGAA para los aditivos alimentarios que contienen aluminio; y (ii) confirmar que las dosis máximas de uso estaban expresadas en base al contenido de aluminio del aditivo alimentario, de acuerdo con la ISTP del JECFA.

81. Una delegación propuso pedir más información sobre la necesidad tecnológica y dosis de uso reales para todos los aditivos alimentarios que contienen aluminio, porque la falta de información puede afectar a la calidad de la evaluación del JECFA.

82. En opinión de un observador los aditivos alimentarios que contienen aluminio que se añaden individualmente o en combinación debían expresarse "como aluminio" y a tal efecto es necesario recalcular algunas disposiciones.

83. El Comité decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, bajo la dirección de Brasil, trabajando únicamente en inglés, para examinar todas las observaciones e información proporcionada, y revisar las dosis máximas de uso de los aditivos alimentarios que contienen aluminio (es decir, los fosfatos de aluminio y sodio (ácido y básico) (SIN 541(i), (ii)), el sulfato de aluminio y amonio (SIN 523), el silicato de aluminio y sodio (SIN 554), el silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y el silicato de aluminio (SIN 559)) para garantizar que sus dosis máximas de uso son numéricas y se expresan en base a aluminio. El Comité estuvo de acuerdo en que todas las dosis máximas de uso que no sean numéricas o que no estén expresadas en base al aluminio deberán suspenderse/revocarse en la 43ª reunión del CCFA. Las dosis máximas de uso revisadas para los aditivos que contienen aluminio pueden ser consideradas por el JECFA como parte de su evaluación del aluminio y los aditivos alimentarios que contienen aluminio.

OBSERVACIONES E INFORMACIÓN SOBRE VARIOS ASPECTOS DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LA NGAA (RESPUESTAS A LA CL 2009/7-FA PARTE B, PUNTOS 10-12) (Tema 5d del programa)³⁴

84. El Comité tomó nota de que el grupo de trabajo presencial había examinado las observaciones e información presentadas en respuesta a la CL 2009/7-FA, Parte B y que, debido a límites de tiempo, no había podido examinar las observaciones sobre el sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA.

85. El Comité debatió este tema del programa y decidió lo siguiente:

Propuesta para la revisión del nombre y los descriptores de la categoría de alimentos 16.0 "Alimentos compuestos que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15" y ejemplos de productos alimenticios de esta categoría (Punto 10 de la CL 2009/7-FA)

86. El Comité decidió debatir la propuesta para la revisión del nombre y los descriptores de la categoría de alimentos 16.0 (Alimentos compuestos que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15) y ejemplos de productos alimenticios de esta categoría en su siguiente reunión, puesto que no pudo alcanzarse ningún consenso sobre la necesidad de esta categoría.

³³ ALINORM 07/30/12 párrs. 51-54, Apéndice IV

³⁴ CL 2009/7-FA Parte B, puntos 10-12; CX/FA 10/42/8 (observaciones de Australia, Estados Unidos de América, Malasia, México, ICGA, ICGMA e IFAC; CX/FA 10/42/8 Add.1 (observaciones de Argentina, Brasil, la India y la Unión Europea); CRD 11 (observaciones de Filipinas, Indonesia y la República de Corea)

Uso de colorantes añadidos a los alimentos que recaen bajo el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 08.1 "Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza" y sus subcategorías a efectos distintos de aplicaciones de superficie (Punto 11 de la CL 2009/7-FA)

87. El Comité reconoció que el uso de colorantes para productos que recaen bajo la categoría de alimentos 08.1 "Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza" no está justificado más que para aplicaciones de superficie.

Documento de proyecto para proponer nuevo trabajo sobre la revisión de la categoría de alimentos 5.1 "Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate" (Punto 12 de la CL 2009/7-FA)

88. El Comité examinó el documento de proyecto que figura en el Apéndice X de ALINORM 09/32/12 y enmendó los dos primeros puntos gruesos de la sección "Objetivo y ámbito de aplicación" para clarificar que el ámbito de aplicación del trabajo solamente guarda relación con la revisión de las categorías de alimentos 5.1 "Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate", 5.2 "Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes etc., distintos de los indicados en la categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4" y 5.4 "Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces" y sus subcategorías pertinentes. El Comité decidió remitir el documento de proyecto que propone nuevo trabajo al 33^o período de sesiones de la Comisión para su aprobación como nuevo trabajo (véase el Apéndice VII).

89. El Comité decidió también establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por los Estados Unidos de América que trabaje únicamente en inglés, para preparar una propuesta para la revisión de estas categorías de alimentos, incluido un análisis de los posibles impactos en las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA, para distribuirlo en el trámite 3 y examinarlo en su 43^a reunión.

Otros asuntos

Nota 15

90. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del grupo de trabajo presencial de enmendar la disposición adoptada para ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305) en la categoría de alimentos 13.2 "Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños" añadiendo la nota 15 "Tomando como base las grasas o los aceites" para que concuerde con la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981) y la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños* (CODEX STAN 74-1981).

Faltas de concordancia en la aplicación de las notas 130 y 131 a las disposiciones de antioxidantes fenólicos

91. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la Presidencia del grupo de trabajo presencial de corregir las faltas de concordancia en la aplicación de las notas 130 y 131 a las disposiciones para antioxidantes fenólicos, es decir butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321); galato de propilo (SIN 310) y terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319), que se propone en el Apéndice 9 de CRD 2.

Note 136

92. El Comité decidió clarificar el objetivo de la Nota 136 "Para uso en hortalizas blancas únicamente", asociada con disposiciones para sulfitos en las categorías de alimentos 04.2.1.3 "Hortalizas, incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas" y 04.2.2.1 "Hortalizas, incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas congeladas" del modo siguiente: "Para prevenir el pardeamiento de ciertas hortalizas de color claro".

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE PROPUESTAS INNOVADORAS PARA AGILIZAR LOS TRABAJOS SOBRE LA NGAA (Tema 5e del programa)³⁵

93. La Secretaría del Codex presentó brevemente el documento de debate, que figura en CX/FA 10/42/9 que analiza las observaciones presentadas por los países miembros y observadores en respuesta a la CL 2009/7-FA, Parte C. La Secretaría señaló que en sus observaciones los países miembros y observadores confirman su pleno apoyo a que la NGAA es el trabajo clave con prioridad para el CCFA y en general apoyan el enfoque actual del Comité para el trabajo sobre la NGAA, en vez de proponer alternativas. Explicó también que las observaciones señalan una serie de áreas de mejora a los procedimientos actuales a nivel del trabajo del Comité y los grupos de trabajo por medios electrónicos y presenciales.

94. La Secretaría señaló también que en sus observaciones los países miembros y observadores apoyan el enfoque que permite examinar grupos de aditivos alimentarios con las mismas clases funcionales y para los cuales se podían aplicar consecuentemente principios convenidos, como el que el CCFA ha utilizado para edulcorantes y colorantes.

95. El Comité tomó nota de que el documento clasifica los problemas y soluciones destinados a agilizar el trabajo sobre la NGAA, identificado por miembros y observadores, en tres grupos principales: (i) examen de disposiciones sobre aditivos alimentarios; (ii) grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA; y (iii) grupo de trabajo presencial sobre la NGAA; y que se había presentado un conjunto de recomendaciones para cada grupo.

96. El Comité sometió a consideración los grupos de recomendaciones del modo siguiente:

Consideración de las disposiciones sobre aditivos alimentarios

97. El Comité expresó el apoyo general para dar prioridad al trabajo sobre la NGAA. Señaló que abordar como prioridad las disposiciones del Cuadro 1 y 2 de los aditivos alimentarios con IDA no especificada (aditivo alimentario que figura en el Cuadro 3) sería una forma de disminuir rápidamente la acumulación actual sobre la NGAA. Se señaló que la finalización del trabajo sobre esas disposiciones beneficiaría a aquellos países que siguen el Codex en sus normas nacionales y tienen normas específicas basadas en la NGAA y especialmente en el Cuadro 3.

98. El Comité expresó apoyo general para debatir los aditivos alimentarios por clase funcional y desarrollar principios horizontales para la justificación tecnológica de una clase funcional de aditivos en distintas categorías de alimentos, especialmente para los aditivos alimentarios con IDA no especificada (aditivos alimentarios del Cuadro 3). Sin embargo, el Comité señaló que este enfoque no sería fácil de aplicar a aquellos aditivos alimentarios con funciones múltiples.

99. El Comité apoyó la recomendación de que sólo se debe examinar la información fundamentada por pruebas científicas y tecnológicas y que al proporcionar esa información los países miembros y observadores deben cumplir con los *Procedimientos para considerar una entrada y revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general para los aditivos alimentarios*, que figuran en el Manual de procedimiento. A este respecto algunas delegaciones subrayaron la importancia de que el examen de las disposiciones sobre aditivos alimentarios no debe basarse únicamente en justificación científica y tecnológica sino tener también en cuenta la importancia de no confundir a los consumidores.

100. El Comité decidió que la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA proporciona orientación específica y explicación sobre la justificación tecnológica. Mientras algunas delegaciones opinaban que no es necesario reabrir el debate sobre esta sección, otras eran de la opinión que el preámbulo de la NGAA debía ampliarse para abordar mejor la necesidad de no confundir a los consumidores.

101. El Comité debatió además formas de dar prioridad al trabajo y decidió que en vez de desarrollar principios/criterios para dar prioridad al trabajo sobre la NGAA, sería preferible que al final de cada sesión el Comité decida una lista de sustancias para examinar en su próxima reunión, en base a la recomendación del grupo de trabajo presencial.

³⁵ CL 2009/7-FA Parte C; CX/FA 10/42/9; CX/FA 10/42/9 Add.1 (Observaciones de Brasil, Cuba, Malasia, la Unión Europea e ICGMA); CRD 12 (Observaciones de Argentina, Indonesia, Irán y Tailandia)

Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA

102. El Comité expresó el apoyo general para trabajar sobre la NGAA con un grupo de trabajo por medios electrónicos (opción 1) y definir claramente su mandato y resultados esperados. El Comité animó a los países miembros y observadores a participar en el grupo de trabajo por medios electrónicos y explorar los mecanismos, p.ej., foros electrónicos, espacio de conversación, etc. que facilitarían la difusión de la información y observaciones entre los miembros del grupo de trabajo.

Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA (antes de la sesión)

103. El Comité expresó el apoyo general para seguir trabajando con un grupo de trabajo presencial (opción 1) en vez de sustituirlo por una sesión plenaria más larga (opción 2). El Comité tomó nota de que las relaciones entre los grupos de trabajo por medios electrónicos y presenciales, y el Comité estén bien definidas; que el grupo de trabajo presencial necesita más tiempo para debatir y formular recomendaciones concretas a la plenaria; y que la plenaria debe concentrar sus debates únicamente en cuestiones pendientes. El Comité apoyó la propuesta de explorar la posibilidad de ampliar la duración del grupo de trabajo presencial a dos días y por tanto ampliar la duración general de su sesión a ocho días (de sábado a domingo), sujeto a la aprobación del país anfitrión.

Grupos de trabajo

104. A fin de reducir el número de grupos de trabajo por medios electrónicos establecidos durante el debate bajo el Tema 5b del programa, el Comité decidió asignar el trabajo sobre los ésteres de etilo del arginato láurico (véase el párr. 65), los glucósidos de esteviol (véase el párr. 67) y los sulfitos (véase el párr. 69) a un grupo de trabajo por medios electrónicos, bajo la dirección de los Estados Unidos de América que trabajaría solamente en inglés.

105. El Comité decidió también establecer un grupo de trabajo presencial, que se reuniría inmediatamente antes de su 43ª reunión y estaría presidido por los Estados Unidos de América, para examinar y preparar recomendaciones para la plenaria sobre: (i) las propuestas pendientes que figuran en CX/FA 10/42/5 teniendo en cuenta las observaciones presentadas por escrito en la presente sesión; y propuestas para los ésteres de etilo del arginato láurico (SIN 243); los glucósidos de esteviol (SIN 960) y los sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539), preparado por el grupo de trabajo por medios electrónicos (véase el párr. 104).

COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (Tema 6 del programa)

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES Y PRINCIPIOS PARA LAS SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (N14-2008) (Tema 6a del programa)³⁶

106. La delegación de Indonesia presentó el informe del grupo de trabajo por medios electrónicos como se presentó en CX/FA 10/42/10 e informó al Comité de que el CRD 21 contenía una versión enmendada de las directrices, que tiene en cuenta una serie de observaciones presentadas por escrito.

Observaciones generales

107. Una delegación, si bien reconoció el adelanto realizado en la elaboración del anteproyecto de directrices, opinó que todavía había que tratar algunas cuestiones y, en vista de las limitaciones de tiempo, propuso regresar el documento al Trámite 2 para que lo reelaborara un grupo de trabajo por medios electrónicos.

108. Otras delegaciones apoyaron en general el documento que, a su parecer, sólo requería algunos cambios y podía avanzar en el procedimiento de los trámites en la reunión en curso.

Observaciones específicas

109. El Comité decidió examinar el anteproyecto de directrices, sección por sección, a partir del CRD 21. Además de algunas modificaciones editoriales menores, el Comité acordó lo siguiente:

³⁶ CX/FA 10/42/10; CX/FA 10/42/10 Add.1 (Observaciones de Brasil, la Unión Europea, la India, los Estados Unidos de América, la Secretaría del JECFA, AMFEP, CEFS, CIAA, ETA, ICGMA, IDF e IFAC); CRD 13 (Observaciones de Irán, Kenya, Mali y Tailandia); CRD 21 (preparado por Indonesia)

Sección 1.0 Objetivos y ámbito de aplicación

110. El Comité, si bien tomó nota de que algunos alimentos, como el agua y las grasas o los aceites, se pueden utilizar como coadyuvantes de elaboración, estuvo de acuerdo en eliminar todo el párrafo 1.2 con el fin de evitar confusiones con la definición de coadyuvante de elaboración, que excluye específicamente estos productos.

Sección 2.0 Definición

111. El Comité enmendó la definición para armonizarla con la que ofrece el Manual de procedimiento del Codex, y eliminó el párrafo 2.2 así como el Anexo del anteproyecto de directrices, que dejaron de ser necesarios.

Sección 3.0 Principios para el uso inocuo de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración

112. El Comité modificó la segunda frase del párrafo 3.1 para que diga "Todo residuo de coadyuvantes de elaboración que quede en los alimentos después de la elaboración no desempeñará una función tecnológica en el producto final".

113. El Comité enmendó el segundo apartado del párrafo 3.2 para que diga: "*Los residuos o derivados de las sustancias que quedan en los alimentos se reducirán en la medida razonablemente realizable y no representarán un riesgo para la salud*", y para armonizar cambió "posible" por "realizable" en el primer apartado.

114. El Comité aceptó eliminar del párrafo 3.3 los ejemplos del tipo de información que podría demostrar la inocuidad de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración ya que el párrafo introductorio ofrece una orientación adecuada sobre la inocuidad de las sustancias; y porque algunas delegaciones opinaron que el primer apartado podía significar que el JECFA debería evaluar todos los coadyuvantes de elaboración y por las dificultades para definir lo que constituye una demostración de una "larga historia de utilización inocua".

115. En consecuencia de esta decisión, el Comité eliminó la última frase del párrafo 3.4.

Sección 4.0 - Objetivos tecnológicos de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración; Sección 6.0 Función del Inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE)

116. El Comité sostuvo un prolongado debate sobre la referencia en este documento al Inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE), y su situación actual y futura en el Codex (véase también el Tema 6(b) del programa).

117. Algunas delegaciones cuestionaron la conveniencia de hacer referencia al ICE en el anteproyecto de directrices, señalando que la versión actualizada del mismo (véase el Tema 6b del programa) no ha sido adoptada por el Codex y era un documento informativo para uso del Comité. Otras delegaciones consideraron que las directrices deberán aclarar la relación entre las directrices y el ICE, de conformidad con el documento de proyecto para este nuevo trabajo (véase ALINORM 08/31/12, Apéndice 11).

118. El Representante de la FAO señaló a la atención del Comité que la información que contiene la versión actual del ICE no está actualizada ya que, por ejemplo, incluye todavía coadyuvantes de elaboración cuya IDA o especificaciones se han retirado. El Representante dijo que sería en extremo difícil recoger datos precisos que permitan una actualización constante de tal inventario a escala internacional.

119. Algunas delegaciones, especialmente de los países en desarrollo, señalaron que el ICE ofrece un buen inventario de coadyuvantes de elaboración como punto de referencia para los gobiernos de los países y propuso al Comité que siga manteniendo y actualizando con regularidad el ICE como documento informativo para el CCFA.

120. Como solución conciliadora, el Comité aceptó la propuesta del presidente de iniciar la preparación de una base de datos de información de los coadyuvantes de elaboración y eliminar de las directrices las referencias al ICE retirando la Sección 4.0 Objetivos tecnológicos de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración, y la Sección 6.0 Función del Inventario de coadyuvantes de elaboración. El Comité también acordó mantener el documento actual sobre el ICE hasta que se termine la base de datos (véase el Tema 6b del programa).

121. Para iniciar la elaboración de esta base de datos el Comité aceptó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Nueva Zelanda y que trabajaría sólo en inglés, para preparar un documento de debate sobre la estructura y el contenido de la base de datos y los criterios para el ingreso y actualización de la base de datos para que se examine en su 43ª reunión.

Sección 5.0 - Etiquetado

122. El Comité también acordó eliminar el párrafo 5.2 ya que las exigencias de etiquetado sólo harán referencia a los textos existentes del Codex.

Conclusiones

123. El Comité señaló que se ha adelantado considerablemente en la elaboración del proyecto de directrices y que se trataron todas las cuestiones pendientes.

124. En vista de la terminación del trabajo sobre el anteproyecto de directrices y la decisión relativa a la base de datos de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración, el Comité acordó proponer al 33º periodo de sesiones de la Comisión que revoque el ICE original (CAC/MISC 3).

Estado del anteproyecto de Directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (N04-2008)

125. El Comité acordó adelantar el anteproyecto al cual se modificó el nombre, de directrices para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración al 33º período de sesiones de la Comisión, para que lo adopte en los Trámites 5/8, con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7 (véase el Apéndice VIII).

INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (ICE), VERSIÓN ACTUALIZADA (Tema 6b del programa)³⁷

126. El Comité también aceptó el amable ofrecimiento de la delegación de Nueva Zelanda de preparar una versión actualizada del ICE para información de la 43ª reunión del Comité.

SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) (Tema 7 del programa)³⁸

127. La delegación de Finlandia, interviniendo en calidad de Presidente del Grupo de trabajo que se reunió durante la sesión sobre el Sistema internacional de numeración (SIN), presentó el informe del grupo de trabajo, que figura en CRD3.

PROPUESTAS PARA CAMBIO Y/O ADICIONES AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 7a del programa)³⁹

128. El Comité examinó las recomendaciones del grupo de trabajo como se indica a continuación y, tras efectuar algunos cambios de redacción, hizo las observaciones y conclusiones siguientes.

Recomendación 1

129. El Comité ratificó la recomendación de enmienda en la sección 2 "Cuadro de clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas" de CAC/GL 36-1989 y emendó la función tecnológica "reajuste de la densidad" que figura en la clase funcional 11 "Emulsionante", añadiendo "agente".

Recomendación 2

130. El Comité ratificó la recomendación de efectuar adiciones/cambios a la sección 3 "Sistema internacional de numeración - SIN" de CAC/GL 36-1989 y decidió reintroducir "agente texturizador" asociado con fosfato monocálcico (SIN 341(i)), y "agente texturizador" y "agente antiaglutinante" asociados con fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), porque el uso de estos aditivos para estas funciones tecnológicas refleja las prácticas actuales en la industria.

131. El Comité señaló también que su decisión de suprimir "orto-" de algunos fosfatos que figuran como "ortofosfato" adoptada en la sesión anterior, causaba discrepancias en los nombres de los fosfatos SIN 341(i)

³⁷ CX/FA 10/42/11; CRD 13 (Observaciones de Irán, Kenya, Mali y Tailandia)

³⁸ CRD 3 - Informe del grupo de trabajo que se reunió durante la sesión sobre el SIN

³⁹ CL 2009/8-FA; CX/FA 10/42/12; CX/FA 10/42/12 Add.1 (Observaciones de Brasil, Cuba, la India e Irán); CRD 14 (Observaciones de Filipinas, Indonesia, Mali, Tailandia y CIAA)

y SIN 343(i). Por tanto, acordó armonizar los nombres de estos fosfatos en "dihidrogenofosfato de calcio" (SIN 341(i)) y "dihidrogenofosfato de magnesio" (SIN 343(i)).

132. El Comité tomó nota de la necesidad de armonizar más la sección 3 "Sistema internacional de numeración" de CAC/GL 36-1989 eliminando las funciones tecnológicas de entradas del SIN que están subdivididas ulteriormente mediante subíndices.

Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre el SIN

133. El Comité decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Finlandia que trabajaría en inglés solamente, para: (i) examinar las respuestas a la CL que pide propuestas de cambios/adiciones a la lista del SIN y preparar una propuesta para distribuirla a fin de recabar observaciones en el trámite 3; (ii) abordar las preocupaciones de algunas delegaciones sobre el uso del término "cáustico" para describir el procedimiento de elaboración que se utiliza en relación con caramelo I – puro (caramelo cáustico) (SIN 150(a)) y caramelo II - proceso al sulfito cáustico (SIN150(b)); y (iii) examinar la cuestión de suprimir las funciones tecnológicas para algunos aditivos alimentarios de la sección 3 del SIN que estaban subdivididos ulteriormente por subíndices (los denominados "aditivos alimentarios principales").

Estado de la enmienda al Sistema internacional de numeración (SIN) para los aditivos alimentarios

134. El Comité decidió remitir los anteproyectos de enmiendas al SIN al 33º período de sesiones de la Comisión para su adopción en el trámite 5/8, con la recomendación de omitir los pasos 6 y 7 (véase el Apéndice IX).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS PRINCIPIOS RELATIVOS A LA NECESIDAD DE JUSTIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS PARA INTRODUCIR CAMBIOS EN EL SIN (Tema 7b del programa)⁴⁰

Recomendación 3

135. El Comité apoyó en general la recomendación 3 y decidió utilizar los principios siguientes para las propuestas para introducir cambios en el SIN:

Principios para las propuestas para introducir cambios en la sección 3 "Sistema internacional de numeración – SIN" de CAC/GL 36-1989

1. Aditivos nuevos

Dado que el SIN es una lista abierta, las peticiones de incorporación de aditivos nuevos las pueden realizar miembros del Codex que autoricen el aditivo para su uso en ese país y para el cual se requiera un número del SIN. Los números se agrupan, a grandes rasgos, por clases funcionales. Por ejemplo, los colores van de los números 100 al 199.

2. Subclases nuevas de números del SIN

El SIN utiliza un conjunto de números organizado por orden de importancia, sufijos alfabéticos (es decir, (a), (b), etc.), y subíndices numéricos (es decir: (i), (ii), etc.) para identificar los aditivos alimentarios. Los sufijos alfabéticos se utilizan para caracterizar ulteriormente las distintas clases de aditivos (por ej., producidos por diferentes procedimientos). Por ejemplo, en el SIN figuran cuatro tipos de caramelo: el SIN 150a "Caramelo I –puro (caramelo cáustico)", SIN 150b " Caramelo II - proceso al sulfito cáustico", SIN 150C " Caramelo III – proceso al amoníaco" y SIN 150d "Caramelo IV – proceso al sulfito amónico". Los subíndices numéricos se utilizan para distinguir entre aditivos relacionados que tienen especificaciones del Codex diferentes, por ejemplo, tres aditivos con subíndices numéricos (SIN 160d (i) "Licopeno (sintético)", SIN 160d (ii) "Licopeno (tomate)" y SIN 160d (iii) "Licopeno (Blakeslea trispora)" están bajo el aditivo principal, el SIN 160d "Licopenos".

⁴⁰ CL 2009/8-FA; CX/FA 10/42/13; CX/FA 10/42/13 Add.1 (Observaciones de Brasil, Cuba, la India e Irán); CRD 15 (observaciones de Filipinas, Indonesia, Mali y CIAA)

3. Funciones tecnológicas nuevas o adicionales

Las funciones tecnológicas que figuran en el SIN son exclusivamente indicativas y no deberán tomarse en forma alguna como exhaustivas. Las propuestas de inclusión de una función tecnológica nueva deberán acompañarse de una justificación adecuada, como:

- *Pruebas de que ese aditivo ha sido o puede ser utilizado efectivamente con la función tecnológica propuesta ; o*
- *Una norma para productos del Codex tiene disposiciones para el uso del compuesto con la función tecnológica propuesta; o*
- *La monografía de las especificaciones del JECFA pone la función tecnológica bajo el título "Usos funcionales"; o*
- *Una autoridad nacional de los alimentos permitió ese uso; o*
- *La industria alimentaria está utilizando actualmente una sustancia con la función tecnológica propuesta*

4. Modificación del nombre o número de un aditivo como figura en la lista del SIN

Las propuestas de modificación de un nombre o número que figura en el SIN deberán acompañarse de una justificación adecuada. Por ejemplo:

- *La lista del SIN contiene un error; o*
- *El nombre del SIN es tan diferente del que utiliza el JECFA que puede producir confusión;*
- *El nombre del SIN no es adecuado con fines de etiquetado; o*
- *El nombre que aparece en la lista del SIN no es congruente con los nombres de otros aditivos afines*

5. Eliminación de un aditivo de la lista del SIN

Las propuestas de eliminación de entradas del SIN deberán acompañarse de una justificación adecuada, por ejemplo:

- *Cuestiones de riesgos sanitarios, como que el JECFA haya retirado una ingesta diaria admisible (IDA) con base en nuevos datos toxicológicos;*
- *Pruebas de que el aditivo no se fabrica ni utiliza comercialmente; o*
- *Pruebas de que no se puede considerar que el aditivo recaiga bajo la definición del Codex de aditivo alimentario.*

136. El Comité examinó el formato para presentar propuestas de cambios al SIN (Apéndice 1 a CRD 3) e introdujo algunos cambios de redacción. El Comité decidió pedir a los países miembros y observadores que utilicen ese formato cuando presenten propuestas de cambios al SIN en respuesta a la circular del Codex.

Otros asuntos

Recomendación 4

137. El Comité tomó nota de que durante los debates del Grupo de trabajo se plantearon otras dos cuestiones, a saber el uso inconsistente de paréntesis en los nombres de compuestos en la sección 3 del SIN y si las sustancias bajo el SIN 470(i) deben incluir las sales de magnesio o no. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no pudo debatirlas en profundidad y decidió pedir al grupo de trabajo por medios electrónicos sobre el SIN (véase el párr. 133) que aborde también estas dos cuestiones.

ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 71ª REUNIÓN (Tema 8 del programa)⁴¹

138. La Secretaría del JECFA/FAO presentó los resultados de la 71ª reunión del JECFA respecto a las especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios, como se presenta en el Anexo de CX/FA 10/42/10.

139. La Secretaría señaló que se aprobó un total de 16 especificaciones de aditivos alimentarios (nuevos y revisados) en calidad de completas, y que a las especificaciones de cinco aditivos alimentarios (nuevos y revisados) se les asignó un estado provisional.

140. La Secretaría informó que se hicieron cambios en la versión en línea de 12 especificaciones, en particular para ajustar los números del SIN a los adoptados en el 32º período de sesiones de la Comisión, y dar información sobre las nuevas IDA de grupo establecidas en la 71ª reunión del JECFA.

141. Respecto a las especificaciones para los oligoésteres tipo I y tipo II, una delegación indicó que en el mercado hay un producto parecido que es diferente por su contenido de azúcar y para el cual el método de producción incluye el uso de otros disolventes distintos de los señalados en las especificaciones. La Secretaría del JECFA aclaró que ese producto no quedaría comprendido en las especificaciones y que sería necesario seguir el procedimiento normal para pedir que el JECFA evalúe este producto.

Estado de las especificaciones de la identidad y pureza de aditivos alimentarios

142. El Comité aceptó remitir las especificaciones de 28 aditivos alimentarios (especificaciones nuevas y revisadas) al 32º período de sesiones de la Comisión para que las adopte en el Trámite 5/8, con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7 (véase el Apéndice X).

LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (Tema 9 del programa)

PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CL 2009/9-FA) (Tema 9a del programa)⁴²

143. La delegación del Canadá, en calidad de presidente del grupo de trabajo activo durante la reunión sobre las prioridades, presentó el informe del grupo de trabajo, como figura en el CRD 4.

144. El Comité señaló que la mayor parte del trabajo realizado sobre la lista de prioridades anterior se programó para evaluación en la 73ª reunión del JECFA, que se llevará a cabo en junio de 2010, y que quedaron de la lista de prioridades anterior los aditivos alimentarios que contienen aluminio, el pululano (SIN 1204), la pululanasa y 134 de los 315 aromatizantes.

Nuevas peticiones de evaluación

145. El Comité estuvo de acuerdo en general con la lista de peticiones preparada por el grupo de trabajo activo en la reunión. El Comité señaló que el grupo de trabajo no incluyó en la lista de prioridades: (i) la eritrosina (SIN 127) porque el grupo de trabajo concluyó que no era necesario que el JECFA siguiera evaluando la exposición ya que no hay más datos disponibles adicionales a los de la evaluación que hizo el JECFA en 1999; y (ii) el *Panax ginseng* porque no se propuso su uso como aditivo alimentario y, por lo tanto, su evaluación no competía al CCFA.

146. En vista de los resultados del debate del grupo de trabajo activo en la reunión respecto a la eritrosina, el Comité resolvió pedir al grupo de trabajo por medios electrónicos, cuya tarea consiste en trabajar sobre los ésteres etílicos del arginato láurico, los glucósidos de esteviol y los sulfitos (véase el párr. 104), que prepare recomendaciones para todas las disposiciones para la eritrosina en la NGAA en el procedimiento de los trámites, incluidas las que regresó al CCFA la Comisión en su 32º período de sesiones, teniendo en cuenta la

⁴¹ CX/FA 10/42/14; CX/FA 10/42/14 Add. 1 (Observaciones de Irán, los Estados Unidos de América y la ICGMA); CRD 18 (Observaciones de Argentina, Brasil, China, Mali y Tailandia)

⁴² CL 2009/9-FA; CX/FA 10/42/15 (Observaciones de Brasil, Francia, Japón, los Estados Unidos de América, el CEFIC y la CIAA); CX/FA 10/42/15 Add.1 (Observaciones de la Unión Europea, Irán y el CEFIC); CRD 19 (Observaciones de, los Estados Unidos de América); CRD 4 (Informe del grupo de trabajo presencial activo en la reunión sobre las prioridades para evaluación por el JECFA)

evaluación de la exposición más reciente del JECFA, así como la información y la justificación tecnológica del uso presentada en respuesta a la CL 2009/7-FA Parte B, punto 9 (véase el párr. 76) para que lo examine el grupo de trabajo presencial sobre la NGAA (véase el párr. 105) y el CCFA en su 43ª reunión. Para facilitar el trabajo, se invitó a los miembros del grupo de trabajo por medios electrónicos a presentar información sobre los usos efectivos y su nivel de uso en sus países.

147. El Comité acordó remitir la lista de prioridades de compuestos propuestos para evaluación por el JECFA al 33º período de sesiones de la Comisión, para que la apruebe (véase al Apéndice XI).

Cambios propuestos al Anexo 2 de la carta circular sobre la lista de prioridades de compuestos propuestos para evaluación por el JECFA

148. El Comité aprobó las recomendaciones (2, 3 y 4) del grupo de trabajo sobre los cambios al texto del Anexo 2 a la carta circular sobre la lista de prioridades de compuestos propuestos para evaluación por el JECFA.

Otros asuntos

149. Se informó al Comité de que el grupo de trabajo no trató la petición de reevaluación del verde sólido FCF (SIN 143) debido a que no fueron suficientes los datos presentados.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE MECANISMOS PARA LA REEVALUACIÓN DE SUSTANCIAS POR EL JECFA (Tema 9b del programa)⁴³

150. El Comité señaló que este tema se examinó en el Tema 3 del programa (véase el párr. 27) y que la Secretaría del JECFA prepararía un documento de debate sobre este asunto, para que se examine en su 43ª reunión.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DETERMINACIÓN DE PROBLEMAS Y RECOMENDACIONES RELACIONADAS CON LA FALTA DE CONCORDANCIA EN LA PRESENTACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS (Tema 10 del programa)⁴⁴

151. La delegación de Suiza presentó el documento CX/FA 10/42/17, que ofreció un breve recuento del debate de la reunión sobre la relación entre la NGAA y las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex. La delegación señaló que, para lograr el objetivo principal de hacer de la NGAA el único punto de referencia para los aditivos alimentarios en el Codex, sería necesario hacer cambios considerables para lograr una congruencia plena entre la NGAA y las normas del Codex actuales.

152. La delegación señaló también que la falta de congruencia se produce en diversos niveles de las disposiciones, como el formato, la nomenclatura/terminología, la justificación tecnológica, las listas de aditivos alimentarios, las condiciones de uso, etc., y comparó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de dos normas "viejas" del Codex para productos cárnicos con las disposiciones adoptadas de las categorías de alimentos correspondientes en la NGAA que ofrecían ejemplos de tales faltas de concordancia.

153. La delegación señaló además la importancia de subsanar esas faltas de congruencia porque pueden crear confusión y/o diferencias en el comercio internacional, y debilitar la credibilidad del Codex. También hizo énfasis en que la noción de no iniciar la labor de revisión antes de que se termine la NGAA podría perpetuar esas faltas de congruencia, lo que se podría interpretar como la aceptación de "normas dobles" por parte de Codex.

154. La delegación presentó las tres recomendaciones del documento de debate recordando la decisión del Comité de reconsiderar la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas para productos cárnicos en este tema del programa (véase el párrafo 53) y propuso considerar que se trabaje en estas normas como enfoque inicial y práctico para zanjar estas faltas de congruencia. La delegación señaló asimismo que las normas para la leche y productos lácteos se podrían examinar en el futuro, en vista del considerable trabajo que ya realizó el CCMMP de revisión de estas normas.

155. El Comité felicitó al grupo de trabajo y examinó las recomendaciones como sigue.

⁴³ CX/FA 10/42/16 (No se publicó)

⁴⁴ CX/FA 10/42/17; CX/FA 10/42/17 Add.1 (Observaciones de Brasil, la Unión Europea, Kenya y FIL); CRD 16 (Observaciones de Argentina, Indonesia, Malasia, Mali, Tailandia y la CIAA)

Recomendación I

156. El Comité aprobó la recomendación de que la Secretaría del Codex proporcione un documento de recopilación de todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos como documento informativo para el CCFA, que actualizaría con regularidad, pero que no sería un anexo oficial de la NGAA.

157. Algunas delegaciones opinaron que el documento informativo sería útil y serviría de base para establecer las prioridades de los trabajos futuros de incorporación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos en la NGAA.

Recomendación II

158. El Comité señaló que, de acuerdo con las observaciones recibidas, en general se apoyaba la recomendación de atenerse a los principios previamente acordados sobre el uso de aditivos alimentarios en algunas categorías de alimentos y normas para productos, especialmente respecto a la posible incorporación de texto específico en notas de pie de página al título apropiado de la categoría de alimentos a efectos de que sólo podrían incorporarse en la NGAA los aditivos alimentarios que desempeñan una función especificada (con base en la norma para el producto). Un ejemplo de tales notas de pie de página sería el acuerdo previo de que la clase funcional de los edulcorantes no se deberá utilizar en los zumos (jugos) de fruta y hortalizas. De esta manera, no se propondrá el uso de edulcorantes nuevos en esta categoría de alimentos, sobre la base de que ya lo evaluó el JECFA.

159. Algunos observadores, si bien reconocieron que esa nota podría ser útil en el caso de los edulcorantes, opinaron que esos principios no funcionarían en una serie de otros casos y que era prematuro considerar esta recomendación antes de deliberar sobre la recomendación III.

Recomendación III

160. El Presidente indicó que esta recomendación, que propone que se establezca un programa de trabajo de largo plazo para examinar todas las normas para productos cuyas disposiciones sobre aditivos alimentarios todavía no se han armonizado con la NGAA, es muy positiva pero también muy ambiciosa. El Presidente subrayó que el mensaje principal de la recomendación III es intervenir activamente.

161. Respecto a la recomendación III, algunas delegaciones apoyaron en general las siguientes propuestas: (a) que la Comisión deberá alentar a los comités activos sobre productos a que revisen las disposiciones de las normas vigentes y (c) que la Secretaría enlace y coordine estas actividades (p. ej., del CCMMP y el CCFFP). Algunas delegaciones consideraron que la propuesta (b) de establecer un grupo de trabajo presencial sería muy difícil de aceptar por sus implicaciones de financiación. Las delegaciones consideraron que las propuestas (b) y (c) se podrían realizar en forma gradual comenzando por un "caso de prueba" que permitiera obtener experiencia sobre cómo armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas con la NGAA.

Conclusiones

162. Para adelantar, el Comité aceptó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Australia y que sólo trabajaría en inglés, para preparar un documento de debate que se examinará en su 43ª reunión, con una propuesta para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas del Codex para los productos cárnicos con las disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas de las categorías 8.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes" y 8.3 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados" y las subcategorías pertinentes de la NGAA, así como un análisis de los problemas y soluciones identificados en la realización de este trabajo.

163. El Comité además aceptó pedir a la Secretaría del Codex que recopile y actualice con regularidad todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos en un documento informativo para el CCFA.

Otros asuntos

164. A la pregunta de una delegación sobre cómo tratar las situaciones en las que no se corresponden las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos y la NGAA, la Secretaría aclaró que las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos se aplican a los productos que regula esa norma específica. Se aclaró también que, dado que todavía no está terminada la NGAA, se

añadió una nota al preámbulo de la NGAA que establece que la falta de referencia a un aditivo alimentario en particular o a un uso en particular de un aditivo alimentario en la NGAA no supone que el uso en los alimentos de ese aditivo alimentario no sea inocuo.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA (CODEX STAN 150-1985) (Tema 11 del programa)⁴⁵

165. La delegación de Suiza hizo una breve presentación de CX/FA 10/42/18, que contiene un análisis de la actual *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CODEX STAN 150-1985), señaló las secciones de esa norma que requieren modificarse y ofreció detalles de las enmiendas propuestas. La delegación además indicó que, sujeto a la aprobación del nuevo trabajo, las observaciones presentadas por numerosas delegaciones se podrían tener en cuenta en la modificación de las normas.

166. El Comité acordó iniciar un nuevo trabajo de revisión de la norma y subrayó la necesidad de concentrar la revisión sólo en los aspectos señalados en el documento, es decir, las secciones sobre aditivos, contaminantes, higiene y métodos de análisis y muestreo, sin reanudar el debate sobre otras secciones.

167. El Comité acordó remitir una versión revisada del documento de proyecto para un nuevo trabajo de revisión de la Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria, como figura en el CRD 23, al 33° período de sesiones de la Comisión, para que lo apruebe como nuevo trabajo (véase el Apéndice XII). El Comité además acordó, pendiente de la aprobación de la Comisión en su 33° período de sesiones, establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Suiza y que trabajaría exclusivamente en inglés, para que se ocupe de preparar un anteproyecto de *Norma para la sal de mesa* revisada, para distribuirla a fin de recibir observaciones en el Trámite 3, y examinarla ulteriormente en su 43ª reunión.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 12 del programa)

Disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma del Codex para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981)⁴⁶

168. El Comité señaló que el CNFSDU todavía está esperando asesoramiento sobre una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por la 28ª reunión del CCNFSU al CCFA, y aceptó el amable ofrecimiento de la delegación de Suiza de examinar las cuestiones todavía pendientes de asesoramiento al CCNFSU y de preparar un documento de debate con propuestas para tratar tales cuestiones.

169. Un observador señaló la importancia de este trabajo para algunos países africanos y manifestó su disposición de proporcionar la información disponible sobre la goma arábiga (SIN 414).

Otros

170. A la petición de una delegación de aclaración del procedimiento para proponer nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios para la NGAA, la Secretaría del Codex remitió a las secciones pertinentes del Manual de procedimiento e indicó que las nuevas disposiciones tenían que presentarse en una reunión del CCFA como nuevo tema del programa, bajo Otros asuntos.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 13 del programa)

171. Se informó al Comité que su 43ª reunión está provisionalmente programada para celebrarse en China, del 14 al 18 de marzo de 2011. El lugar y la fecha exactos los determinará el Gobierno anfitrión, en consulta con la Secretaría del Codex.

⁴⁵ CX/FA 10/42/18; CX/FA 10/42/18 Add.1 (Observaciones de Brasil, Irán, Libia, Kenya y Sudáfrica); CRD 17 (Observaciones de Indonesia, Mali, Tailandia y EUSalt); CRD 23 (Documento de proyecto, Revisión de la Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria)

⁴⁶ CRD 22 (Preparado por la Secretaría del Codex)

Apéndice I

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

Chairperson
Président
Presidente

Dr. Junshi CHEN
Professor
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
29 Nanwei Road, Xuanwu District
Beijing 100050, China
Phone: +86 10 83132922
Fax: +86 10 83132922
E-mail: jshchen@ilsichina.org

Angola
Angola
Angola

Teresa CRUZ
Coordonnateur du Subcomité
Technique Sur Les Produits Traités
Codex-Angola / Ministère du Commerce
Luanda, Angola
Phone: +244 9 2796 5925
+244 9 1229 2050
E-mail: tetearsenio@yahoo.com

Gabriel MAJOR
Coordenador do Sub-Comite de Aditivos
Ministério do Comercio – Codex-Angola
Largoantonio Jacinto C.P 527
Luanada, Angola
Phone: +244 9 2333 9108
Fax: +244 2 2232 3724
E-mail: gabrielmajor64@yahoo.com.br

Argentina
Argentine
Argentina

Omar Ernesto ODARDA
Agricultural Attaché
Embassy of Argentina in the P.R.C.
San Li Tun, Dong 5 Jie, No. 11
Beijing, P. R. China
Phone: +86-10-6532 0789/90 ext. 10
Fax: +86-10+6532 0270
E-mail: odarda@agrichina.org

Australia
Australie
Australia

Paul BRENT
Chief Scientist
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 7186 Canberra BC 2610
Canberra, Australia
Phone: +61 2 6271 2214
Fax: +61 2 6271 2204
E-mail: paul.brent@foodstandards.gov.au

Sherryl GREATHEAD
Policy Officer, International Food Standards
Australian Government Department of Agriculture,
Fisheries & Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601, Australia
Phone: +61 2 6272 4170
Fax: +61 2 6272 3372
E-mail: sherryl.greathead@daff.gov.au

Austria
Autriche
Austria

Aleksander ZILBERSZAC
Ministry of Health
Radetzkystraße 3
Vienna, Austria
Phone: +43 1 71100-4617
Fax: +43 1 7134404-1770
E-mail: Alexander.zilberszac@bmg.gv.at

Belgium
Belgique
Bélgica

Christine VINKX
Expert food additives and contaminants
Federal Public Service Health, Food Chain Safety and
Environment
Place Victor Horta 40 box 10
B-1060 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 524 73 59
Fax: +32 2 524 73 99
E-mail: Christine.Vinkx@health.fgov.be

Brazil
Brésil
Brasil

Daniela ARQUETE
Expert on Regulation
Brazilian Health Surveillance Agency/ Ministry of
Health
Sia Trecho 5 Área Especial 57 - Bloco D - 2º Andar
Brasília-DF, Brazil
Phone: +55 61 3462-5329
Fax: +55 61 3462-5315
E-mail: daniela.arquete@anvisa.gov.br

Ester AGUIAR
 Official Veterinary Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministérios Bloco "D" "A", 4º Andar Sala
 443-CEP 70043-900
 Brasília-DF, Brazil
 Phone: +55 61 32182438
 Fax: +55 61 32182727
 E-mail: ester.aguiar@agricultura.gov.br

Laila MOUAWAD
 Expert on Regulation
 Brazilian Health Surveillance Agency/ Ministry of
 Health
 Sia Trecho 5 Área Especial 57 - Bloco d - 2º Andar
 Brasília-DF, Brazil
 Phone: +55 61 34625330
 Fax: +55 61 34625315
 E-mail: laila.mouawad@anvisa.gov.br

Maria Cecilia TOLEDO
 University of Campinas
 Shigeo Mori 1232- Cidade Universitária
 Campinas-SP- CEP: 13083-765, Brazil
 Phone: +55 19 32891837
 Fax: +55 19 32011837
 E-mail: toledomcf@hotmail.com

Tomaz PEZZINI
 Official Veterinarian Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada Dos Ministérios Bloco "D" "A", 4º Andar
 Sala 443-CEP 70043-900
 Brasília-DF, Brazil
 Phone: +55 61 32182861
 Fax: +55 61 32182727
 E-mail: tomaz.pezzini@agricultura.gov.br

Canada
Canada
Canadá

Matthew BAUDER
 Senior Scientific Evaluator and Policy Officer
 Health Canada
 AL: 2201C Sir Frederick G. Banting Research Centre
 251 Sir Frederick Banting Driveway
 Ottawa, ON, KIA OL2 Canada
 Phone: +1 613 9416224
 Fax: +1 613 9901543
 E-mail: Matthew.Bauder@hc-sc.gc.ca

Sarah O'ROURKE
 Chief, Special Surveys
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Rd.
 Ottawa, Canada
 Phone: +1 613 7736129
 Fax: +1 613 7735958
 E-mail: sarah.ourourke@inspection.gc.ca

Joel ROTSTEIN
 Section Head
 Pre-Market Toxicology Assessment Section
 Health Canada
 AL: 2201C Sir Frederick G. Banting Research Centre
 251 Sir Frederick Banting Dr.
 Ottawa, ON, KIA OL2 Canada
 Phone: +1 613 9571685
 Fax: +1 613 9571688
 E-mail: Joel.Rotstein@hc-sc.gc.ca

Central African Republic
République centrafricaine
República Centroafricana

Ernest LANGO – YAYA
 Chef de Service de la Microbiologie Alimentaire
 Laboratoire National de Biologie Clinique et de Santé
 Publique
 Bangui 2765, Central African Republic (CAR)
 Phone: +236 7504 4605
 E-mail: langoyaya@yahoo.fr

Chad
Tchad
Chad

Abderahim Zakaria ABDOULAYE
 Invitation du Codex Alimentaire
 Mistere de L'Agriculture
 Ndjamenas 1551, Tchad
 Phone: +2356291602
 E-mail: zakariatody@hahoo.fr

Mahamat Kodogot ORY
 Mistere de L'Agriculture
 DPVC 1551, Tchad
 Phone: +235 66258101
 +235 99911718
 E-mail: kmahamat2000@yahoo.fr

China
Chine
China

Zhutian WANG
 Deputy Director
 National Institute of Nutrition and Food Safety
 China CDC, MOH
 No. 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
 Beijing 100021, China
 Phone: +86-10-67791253
 Fax: +86-10-67711813
 E-mail: wangzt@chinacdc.net.cn

Yongxiang FAN
 Associate Professor
 National Institute of Nutrition and Food Safety
 China CDC, MOH
 No. 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
 Beijing 100021, China
 Phone: +86-10-87720035
 Fax: +86-10-67711813
 E-mail: afantiii@gmail.com

Xiaoyu LI
 Associated Professor
 National Center for Health Inspection and Supervision
 No.32 Beisiantiao Jiaodaokou, Dongcheng District
 Beijing 100007, China
 Phone: +86-10-64047878-2139
 Fax: +86-10-64047878-2152
 E-mail: xyL74@yahoo.com

Yi XUE
 Deputy Chairman and Secretary General
 China Food Additives and Ingredients Association
 Rm 1402, Tower 3, Vantone, No. 6A, Chaoyangmenwai
 Street
 Beijing, China
 Phone: +86-10-59071330
 Fax: +86-10-59071335
 E-mail: cfaa1402@yahoo.com.cn

Liwen WANG
 Deputy Director
 National Feed Assessment Committee
 No.20 Maizidian Street, Chaoyang District
 Beijing, China
 Phone: +86-10-59194650
 Fax: +86-10-59194611
 E-mail: wangliwen2001@sohu.com

Le LI
 Assistant professor
 Chinese Academy of Fishery Sciences
 Beijing, China
 Phone: +86 10 68673936
 Fax: +86 10 68673936
 E-mail: lil@cafs.ac.cn

Cong WU
 Official
 Ministry of Commerce
 No 2 Dong Chang An Street
 Beijing, China
 Phone: +86-10-65197380
 Fax: +86-10-65197061
 E-mail: wucong@mofcom.gov.cn

Lili ZHAO
 Counsel
 State Food and Drug Administration
 A 38, Bei Li Shi Lu
 Beijing, China
 Phone: +86-10-68318660
 Fax: +86-10-68318660
 E-mail: zhaollsa@vip.sina.com

Jianping SUN
 Principal Staff Member
 State Food and Drug Administration
 A38, BeiLishi Lu
 Phone: +86-10-88330549
 Fax: +86-10-88370947
 E-mail: sunjp@sfd.gov.cn

Yan WANG
 Assistant Director
 Shanghai Institute for Food and Drug Control
 1500 Zhang-Heng Road
 Shanghai, China
 Phone: + 86-21-50798206
 Fax: + 86-21-50798206
 E-mail: wangyan_yjs@smda.gov.cn

Ying XIAO
 Food Safety Officer (risk assessment)
 Center for Food Safety
 43/F, Queensway Government Offices
 Hong Kong, China
 Phone: + 852-2867 5526
 Fax: + 852-2893 3547
 E-mail: yxiao@fehhd.gov.hk

Siu-chung WONG
 HK Senior Health Inspector
 M/F Middle Road Carpark Building, Tsim Sha Tsui, HK
 Hong Kong, China
 Phone: + 852-3583 3640
 Fax: + 852-3105 0457
 E-mail: siuchungwong@fehhd.gov.hk

Colombia
Colombie
Colombia

Julio Cesar VANEGAS RIOS
 Profesional Universitario
 INVIMA
 Bogota D.C. 110931, Colombia
 Phone: 05712948700
 Fax: 05712948700
 E-mail: jvanegasr@invima.gov.co

Costa Rica
Costa Rica
Costa Rica

Monica ELIZONDO
 Food Technologist
 Costa Rican Chamber of Food Industry
 7097-1000
 San José, Costa Rica
 Phone: +506 22341127
 Fax: +506 22346783
 E-mail: melizondo@cacia.org

Czech Republic
République tchèque
República Checa

Eva PRIBYLOVA
 Ministry of Health
 Palackeho Nam 4
 Praha, Czech Republic
 Phone: +420 224 972 188
 Fax: +420 224 972 105
 E-mail: eva.pribylova@mzcr.cz

Denmark
Danemark
Dinamarca

Annette GROSSMANN
 Scientific Adviser
 The Danish Veterinary and Food Administration
 Moerkhoej Bygade 19
 Soeborg 2860, Denmark
 Phone: +45 33 95 62 01
 E-mail: ang@fvst.dk

Egypt
Égypte
Egipto

Ahmed GABALLA
 Scientific and Regulatory Affairs Manager
 Atlantic Industries
 Cairo, Egypt
 Phone: + 20 2 22 76 71 38
 Fax: + 20 2 22 75 46 00
 E-mail: agaballa@mena.ko.com

Manal ATWA
 Head of Food Additives Departments
 Regional Center for Food & Feed (RCFF)
 Agricultural Research Center
 9 ElGamaa st.,
 Giza, Egypt
 Phone: + 20 10 1067106-35732280
 Fax: + 202 35732280
 E-mail: manal_atwa@yahoo.com

Ahmed Mamdouh GOMHA
 Researcher
 Ministry of Agriculture
 Central Lab of Pesticides Residue and Heavy Metal in
 Food
 7 Nadi Elsaid Dokki
 Giza, Egypt
 Phone: +202 37611355
 Fax: + 202 37611216
 E-mail: mamdouh.ah@gmail.com

European Union (Member Organization)
Union Européenne (Organisation Membre)
La Unión Europea (Organización Miembro)

Eva Maria Zamora ESCRIBANO
 Administrator responsible for Codex issues
 European Commission
 Rue Froissart 101
 1049 - Brussels, Belgium
 Phone: +322 299 86 82
 Fax: +322 299 85 66
 E-mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Stéphane BRION
 Legal Officer
 European Commission
 EC-B232 04/35
 Brussels, Belgium
 Phone: + 32 2 298 4968
 Fax: +32 2 299 1856
 E-mail: Stephane.brion@ec.europa.eu

Finland
Finlande
Finlandia

Liisa RAJAKANGAS
 Senior Adviser
 Ministry of Agriculture and Forestry
 PO Box 30
 Government FI-00023, Finland
 Phone: +358 9 1605 3384
 Fax: +358 9 16053338
 E-mail: liisa.rajakangas@mmm.fi

Harriet WALLIN
 Senior Officer, Food Control
 Finnish Food Safety Authority Evira
 Mustialankatu 3
 Helsinki FI- 00790, Finland
 Phone: +358 2077 24313
 Fax: +358 2077 24277
 E-mail: harriet.wallin@evira.fi

France
France
Francia

Catherine EVREVIN
 Chargée de mission
 DGCCRF
 DGCCRF –Bureau C2 – 59 boulevard Vincent Auriol
 75013 Paris, France
 Phone: +33 1 44 97 32 05
 Fax: +33 1 44 97 24 86
 E-mail: Catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr

Pascal AUDEBERT
 Point de Contact du Codex alimentarius en France
 Premier Ministre - Secrétariat général des Affaires
 européennes
 2, boulevard Diderot
 75572 Paris cedex 12, France
 Phone: +33 1 44 87 16 03
 Fax: +33 1 44 87 16 04
 E-mail: pascal.audebert@sgae.gouv.fr

Nelly DELFAUT
 Chargée de missions
 ATLA
 42 rue de Chateaudun
 75009 Paris, France
 Phone: +33 1 49 70 72 66
 Fax: +33 1 42 80 63 65
 E-mail: trs@atla.asso.fr

Jennifer HUET
 Project manager
 CNIEL 42 rue de Chateaudun
 75314
 Paris cedex 09, France
 Phone: +33 1 49707108
 Fax: +33 1 42806345
 E-mail: jhuet@cniel.com

Marion SANDRIN
 Chargée de mission
 Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche
 251 rue de Vaugirard, 75732
 Paris, France
 Phone: +33 1 49 55 49 34
 Fax: +33 1 49 55 59 48
 E-mail: marion.sandrin@agriculture.gouv.fr

Gabon**Gabon****Gabón**

Paul ESSONO EBOZO'O
 Ingenieur Agronome
 Secretaire Principal Codex Alimentarius
 Ministère agriculture
 BP. 43 Libreville
 Libreville, Gabon
 Phone: +241 07392278
 E-mail: essonoebozoo@yahoo.fr

Germany**Allemagne****Alemania**

Hermann BREI
 Regierungsdirektor
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
 Protection
 Rochusstraße 1
 Bonn, Germany
 Phone: +49(0)228 99529-4655
 Fax: +49(0)228 99529-4965
 E-mail: Hermann.Brei@bmelv.bund.de

Michael PACKERT
 Südzucker AG
 Maximilianstr. 10
 Mannheim 68165, Germany
 Phone: +49 621 421 573
 Fax: +49 621 421 7573
 E-mail: michael.packert@suedzucker.de

Anke SENTKO
 General Manager
 Sentko Consult GmbH
 Straesslerweg 13
 Bühlertal 77830, Germany
 Phone: +49(0) 7223-7768
 Fax: +49(0) 7223-74528
 E-mail: sentko@t-online.de

Guinea**Guinée****Guinea**

Alphonse Vohou SAKOUVOGUI
 Chef Section Sécurité Sanitaire des Aliments
 Ministère de la Santé de l'Hygiène Publique
 Conakry, Guinea
 Phone: +224 6058 7621
 E-mail: vsakou@yahoo.fr

Hungary**Hongrie****Hungria**

Gabor KELEMEN
 Counsellor
 Ministry of Agriculture and Rural Development
 Kossuth Lajos tér 11.
 Budapest H-1055, Hungary
 Phone: +36 1 301 4383
 Fax: +36 1 301 4808
 E-mail: gabor.kelemen@fvm.gov.hu

India**Inde****India**

Sanjay GAHLOT
 Director, Government of India, Ministry of Food
 Processing Industries
 Ministry of Food Processing Industries, Government of
 India
 Panchsheel Bhawan, August Kranti Marg
 New Delhi 110049, India
 Phone: +91-011- 26497635
 Fax: +91-011- 26497635
 E-mail: sanjaygahlot@hotmail.com

Sunil ADSULE
 Agri & Food Processing Division
 Confederation of Indian Industry
 India Habitat Centre, 4th Floor Core 4 A, Lodi Road
 New Delhi 110003, India
 Phone: +91 124 4785109
 +91 989 9998134
 E-mail: sunilads@rediffmail.com

Himanshu GUPTA
 Manager-Corporate Affairs
 FICCI CIFTI
 Tansen Marg
 New Delhi, India
 Phone: + 91 124 3321527
 Fax: + 91 124 2389355
 E-mail: Himanshu77guptaz@yahoo.co.in

Indonesia**Indonésie****Indonesia**

Tetty Helfery SIHOMBING
 Director of Food Product Standardization
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23
 Jakarta, Indonesia
 Phone: +62 21 42875584
 Fax: +62 21 42875780
 E-mail: tettyhelfery@yahoo.com

Sri Irawati SUSALIT
 Adviser
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23
 Jakarta, Indonesia
 Phone: +62 21 42875584
 Fax: +62 21 42875780
 E-mail: iras48@yahoo.com

ANISYAH

Head Section of Standardization of Food Additives
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23
 Jakarta, Indonesia
 Phone: +62 21 42875584
 Fax: +62 21 42875780
 E-mail: anisyahfirdaus@gmail.com

Kartika ADIWILAGA
Regulatory and Scientific Affairs Leader
Cargill
Wisma 46 Kota BNI Lantai 28, Jend Sudirman 1
Jakarta 10220, Indonesia
Phone: +62 21 5746868
Fax: +62 21 5745757
E-mail: Kartika_Adiwilaga@cargill.com

Iran (Islamic Republic of)
Iran (République islamique d')
Irán (República Islámica del)

Mehrnoush Amjadi GOLPAYEGANI
Iran IDF Nc Secretariat
Iran dairy Industries Co (I.D.I.C)
No1, 23 Ave,Jahane Koodak Across,Africa BLV
Phone: +98 21 88661157
Fax: +98 21 88661150-2
E-mail: mehnoush_amjadi@yahoo.com

Ireland
Irlande
Irlanda

Emer O'Reilly
Technical Executive
Food Science and Standards Division
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court, Lower Abbey Street
Dublin 1, Ireland
Phone: +353-1-8171344
Fax: +353-1-8171244
E-mail: eoreilly@fsai.ie

Israel
Israël
Israel

Shay CHEN
Supervisor of Food Additives
National Food Control Service- ISRAEL
Haarbaa St. 12 Tel-Aviv 64739
Tel-Aviv, Israel
Phone: +972-3-6270-129
Fax: +972-3-6270-126
E-mail: shay.chen@moh.health.gov.il

Italy
Italie
Italia

Ciro IMPAGNATIELLO
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Via 20 Settembre, 20
Roma 00187, Italy
Phone: +39 06 4665 6042
Fax: +39 06 4880273
E-mail: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

Japan
Japon
Japón

Fumi IRIE
Deputy Director
Standards and Evaluation Division, Department of Food
Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916, Japan
Phone: +81-3-3595-2341
Fax: +81-3-3501-4868
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Kyoko SATO
Technical official
National Institute of Health Sciences
1-18-1 Kamiyoga, Setagaya-ku
Tokyo 158-8501, Japan
Phone: +81-3-3700-9403
Fax: +81-3-3700-9403
E-mail: ksato@nihs.go.jp

Hiromitsu HOSHINO
Technical Officer
Policy Planning Division, Department of Food Safety
Bureau, Ministry of Health
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916, Japan
Phone: +81-3-3595-2326
Fax: +81-3-3503-7965
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Atsuko TAKEGUCHI
Officer
Food Safety Commission Secretariat, Cabinet Office
1076122
Tokyo, Japan
Phone: +81-3-6234-1089
Fax: +81-3-3584-7391
E-mail: atsuko.takeguchi@cao.go.jp

Ayako YOSHIO
Assistant Director
Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety
and Consumer Affairs
Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, Japan
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
E-mail: ayako_yoshio@nm.maff.go.jp

Harumi YAGUCHI
Labelling and Standards Division, Food Safety and
Consumer Affairs Bureau,
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, Japan
Phone: +81-3-6744-2099
Fax: +81-3-3502-0594
E-mail: harumi_yaguchi@nm.maff.go.jp

Kazuhiro HARA
 Technical Officer (Analysis and Brewing Technology)
 National Tax Agency
 3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo, Japan
 Phone: +81 3 3581 0180
 Fax: +81 3 3581 4747
 E-mail: kazuhiro.hara@nta.go.jp

Tadashi HIRAKAWA
 Japan Food Hygiene Association
 1-3-9 Nihonbashi-Horidomecho Chuo-ku
 Tokyo, Japan
 Phone: +81-3-3667-8311
 Fax: +81-3-3667-2860
 E-mail: ta-hirakawa@jafa.gr.jp

Shimmo HAYASHI
 Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 1-4-9 Hirano-machi, Chuo-ku
 Osaka, Japan
 Phone: +81-6-6202-3752
 Fax: +81-6-6202-3753
 E-mail: shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp

Hiroyuki OKAMURA
 Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 4-4-14, Honcho, Nihonbashi, Chuo-ku
 Tokyo 103-8431, Japan
 Phone: +81-3-5205-7502
 Fax: +81-3-3241-1300
 E-mail: hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp

Kenya
Kenya
Kenya

Robert Musyoka KILONZO
 Senior Public Health Officer
 Ministry of Public Health and Sanitation
 30016-00100
 Nairobi, Kenya
 Phone: +254 722688878
 Fax: +2542710065
 E-mail: rmkilonzo@yahoo.co.uk

Peter MUTUA
 Standards Officer
 Kenya Bureau of Standards
 P. O. Box 54974 – 00200
 Nairobi, Kenya
 Phone: +254 20 6948000
 +252 722 836425
 Fax: +254 20 699660
 E-mail: mutuap@kebs.org

Immaculate ODWORI
 Manager-Agrochem
 Kenya Bureau of Standards
 Box No. 54974-00200
 Nairobi, Kenya
 Phone: +254 0 20 605490 Ext 452
 Fax: +254 0 20 609660
 E-mail: odworii@kebs.org

Malawi
Malawi
Malawi

Fred SIKWESE
 Acting Deputy Director General
 Malawi Bureau of Standards
 P O Box 946
 Blantyre, Malawi
 Phone: +265 888 534 221
 Fax: +265 1 870 756
 E-mail: fsikwese@mbsmw.org

Maldives
Maldives
Maldivas

Sajidha MOHAMED
 Scientific Officer – Food Safety Division
 Maldives Food and Drug Authority, Ministry of Health
 and Family
 Sosun Magu, Male', Republic of Maldives
 Phone: +9603343538
 Fax: +9693304570
 E-mail: sajidha.mohamed@gmail.com
 sajidha@health.gov.mv

Mali
Mali
Mali

Sékouba KEITA
 Chef de Division Appui Scientifique et Technique à
 l'Elaboration de la Reglémentaton/ Documentation
 Ministère de la Santé/ Agence Nationale de la Sécurité
 Sanitaire des Aliments
 Quartier du fleuve, Centre Commercial, Rue: 305, BP:
 E2362
 Bamako, Mali
 Phone: +223 2022 0754
 +223 7915 6031
 Fax: +223 2022 0747
 E-mail: sekokake@yahoo.fr

Mauritius
Maurice
Mauricio

Vimla HUREE-AGARWAL
 Second Secretary
 Mauritius Embassy
 Room 202 Dong Wai Diplomatic office Building No.23
 Dong Zhi Men Wai Da Jie
 Beijing 100600, P.R.China
 Phone: +86 10 6532 5695/98
 Fax: +86 10 6532 5706
 E-mail: vhuree-agarwal@mail.gov.mu

Morocco
Maroc
Marruecos

Khadija HADDAD
 Ministry of Agriculture and Fisheries
 National Food Safety Office
 Ab, Hadj Ahmed Cherkaoui Agdal Rabat
 Rabat, Morocco
 Phone: +21237681351
 Fax: +21237682049
 E-mail: haddad_khadija@yahoo.fr

Myanmar**Myanmar****Myanmar**

Khin Saw HLA
 Assistant Director
 Food and Drug Administration Department of Health
 Ministry of Health
 Office No. 47, Nay Pyi Taw, Myanmar
 Phone: +95 67 4311 36
 Fax: +95 67 4311 34
 E-mail: sawhtutaung@gmail.com

Netherlands**Pays-Bas****Países Bajos**

Cornelis (Kees) PLANKEN
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 P.O. Box 20350
 The Hague, the Netherlands
 Phone: + 31 703407132
 E-mail: k.planken@minvws.nl

Suzanne JEURISSEN
 RIVM
 PO Box 1, 3720 BA
 Bilthoven, The Netherlands
 Phone: +31 30 274 4353
 Fax: +31 30 274 4475
 E-mail: suzanne.jeurissen@rivm.nl

New Zealand**Nouvelle-Zélande****Nueva Zelandia**

John van den BEUKEN
 Programme Manager (Composition)
 New Zealand Food Safety Authority
 PO Box 2835
 Wellington, New Zealand
 Phone: +64 4 894 2581
 Fax: +64 4 894 2530
 E-mail: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

Nigeria**Nigéria****Nigeria**

Abdulaziz Mohammed KOLO
 Deputy Director
 National Agency for Food Reserve (NFRA)
 Plot 2230 Mabushi District, Cadastral Zone B6
 Abuja, Nigeria
 Phone: +234-808033118777
 E-mail: abdulkolo747@yahoo.com

Kilishi Adamu NUHU
 Assistant Chief Agric. Officer
 National Agency for Food Reserve (NFRA), FMoA &
 WR
 Plot 590 NAIC House, Federal Ministry of Agriculture
 Abuja, Nigeria
 Phone: +234-8035916885
 E-mail: nakilishi@yahoo.co.uk

Charistopher OFUANI
 Deputy Director
 National Agency for Food, Drugs Administration and
 Control (NAFDAC)
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse Zone 7
 Abuja, Nigeria
 E-mail: ofuani.c@nafdac.gov.ng
 chrisofuani@yahoo.com

Patricia Chizoba MONWUBA
 Deputy Director
 NAFDAC
 PMB 5023 Wuse, Abuja
 Abuja, Nigeria
 Phone: +2347037884145/+234-8057988620
 E-mail: patmonwuba@yahoo.com

Norway**Norvège****Noruega**

Åse FULKE
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O.Box 383 2381
 Brumunddal, Norway
 Phone: + 47 23 21 67 29
 E-mail: ase.fulke@Mattilsynet.no

Cecilie SVENNING
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O.Box 383 2381
 Brumunddal, Norway
 Phone: + 47 23 21 65 98
 E-mail: cesve@Mattilsynet.no

Paraguay**Paraguay****Paraguay**

Trini JIMÉNEZ DE RIVEROS
 Ingeniera Química.
 Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
 Metrología. INTN.
 Av. Artigas 3973.
 Asunción, Paraguay
 Phone: +595 21 290160
 Fax: +595 21 290873
 E-mail: trini_vj@hotmail.com
 intn@intn.gov.py
 dlaboratorio@intn.gov.py

Peru**Pérou****Perú**

María del Carmen DE LA COLINA OCHOA
 Sanitary Certification Establishment Responsible
 General Directorate of Environmental Health
 Las Amapolas N° 350 – Urb. San Eugenio, Lince
 Lima 14, Perú
 Phone: +51 442 8353 Ext. 123
 Fax: +51 442 8353 Ext. 204
 E-mail: pramirez@digesa.minsa.gob.pe

Philippines
Philippines
Filipinas

Christmasita OBLEPIAS
 Food-Drug Regulation Officer III
 Food and Drug Administration-Department of Health
 Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang
 Muntinlupa City, Philippines
 Phone: +63 2 8424625
 Fax: +63 2 8424625
 E-mail: oblepias_bfad@yahoo.com

Harris BIXLER
 631 Moosehead Trail
 Waldo, Maine, USA
 Phone: +207 722 4172
 Fax: +207 722 4271
 E-mail: pbixler@isinc.to

Qatar
Qatar
Qatar

Faisal AL-BADER
 Standard specialist
 Department of Standards and Metrology
 P.O Box 23277, Doha, Qatar
 Phone: +974 4139432
 Fax: +974 4139543
 E-mail: falbader@qs.org.qa
 standard@qatar.net.qa

Republic of Korea
République de Corée
República de Corea

Mi-Ok EOM
 Deputy Director
 Korea Food and Drug Administration
 #194, Tongilro, Eunpyeung-gu
 Seoul 122-704, Republic of Korea
 Phone: +82 2 3801687
 Fax: +82 2 3541399
 E-mail: miokeom@korea.kr

Sung-Kwan PARK
 Deputy Director
 Korea Food and Drug Administration
 #194, Tongilro, Eunpyeung-gu
 Seoul 122-704, Republic of Korea
 Phone: +82 2 3801696
 Fax: +82 2 3580525
 E-mail: skpark37@korea.kr

Yoo-Ran KIM
 Senior Researcher
 Korea Food and Drug Administration
 #194, Tongilro, Eunpyeung-gu
 Seoul 122-704, Republic of Korea
 Phone: +82 2 3801687
 Fax: +82 2 3541399
 E-mail: yurani00@korea.kr

Doo-Kyung JEONG
 Veterinary officer
 National Veterinary Research & Quarantine Service
 Ministry for Food, Agriculture, Forestry & Fisheries
 430-824 335 Jungangno Manangu
 Anyang, Republic of Korea
 Phone: +82 31 4671987
 Fax: +82 31 4671989
 E-mail: 2710white@nvrqs.go.kr

Bo-Young NOH
 Research Scientist
 Korea Food Research Institute
 516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu
 Seongnam-si, Republic of Korea
 Phone: +82 31 7809351
 Fax: +82 31 7809154
 E-mail: bynoh@kfri.re.kr

Man-Sool LEE
 Korea Health Industry Development Institute
 57-1 Noryangjin-Dong, Dongjak-Gu
 Seoul 156-800, Republic of Korea
 Phone: +82 10 84955299
 Fax: +82 2 21947345
 E-mail: leems@khidi.or.kr

Russian Federation
Fédération de Russie
Federación de Russia

Evgeniy DARINOV
 Head of Processing Industry and Tobacco Division
 Ministry of Agriculture
 1/11, Orlikov Lane
 Moscow 107139, Russian Federation
 Phone: +7(495)607 6370
 Fax: +7(499)975 3429
 E-mail: e.darinov@prom.mcx.ru

Rwanda
Rwanda
Rwanda

Kamikazi MWAJABU
 Food Product Standards Officer and Codex Contact Point
 Rwanda Bureau of Standards
 P. O. Box 7099, Kigali, Rwanda
 Phone: +250788842524
 Fax: +250-252-583305
 E-mail: mwajie@gmail.com

Saudi Arabia
Arabie saoudite
Arabia Saudita

Saud AL-EYYED
 Vice Director General
 National Agriculture and Animal Resources Center
 P. O. Box 17285, Riyadh 11484,
 Kingdom of Saudi Arabia
 Phone: +966 1 4576780
 Fax: +966 1 4584979
 E-mail: aleyyed@yahoo.com

Fahad ALORAINI
Agricultural Engineer
Ministry of Agriculture
P.O.Box 10939, Riyadh 11443,
Kingdom of Saudi Arabia
Phone: +966 1 4069396
Fax: +966 1 4031722
E-mail: faloraini@yahoo.com

Salah ALMAIMAN
Consultant
Saudi Food and Drug Authority
3292 Northern ring RD. - Annafal District
Riyadh 13312-6288
Saudia Arabia
Phone: +966 12759222 (3366)
Fax: +966 1 2757238
E-mail: samaiman@sFDA.gov.sa

Serbia
Serbie
Serbia

Ivan STANKOVIC
Professor
Faculty of Pharmacy, University of Belgrade
Vojvode Stepe 450, Belgrade, Serbia
Phone: +381 11 3951345
Fax: +381 11 3972840
E-mail: istank@eunet.rs/istank@pharmacy.bg.ac.rs

Sierra Leone
Sierra Leone
Sierra Leona

Francis Munda PALMER
Head of Food Standards Department
Sierra Leone Standards Bureau
C T Box 11, Freetown, Sierra Leone
Phone: +23276202010
+23230229500
E-mail: slstandards2007@yahoo.com

Singapore
Singapour
Singapur

Adelene YAP
Head, Food Legislation Section
Agri-Food & Veterinary Authority
5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block MND Complex
Singapore 069110
Phone: +65 6325 1226
Fax: +65 6324 4563
E-mail: adelene_yap@ava.gov.sg

Somalia
Somalie
Somalia

Abdullahi Hussein SAMATER
Senior Technical Advisor
Ministry of Agriculture and Irrigation
Garowe, Puntland, Somalia
Garowe, Somalia
Phone: +25290 794462
+25266 794462
E-mail: ahsamater@yahoo.com

South Africa
Afrique du Sud
Sudáfrica

Maryke HERBST
Assistant Director
Department of Health
Private bag X828
Pretoria, South Africa
Phone: +27 12 312 0164
Fax: +27 12 312 3180
E-mail: herbsm@health.gov.za

Spain
Espagne
España

Victorio TERUEL
Jefe de Area de Gestión de Riesgos Químicos
Agencia Española de Seguridad Alimentaria Y Nutrición
Alcalá, 56 28.071
Madrid, Spain
Phone: +34 91 338 01 22
Fax: +34 91 338 01 69
E-mail: vteruel@msps.es

Antonio ATAZ
Administrator
GS Council of the EU
Rue de la Loi 175, 1048 Brussels, Belgium
Brussels, Belgium
Phone: +32 2 281 4964
Fax: +32 2 281 6198
E-mail: antonio.ataz@consilium.europa.eu

Nuria García TEJEDOR
Head of Unit
Spanish Food Safety and Nutrition Agency
Alcalá, 56 St. Madrid 28071, Spain
Phone: +34913380487
Fax: +34913380169
E-mail: ngarcia@msps.es

David Merino FERNANDEZ
Expert Technical
Spanish Food Safety and Nutrition Agency
Alcalá, 56 St. Madrid 28071, Spain
Phone: +34913380383
Fax: +34913380169
E-mail: dmerino@msps.es

Andrés GAVILAN
AFCA (Spanish Food Additives & Food Supplements
Association)
08015 Barcelona(C/Viladomat, 174; 4a planta), Spain
Phone: +34 934548405
E-mail: a.gavilan@telefonica.es
afca@sefes.es

Sudan
Soudan
Sudán

Elfadol Elobeid Mohamed ALI
Director of Environmental Health
Federal Ministry of Health (FMOH)
P.O. Box 303, Khartoum, Sudan
Phone: +2499155145620
+249915595636
E-mail: fadolobeid@yahoo.com

Meyada AWAD ELKARIEM
Senior staff, Standard Department
Sudanese Standard & Metrology Organization
P.O. Box 13573
Khartoum, Sudan
Phone: + 249122316578
E-mail: maelkareem@hotmail.com

Tamador Mohamed YOUSIF
Sudanese Standards & Metrology Organization
P.O. Box 13573, Khartoum, Sudan
Phone: +249912824120
E-mail: tamador_ssmo@hotmail.com

Sweden
Suède
Suecia

Evelyn Jansson ELFBERG
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Box 622, Uppsala 75126, Sweden
Phone: +4618175500
Fax: +4618105848
E-mail: evelyn.jansson.elfberg@slv.se

Switzerland
Suisse
Suiza

Awilo OCHIENG PERNET
Resp. Codex Alimentarius
Swiss Federal Office of Public Health
Post Box CH-3003
Bern, Switzerland
Phone: +41 31 322 00 41
Fax: +41 31 322 11 31
E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Mark STAUBER
Master of Food Science ETH
Federal Office of Public Health
Schwarzenburgstr. 165
Bern 3003, Switzerland
Phone: +41 31 322 95 59
Fax: +41 31 322 95 74
E-mail: mark.stauber@bag.admin.ch

Rudy CAMPOS
Regulatory and Scientific Affairs Manager
Nestec Ltd., 1800
Vevey, Switzerland
Phone: +41 21 924 4547
Fax: +41 21 924 4547
E-mail: rudy.campos@nestle.com

Karin FELTES
Global Regulatory Affairs Manager
DSM Nutritional Products Ltd.
P O BOX 3255
Basel, Switzerland
Phone: +41 61 815 85 64
Fax: +41 61 815 87 70
E-mail: karin.feltes@dsm.com

Manfred LUETZOW
Director
Saqual GmbH
Klosterstrasse 39
Wettingen 5430, Switzerland
Phone: +41 56 4062358
E-mail: maluetzow@saqual.com

Hervé NORDMANN
Ajinomoto Co Inc.
En Crochet 1
CH1143 Apples, Switzerland
Phone: +41 21 800 37 63
Fax: +41 21 800 40 87
E-mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

Thailand
Thaïlande
Tailandia

Chanin CHAROENPONG
Advisory in Standard of Health Products
Food and Drug Administration
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang
Nonthaburi 11000, Thailand
Phone: +662 591 8447
Fax: +662 591 8460
E-mail: chanin@fda.moph.go.th

Wacharawan CHOMDONG
Specialist
Thai Frozen Foods Association
92/6 6th Floor Sathorn Thani II BLDG., North Sathorn
Rd., Silom, Bangrak, Bangkok 10500, Thailand
Phone: +662 235 5622-4
Fax: +662 235 5625
E-mail: wacharawan@thai-frozen.or.th

Orawan KAEWPRAKAISANGKUL
Executive Vice President
National Food Institute
2008 Soi Arun Ammarin 36, Arun Ammarin Rd.,
Bangyeekhan, Bangphlad,
Bangkok, Thailand
Phone: +662 886 8088
Fax: +662 883 5851
E-mail: orawan@nfi.or.th

Jutima LIKITRATANAPORN
Food and Drug Technical Officer Senior Professional
level
Food and Drug Administration
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang
Nonthaburi 11000, Thailand
Phone: +662-5907207
Fax: +662-5907011
E-mail: july@fda.moph.go.th

Nongnuch MAYTEEYONPIRIYA
Scientist, Senior Professional Level
Department of Science Service, Ministry of Science and
Technology
75/7 Rama VI Road, Ratchathewi District
Bangkok, Thailand
Phone: +662 201 7195
Fax: +662 201 7181
E-mail: nmaytee@dss.go.th

Nalinthip PEANEE
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Road, Chatuchak,
Bangkok, Thailand
Phone: +662 561 2277 ext.1412
Fax: +662 561 3357
E-mail: nalinthip@acfs.go.th

Vipaporn SAKULKRU
Technical Officer
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Fl Ocean Tower 1Bldg., New
Ratchadapisek Rd., Klongtoey,
Bangkok, Thailand
Phone: +662 261 2684-6
Fax: +662 261 2996-7
E-mail: vipaporn@thaifood.org

Torporn SATTABUS
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Road, Chatuchak,
Bangkok, Thailand
Phone: +662 561 2277 ext.1415
Fax: +662 561 3357
E-mail: torporn@acfs.go.th

Akarat SUKSOMCHEEP
Committee of Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
214 Thainamthip Bldg. (4th floor), Vibhavadi-Rangsit
Rd,
Bangkok, Thailand
Phone: +662 835 1421
Fax: +662 835 1019
E-mail: sakarat@apac.ko.com

United Kingdom
Royaume-Uni
Reino Unido

Stephen JOHNSON
Head-Food Additives Branch
Food Standards Agency
5C Aviation House, 125 Kingsway, WC2B 6NH
London, UK
Phone: +44 207 276 8508
Fax: +44 207 276 8514
E-mail: Stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk

Glynis GRIFFITHS
Senior Executive Officer, Food Additives Branch
Food Standards Agency
5C Aviation House, 125 Kingsway, WC2B 6NH
London, UK
Phone: +44 207 276 8556
Fax: +44 207 276 8514
E-mail: Glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk

United States of America
États-Unis d'Amérique
Estados Unidos de América

Dennis KEEFE
Director, Senior Science and Policy Staff
Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety
and Applied Nutrition, U.S. Food and Drug
Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD, USA
Phone: + 301 436-1284
Fax: + 301 436-2972
E-mail: dennis.keefe@fda.hhs.gov

Timothy ADAMS
Scientific Director
Flavor and Extract Manufacturers Association
7325 Bannockburn Ridge Court
Bethesda, MD 20817, USA
Phone: +1 301-509-1495
Fax: +1 202-463-8998
E-mail: tadams@therobertsgroup.net

Susan CARBERRY
Supervisory Chemist
U.S. Food & Drug Administration; Center for Food
Safety & Applied Nutrition; Office of Food Additive
Safety;
5100 Paint Branch Parkway; HFS-265
College Park, MD 20740-3835, USA
Phone: +1-301-436-1269
Fax: + 1-301-436-2972
E-mail: Susan.Carberry@fda.hhs.gov

Lisa CRAIG
Director, Regulatory Affairs
Abbott Nutrition
625 Cleveland Avenue
Columbus OH 43215, USA
Phone: 614-624-3696
Fax: 614-727-3696
E-mail: lisa.craig@abbott.com

Daniel FOLMER
Chemist
US Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway, HFS-265
College Park, MD, USA
Phone: 301-436-1274
Fax: 301-436-2972
E-mail: daniel.folmer@fda.hhs.gov

Paul HONIGFORT
Consumer Safety Officer
U.S. Food and Drug Administration
HFS-275, 5100 Paint Branch Parkway
Phone: +1-301-436-1206
Fax: +1-301-436-2965
E-mail: paul.honigfort@fda.hhs.gov

John HU
Vice President, USP-CHINA
United States Pharmacopeia
12601 Twinbrook Parkway
Rockville, MD, USA
Phone: +1 301 910-3960
Fax: +1 301 816-8373
E-mail: jh@usp.org

Mari KIRRANE
Wine Trade & Technical Advisor
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
221 Main Street, Suite 1340
San Francisco, CA 94105, USA
Phone: +1-513-684-3289
Fax: +1-202-453-2678
E-mail: Mari.Kirrane@ttb.gov

Barbara MCNIFF
Senior International Issues Analyst
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue
Washington, D.C., USA
Phone: 202 690-4719
Fax: 202 720-3157
E-mail: Barbara.McNiff@fsis.usda.gov

Jeff MOORE
Scientist
U.S. Pharmacopeia
12601 Twinbrook Parkway
Rockville, MD, USA
Phone: +301-816-8288
Fax: +301-816-8373
E-mail: JM@usp.org

Bernard MURPHY
Executive Vice President
Jones-Hamilton Co.
30354 Tracy Road
Walbridge, USA
Phone: 1-419-666-9838
Fax: 1-419-662-5031
E-mail: bmurphy@JONES-HAMILTON.COM

Sean TAYLOR
Assistant Scientific Director
The Roberts Group
1620 I Street NW, Suite 925
Washington, DC 20006, USA
Phone: +1 202-331-2328
Fax: +1 202-463-8998
E-mail: staylor@therobertsgroup.net

Chih-Yung WU
International Trade Specialist
USDA/FAS
1400 Independence Ave S.W.
Washington DC, USA
Phone: +1 202-720-9058
Fax: +1 202-690-0677
E-mail: chih-yung.wu@fas.usda.gov

Viet Nam
Viet Nam
Viet Nam

Vu Ngoc QUYNH
Vietnam Codex Office
Ministry of Health
70 Tran Hung Dao Street
Hanoi, Viet Nam
Phone: +84 4 39426605
Fax: +84 4 38222520
E-mail: vnquynhcodex@tcvn.gov.vn

Le Thi Thuy HANG
Food Analyst
Quality Testing Center1-STAMEQ-Ministry of Science
and Technology
7 Floor, E building, Quatest1, N08 HoangQuocViet
Street; CauGiay Distric
Hanoi, Viet Nam
Phone: +84 437564618
Fax: +84 438361199
E-mail: testlab4@quatest1.com.vn
lethuyhang0109@yahoo.com.vn

Nguyen Thi HUONG
Stevia Ventures Corporation
No 602, CC2A, Thanh Ha Bulding, Bac Linh Dam,
Hoang Mai, Hanoi, Viet Nam
Phone: +84 983579478
Fax: +84 46416824
E-mail: smartlawyer_vn@yahoo.com.vn
steviaventures@gmail.com

The Tuong TRAN
Quality and Environment Division, Department of Crop
Production, MARD, Hanoi, Viet Nam
Phone: +84 437347461
Fax: +84 437344967
E-mail: tuongtt2002@yahoo.com

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

**AIDGUM (International Association for the
Development of Natural Gums)**

John LUPIEN
Professor
University of Massachusetts
129, Rue de Croisset, BP 4151
76723 Rouen Cedex 3, France
Phone: +39 0657250042
E-mail: john@jrlupien.net

**AMFEP (Association of Manufacturers of Enzyme
Products)**

Danielle PRAANING
DSM
PO Box 1, 2600 MA
Delft, The Netherlands
Phone: +31 15 2793960
Fax: +31 15 2793614
E-mail: Danielle.praaning@dsm.com

Dorthe HELNOV
Regulatory Affairs Manager
NOVOZYMES A/S
Krogshoejvej 36, Bagsvaerd, Denmark
Phone: +45 4446 0000
Fax: +45 4498 4647
E-mail: dhel@novozymes.com

CEFIC (European Chemical Industry Council)

Line JENSEN
 Project Assistant
 CEFIC
 Av. Van Nieuwenhuyse 4
 1160 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 676 7334
 E-mail: lje@cefic.be

Ruby Leah "Beam" SUFFOLK
 Regulatory Affairs Manager Europe
 CEFIC
 Av. Van Nieuwenhuyse 4
 1160 Brussels, Belgium
 Phone: +4144 7283137
 Fax: +4144 7282965
 E-mail: bsuffolk@dow.com

Marc VERMEULEN
 Cefic Director Foodchain and Protection
 Cefic
 Av. Van Nieuwenhuyse 4
 1160 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 676 7446
 E-mail: mve@cefic.be

CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)

Camille PERRIN
 Scientific & Regulatory Affairs Manager
 CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)
 182 avenue de Tervuren
 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 762 07 60
 Fax: +32 2 771 00 26
 E-mail: camille.perrin@cefs.org

CIAA (Confederation of the Food and Drink Industries of the E.U.)

Joy HARDINGE
 Regulatory Consultant
 43 Avenue des Arts B1040
 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 514 1111
 Fax: +32 2 511 2905
 E-mail: ciaa@ciaa.eu

EFEMA (European Food Emulsifier Manufacturers' Association)

Lisa JENSEN
 Regulatory Affairs Manager
 Danisco A/S
 Edwin Rahrs Vej 38
 Brabrand, Denmark
 Phone: +4589435123
 Fax: +4586255169
 E-mail: lisa.jensen@danisco.com

EFLA (European Food Law Association)

Xavier LAVIGNE
 European Food Law Association (EFLA)
 Rue De L'Association 50
 Brussels 1000, Belgium
 Phone: +32 2 218 1470
 Fax: +32 2 219 7342
 E-mail: secretariat@efla-aeda.org

ETA (Enzyme Technical Association)

Huub SCHERES
 Director of Regulatory Affairs
 Genencor H Danisco Division
 Archimedesweg 30
 2333 CN Leiden, The Netherlands
 Phone: +31-71-568-6168
 Fax: +31-71-568-6169
 E-mail: huub.scheres@danisco.com

IADSA (International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations)

Peter BERRY OTTAWAY
 Technical Advisor
 IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 – Brussels, Belgium
 Phone: 00 32 2 209 11 55
 Fax: 00 32 2 219 73 42
 E-mail: secretariat@iadsa.be

IAI (International Aluminium Institute)

Ian M. F. ARNOLD
 Health Consultant
 International Aluminium Institute
 627 Kochar Drive
 Ottawa, Ontario
 Phone: +1 613 228 3054
 Fax: +1 613 292 0089
 E-mail: imfarnold@ca.inter.net

ICA (International Co-operative Alliance)

Toshiyuki HAYAKAWA
 Staff of Safety Policy Service
 Japanese Consumers' Co-operative Union
 Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku
 Tokyo 150-8913, Tokyo, Japan
 Phone: +81-3-5778-8109
 Fax: +81-3-5778-8125
 E-mail: toshi-yuki.hayakawa@jccu.coop

ICA/IOCCC (International Confectionery Association)

Christopher MAHONY
 Executive Director
 International Confectionery Association
 885 Don Mills Road, Suite 301
 Ontario, Canada
 Phone: +1 416 510 8034
 Fax: +1 416 510 8044
 E-mail: cmahony@cmaonline.ca
 cmahony@international-confectionery.com

ICBA (International Council of Beverages Associations)

Päivi JULKUNEN
 Chair, ICBA Committee for Codex
 International Council of Beverages Associations
 c/o American Beverage Association, 1101 Sixteenth
 Street, NW
 Washington, DC 20036, USA
 Phone: +1 202 463 6732
 Fax: +1 202 659 5349
 E-mail: pjulkunen@na.ko.com

George PUGH
Senior Manager, Toxicology
The Coca-Cola Company
One Coca-Cola Plaza
Atlanta, GA 30301, USA
Phone: +1 404 676 3024
Fax: +1 404 598 3024
E-mail: gepugh@na.ko.com

Kensuke WATANABE
Technical Adviser (Japan Soft Drinks Association)
103-0022 Nihonbashi-Muromachi
Chuo-ku, Tokyo, Japan
Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3270-7300
Fax: +81-3-3270-7306
E-mail: Keusuke_Watanabe@suntory.co.jp

Steven LI
Science Manager
CC Beverages (Shanghai) Co., Ltd
1702 Full Link Plaza Mansion
Beijing, China
Phone: +86-10-58610-231
E-mail: stevli@apac.ko.com

ICGA (International Chewing Gum Association)

Christophe LEPRÉTRE
Manager, Regulatory & Scientific Affairs
International Chewing Gum Association
C/o Keller and Heckman LLP, Avenue Louise, 523
Brussels, Belgium
Phone: +32 2 645 50 60
Fax: +32 2 645 50 50
E-mail: icga@gumassociation.org

ICGMA (International Council of Grocery Manufacturers Associations)

Maia JACK
Senior Manager, Science Policy – Chemical Safety
Grocery Manufacturers Association (GMA)
1350 I (Eye) St, NW, Suite 300
Washington, D.C., U.S.A.
Phone: +202 639 5922
Fax: +202 639 5991
E-mail: MJack@gmaonline.org

IDF/FIL (International Dairy Federation)

Allen SAYLER
Vice President
International Dairy Foods Association
1250 H St. NW, Suite 900
Washington, DC 20005, USA
Phone: 202-841-1029
Fax: 202-331-7820
E-mail: asayler@idfa.org

Aurélie DUBOIS
Standards Officer
International Dairy Federation
80 Boulevard Auguste Reyers
1030 Brussels, Belgium
Phone: +32 27068645
Fax: +32 27330413
E-mail: adubois@fil-idf.org

Meiyan YU
The Chinese National Committee of the IDF
337 Xuefu Road
Harbin 150086, China
Phone: +86 451 8666 1498
Fax: +86 451 8666 1498
E-mail: meiyanyu@vip.163.com

IFAC (International Food Additives Council)

Lyn NABORS
President
International Food Additives Council
1100 Johnson Ferry Road – Suite 300
Atlanta, GA 30342, USA
Phone: 404 252-3663
Fax: 404 252-0774
E-mail: lnabors@kellencompany.com

Steven BASART
Senior Consultant
Kellen Company Beijing
11F/R 1177 Block A Xiangquandli N. Road – E Third
Ring
Beijing, China
Phone: + 86 10 5923 1096
Fax: + 86 10 5923 1090
E-mail: sbasart@kellencompany.com

Richard GREEN
Director, Global Regulatory Affairs
CP Kelco/HEM
2025 E Harbor Dr
San Diego, CA 92113, USA
Phone: 619-778-3684
Fax: 619-595-5036
E-mail: rick.green@cpkelco.com

Pierre KIRSCH
Scientific & regulatory advisor
Lubrizon
Avenue du Pesage 18/9
1050 Brussels, Belgium
Phone: +32 473974002
E-mail: kirsch@skynet.be

Daniel LIU
Regulatory Affairs Manager
Shanghai Colorcon Coating Technology Limited
No.688 Chundong Road Xinzhuang Industry Zone,
Minhang
P.O Box 108008
Shanghai 201108, China
Phone: +86 21-54422222*1402
Fax: +86 21-54422229
E-mail: dliu@colorcon.com

Roy LYON
Manager of Regulatory Affairs
Innophos. Inc
259 Prospect Plains Rd
Cranbury NJ 08512, USA
Phone: (609) 366-1282
Fax: (609) 366-1353
E-mail: Roy.Lyon@Innophos.com

Jiasheng SHEN
 Regulatory Affairs Manager- Asia Pacific
 J.M. Huber
 7 F, Xingruan Tech. Plaza No.418 Guiping Road, Cao
 He Jing Hi-Tech Park,
 Shanghai 200233, China
 Phone: +86-13917064696
 +86 21 51758466
 Fax: +86 21 51758499
 E-mail: roy.shen@huber.com

Haley STEVENS
 Scientific Affairs Specialist
 International Food Additives Council
 1100 Johnson Ferry Rd.-Suite 300
 Atlanta GA 30342, USA
 Phone: 404-252-3663
 Fax: (404) 252-0774
 E-mail: hstevens@kellencompany.com

Alfons WESTGEEST
 Group Vice President
 Kellen Company
 Avenue Jules Bordet 142
 B-1140 Brussels, Belgium
 Phone: + 32 2761 1600
 Fax: + 32 2 761 1699
 E-mail: awestgeest@kellencompany.com

IFT (Institute of Food Technologists)

Rodney J. H. GRAY
 Vice President Regulatory Affairs
 Martek Biosciences
 6480 Dobbin Road
 Columbia MD 21045, USA
 Phone: + 1 410-807-1230
 Fax: + 1 410-740-2985
 E-mail: rgray@martek.com

Gloria BROOKS-RAY
 Advisor, Codex Alimentarius & International Regulatory
 Affairs
 Exponent, Inc., P. O. Box 97
 Mountain Lakes, NJ 07046, USA
 Phone: + 1 973 334 4652
 E-mail: gbrooksray@exponent.com

IFU (International Federation of Fruit Juice Producers)

Hany FARAG
 Acting Chairman, Commission for Legislation
 23, Boulevard des Capucines
 Paris, France
 Phone: +33 1 47 42 82 80
 Fax: +33 1 47 42 82 81
 E-mail: ifu@ifu-fruitjuice.com

IOFI (International Organization of the Flavor Industry)

Thierry CACHET
 Scientific Director
 International Organization of the Flavor Industry (IOFI)
 Avenue des Arts 6
 BE-1210 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2214 2052
 Fax: +32 2214 2069
 E-mail: tcachet@iofiorg.org

ISA (International Sweeteners Association)

Frances HUNT
 Secretary General
 9, Avenue des Gaulois
 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 736 53 54
 Fax: + 32 2 732 34 27
 E-mail: isa@ecco-eu.com

Marinalg International (World Association of Seaweed Processors)

Eunice CUIRLE
 Manager
 Global Regulatory Affairs FMC Corp. / FMC Bio
 Polymer
 Avenue Brugmann 12A-Box 12
 Brussels 1060, Belgium
 Phone: 32 2 538 38 25
 Fax: 32 2 538 38 26
 E-mail: eunice.cuirle@fmc.com

Alison Joy HARDINGE
 Regulatory Adviser/Consultant
 Avenue Brugmann 12A-Box 12
 1060 Brussels, Belgium
 Phone: +44 7710 354981/+ 32 2 538 38 25
 Fax: +32 2 538 38 26
 E-mail: ajhconsulting@btinternet.com
 marinalg@marinalg.org

NATCOL (Natural Food Colours Association)

Mary O'CALLAGHAN
 Secretary General
 P.O.Box 3255, Boycestown
 Carrigaline, Cork, Ireland
 Phone: +353 21 4919673
 Fax: +353 21 4919673
 E-mail: secretariat@natcol.org

OFCA (Organisation des fabricants de produits celluloseux alimentaires)

Chih Chien TSAO
 Manager Regulatory Affairs Asia/Pacific
 Pesetastraat 5
 Barendrecht, Netherlands
 Phone: +31 20 4975529
 Fax: +31 10 4975111
 E-mail: dtsao@ashlahd.com

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

**Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Organización des las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación**

Annika WENNBERG
Senior Officer,
FAO Joint Secretary to JECFA
Nutrition and Consumer Protection Division
Food and Agriculture Organization of the United Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Phone: + 39 06570 53283
Fax: + 39 06570 54593
E-mail: annika.wennberg@fao.org

**World Health Organization (WHO)
Organisation Mondiale de la Santé (OMS)
Organización Mundial de la Salud (OMS)**

Angelika TRITSCHER
WHO Joint Secretary to JECFA and JMPR
Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne Diseases
20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27
Switzerland
Ph: +41 22 791 1523
Fax: +41 22 791 4848
E-mail: trischera@who.int

SeoungYong LEE
Scientist
Department of Food Safety and Zoonoses
World Health Organization
20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27
Switzerland
Tel: +41 22 791 36 04
Fax: +41 22 791 48 07
E-mail: leese@who.int

SECRETARIAT

CCFA Secretariat (Chinese Secretariat)

Xiumei LIU
Professor
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67770158
Fax: +86 10 67711813
E-mail: xmliu01@yahoo.com.cn secretariat@ccfa.cc

Jing TIAN
Assistant Researcher
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: tianjing960928@126.com

Jianbo ZHANG
Assistant Researcher
National Institute of Nutrition and Food Safety,
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 87776914
Fax: +86 10 67711813
E-mail: zhjb@ccfa.cc

Xuedan MAO
Assistant Researcher
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: maoxuedan@163.com

Lei ZHU
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67791259
Fax: +86 10 67711813
E-mail: zhulei@ccfa.cc

Huali WANG
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 87776914
Fax: +86 10 67711813
E-mail: whl8208@sina.com.cn

Lihua ZHU
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 87776914
Fax: +86 10 67711813
E-mail: zhulihua2011@yahoo.com.cn

Yi SHAO
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 87720035
Fax: +86 10 67711813
E-mail: sy1982bb@yahoo.com.cn

Hao DING
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, Ministry of Health
No.7 Panjiayuan Nanli
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 67768526
Fax: +86 10 67711813
E-mail: thorninmay@gmail.com

**Joint FAO/WHO Food Standards Programme
(Codex Secretariat)**

Annamaria BRUNO
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Phone: +39 06570 56254
Fax: +39 06570 54593
E-mail: annamaria.bruno@fao.org

Jeronimas MASKELIUNAS
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Phone: +39 06570 53697
Fax: +39 06570 54593
E-mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org

Heesun KIM
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: +39 06570 54796
Fax: +39 06570 54593
E-mail: heesun.kim@fao.org

Apéndice II

**ACCIONES NECESARIAS A CONSECUENCIA DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA
INGESTA DIARIA ACEPTABLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS
PLANTEADAS EN LA 71ª REUNIÓN DEL JECFA**

No. del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la 42ª reunión del CCFA
	Glucosiltransferasa ramificante de <i>Rhodothermus obamensis</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	Añadir al inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE).
427	Goma de cacia	No intervenir.
952(i) 952(ii) 952(iv)	Ácido ciclámico y sus sales Ácido ciclámico Ciclamato de calcio Ciclamato de sodio	Enviar al 33º período de sesiones de la Comisión una disposición de 350 mg/kg en la categoría de alimentos 14.1.4 (asociada a las notas 17 y 127) para que se adopte en el Trámite 5/8 y se suspenda el trabajo de los anteproyectos de disposiciones para los ciclamatos en las categorías de alimentos 14.1.4.1, 14.1.4.2 y 14.1.4.3.
1504(i) 1504(ii)	Ciclotetraglucosa Jarabe de ciclotetraglucosa	Petición de observaciones/propuestas para el uso y niveles de uso de la ciclotetraglucosa y el jarabe de ciclotetraglucosa para que se examinen en la 43ª reunión del CCFA; Asignar un número del SIN (véase la decisión pertinente en el tema 7a del programa).
	Fosfato amónico ferroso	No intervenir.
445(i)	Ésteres glicéridos de colofonia de goma (GEGR)	Asignar número del SIN (véase la decisión pertinente en el tema 7a del programa); Invitar a que se presenten al JECFA los datos solicitados para las especificaciones.
445(iii)	Ésteres de glicerol de colofonia de madera (GEWR)	Invitar a que se presenten los datos solicitados para las especificaciones.
445(ii)	Ésteres de glicerol de aceite de colofonia (GETOR)	Asignar número del SIN (véase la decisión pertinente en el tema 7a del programa); Invitar a que se presenten al JECFA los datos solicitados sobre la composición y para las especificaciones.
160d(i) 160d(iii) 160d(ii)	Licopenos de todos los orígenes Licopeno (sintético) Licopeno de <i>Blakeslea trispora</i> Licopeno (tomate)	Incluir los licopenos (SIN 160d) en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuir para recibir observaciones en el Trámite 3; Pedir observaciones/propuestas de usos y niveles de uso para los licopenos (SIN 160d) para las categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3; Suspender los trabajos de todos los anteproyectos y proyectos de disposiciones para los licopenos en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.
905a	Aceite mineral (media y baja viscosidad) clase II y clase III	Invitar a que se presenten al JECFA los datos solicitados.
414a	Ácido octenil succínico, goma de acacia modificada	Asignar número del SIN (véase la decisión pertinente en el tema 7a del programa); Invitar a que se presenten al JECFA los datos solicitados.
514	Hidrogenosulfato de sodio	Incluir el hidrogenosulfato de sodio en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuir para recibir observaciones en el Trámite 3; Pedir observaciones/propuestas de usos y niveles de uso para el hidrogenosulfato de sodio food categories listed in the Annex to Table 3.
473a	Oligoésteres de la sacarosa, I y II	Pedir observaciones/propuestas de usos y niveles de uso para los oligoésteres de la sacarosa I y II.

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

(para adopción en los trámites 8 y 5/8)*

SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO

Sal de aspartamo y acesulfamo SIN: 962

Función: Edulcorante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	350 mg/kg	113	5/8	

CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO

Caramelo III - proceso al amoniaco SIN: 150c

Función: Colorante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5000 mg/kg		8	2010r
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5000 mg/kg		8	2010r
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	50000 mg/kg		8	2010r
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	50000 mg/kg		5/8	
01.6.5	Productos análogos al queso	50000 mg/kg		8	2010r
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	500 mg/kg		5/8	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	20000 mg/kg		5/8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	20000 mg/kg		8	2010r
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	200 mg/kg		8	2010r
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200 mg/kg		8	2010r
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200 mg/kg		8	2010r
04.1.2.7	Frutas confitadas	200 mg/kg		8	2010r
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	200 mg/kg		8	2010r
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	50000 mg/kg	76 & 161	8	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	50000 mg/kg	161	8	2010r
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	50000 mg/kg		8	2010r

* Las disposiciones que sustituyen o modifican las disposiciones actualmente adoptadas de la NGAA se destacan en gris.

CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO

Función: Colorante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50000 mg/kg	161	8	2010r
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	50000 mg/kg	161	8	
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	50000 mg/kg	161	8	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50000 mg/kg		8	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	50000 mg/kg	183	8	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	50000 mg/kg	153 & UU	5/8	
06.8.1	Bebidas a base de soja	1500 mg/kg		5/8	
06.8.8	Otros productos a base de proteína de soja	20000 mg/kg		5/8	
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	50000 mg/kg	161	5/8	
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000 mg/kg	4 & 16	8	2010r
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000 mg/kg	95	5/8	
10.1	Huevos frescos	20000 mg/kg	4	8	2010r
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	20000 mg/kg	4	5/8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	20000 mg/kg		8	2010r
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	50000 mg/kg	VV	5/8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	50000 mg/kg		8	2010r
12.3	Vinagres	1000 mg/kg	XX	8	2010r
12.4	Mostazas	50000 mg/kg		8	2010r
12.5	Sopas y caldos	25000 mg/kg		8	2010r
12.6	Salsas y productos análogos	50000 mg/kg		8	2010r
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	20000 mg/kg		8	2010r
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	20000 mg/kg		8	2010r
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	20000 mg/kg		8	2010r
13.6	Complementos alimenticios	20000 mg/kg		8	2010r
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	5000 mg/kg	YY	8	2010r
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	10000 mg/kg	160 & ZZ	5/8	
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	50000 mg/kg		8	2010r

CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO

Función: Colorante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
14.2.2	Sidra y sidra de pera	1000 mg/kg		8	2010r
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	50000 mg/kg		8	2010r
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1000 mg/kg		8	2010r
14.2.5	Aguamiel	1000 mg/kg		8	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	50000 mg/kg		8	2010r
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	50000 mg/kg		8	2010r

CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO

Caramelo IV - proceso al sulfito amónico SIN: 150d

Función: Colorante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
06.8.8	Otros productos a base de proteína de soja	20000 mg/kg		5/8	
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	50000 mg/kg	161	5/8	
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	50000 mg/kg	161	5/8	
10.1	Huevos frescos	20000 mg/kg	4	8	2010r
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	10000 mg/kg		5/8	

CARMINES

Carmines SIN: 120

Función: Colorante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
06.8.1	Bebidas a base de soja	100 mg/kg	178	5/8	

CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)

beta-Carotenos, (vegetales) SIN: 160a(ii)

Función: Colorante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100 mg/kg		5/8	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1000 mg/kg	153	5/8	
09.1.1	Pescado fresco	100 mg/kg	4, 16 & 50	8	
15.3	Aperitivos a base de pescado	100 mg/kg		5/8	

CAROTENOIDES

beta-Carotenos (sintético)	SIN: 160a(i)	beta-Carotenos (<i>Blakeslea trispora</i>)	SIN: 160a(iii)
beta-apo-8'-Carotenal	SIN: 160e	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	SIN: 160f

Función: Colorante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	35 mg/kg		8	
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200 mg/kg	161	8	
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	500 mg/kg	4, 16 & 161	8	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	50 mg/kg	161	8	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	50 mg/kg	161	8	
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	50 mg/kg	161	5/8	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50 mg/kg	92 & 161	8	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg	161	8	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100 mg/kg	183	8	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	100 mg/kg	16	8	
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	20 mg/kg	16	8	
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico	20 mg/kg	16	8	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	20 mg/kg	16	8	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	100 mg/kg		8	

DIÓXIDO DE CLORO

Dióxido de cloro SIN: 926

Función: Agente de tratamiento de harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
06.2.1	Harinas	30 mg/kg	87	8	2010r

CICLAMATOS

Ácido cicláamico	SIN: 952(i)	Ciclamato de calcio	SIN: 952(ii)
Ciclamato de sodio	SIN: 952(iv)		
Función: Edulcorante			

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	350 mg/kg	17 & 127	8	

VERDE SÓLIDO FCF

Verde sólido FCF	SIN: 143
Función: Colorante	

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	290 mg/kg	PP	5/8	

EXTRACTO DE PIEL DE UVA

Extracto de piel de uva	SIN: 163(ii)
Función: Colorante	

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200 mg/kg		8	
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1000 mg/kg	4, 16 & 94	8	
10.1	Huevos frescos	1500 mg/kg	4	5/8	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300 mg/kg	181	5/8	

HIDROXIBENZOATOS, PARA-

Etil para-hidroxibenzoato	SIN: 214	Metil para-hidroxibenzoato	SIN: 218
Función: Conservante			

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
04.1.2.2	Frutas desecadas	800 mg/kg	27	8	
04.1.2.7	Frutas confitadas	1000 mg/kg	27	8	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	800 mg/kg	27	8	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	800 mg/kg	27	8	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	800 mg/kg	27	8	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	1000 mg/kg	27	8	
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	1000 mg/kg	27	8	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	1000 mg/kg	27	8	
05.3	Goma de mascar	1500 mg/kg	27	8	

HIDROXIBENZOATOS, PARA-

Función: Conservante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300 mg/kg	27	8	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	300 mg/kg	27	8	
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	36 mg/kg	27	8	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	27	8	
12.4	Mostazas	300 mg/kg	27	8	
12.6	Salsas y productos análogos	1000 mg/kg	27	8	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	500 mg/kg	27	8	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200 mg/kg	27	8	
14.2.5	Aguamiel	200 mg/kg	27	8	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	300 mg/kg	27	8	

ÓXIDOS DE HIERRO

Óxido de hierro, negro SIN: 172(i) Óxido de hierro, rojo SIN: 172(ii)
 Óxido de hierro, amarillo SIN: 172(iii)

Función: Colorante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	50 mg/kg	95	5/8	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	50 mg/kg	95	8	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	150 mg/kg		8	

NISINA

Nisina SIN: 234

Función: Conservante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.6.5	Productos análogos al queso	12.5 mg/kg	28	8	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	3 mg/kg	28	8	

FOSFATOS

Ácido fosfórico	SIN: 338	Ortofosfato monosódico	SIN: 339(i)
Hidrogenofosfato disódico	SIN: 339(ii)	Fosfato trisódico	SIN: 339(iii)
Fosfato diácido de potasio	SIN: 340(i)	Hidrogenofosfato dipotásico	SIN: 340(ii)
Fosfato tripotásico	SIN: 340(iii)	Fosfato diácido de calcio	SIN: 341(i)
Hydrogenofosfato de calcio	SIN: 341(ii)	Fosfato tricálcico	SIN: 341(iii)
Fosfato diácido de amonio	SIN: 342(i)	Hydrogeno fosfato diamónico	SIN: 342(ii)
Fosfato monomagnésico	SIN: 343(i)	Hydrogenofosfato de magnesio	SIN: 343(ii)
Fosfato trimagnésico	SIN: 343(iii)	Difosfato disódico	SIN: 450(i)
Difosfato trisódico	SIN: 450(ii)	Difosfato tetrasódico	SIN: 450(iii)
Difosfato tetrapotásico	SIN: 450(v)	Difosfato dicálcico	SIN: 450(vi)
Difosfato diácido de calcio	SIN: 450(vii)	Trifosfato pentasódico	SIN: 451(i)
Trifosfato pentapotásico	SIN: 451(ii)	Polifosfato de sodio	SIN: 452(i)
Polifosfato de potasio	SIN: 452(ii)	Polifosfato de sodio y calcio	SIN: 452(iii)
Polifosfatos de calcio	SIN: 452(iv)	Polifosfatos de amonio	SIN: 452(v)
Fosfato de huesos	SIN: 542		

Función: coadyuvante de elaboración, agente antiaglutinante, antioxidante, regulador de la acidez, fijador del color, emulsionante, agente endurecedor, acentuador del aroma, agente de tratamiento de harinas, humectante, conservante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesant

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	1000 mg/kg	33	5/8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	2200 mg/kg	33	8	
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1100 mg/kg	33	8	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	2200 mg/kg	33 & NN	8	
13.6	Complementos alimenticios	2200 mg/kg	33	8	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	880 mg/kg	33	8	

PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)

Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A) SIN: 124

Función: Colorante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
06.8.1	Bebidas a base de soja	50 mg/kg		5/8	

RIBOFLAVINAS

Riboflavina, sintéticas	SIN: 101(i)	Riboflavina 5', fosfato de sodio	SIN: 101(ii)
Riboflavina (Bacillus subtilis)	SIN: 101(iii)		

Función: Colorante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
06.8.1	Bebidas a base de soja	50 mg/kg		5/8	
12.9.1	Pasta de soja fermentada (por ej. miso)	30 mg/kg		5/8	

SACARINAS

Sacarina	SIN: 954(i)	Sacarina de calcio	SIN: 954(ii)
Sacarina de potasio	SIN: 954(iii)	Sacarina de sodio	SIN: 954(iv)

Función: Edulcorante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	200 mg/kg	161 & 166	8	

SORBATOS

Ácido sórbico	SIN: 200	Sorbato de sodio	SIN: 201
Sorbato de potasio	SIN: 202	Sorbato de calcio	SIN: 203

Función: antioxidantes, Conservante, estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.6.5	Productos análogos al queso	3000 mg/kg	3 & 42	8	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1000 mg/kg	42	8	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	1000 mg/kg	42 & MM	8	
12.9.1	Pasta de soja fermentada (por ej. miso)	1000 mg/kg	42	5/8	
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	1000 mg/kg	42	5/8	
12.9.2.3	Otras salsas de soja	1000 mg/kg	42	5/8	

SUCROGLICÉRIDOS

Sucroglicéridos	SIN: 474
-----------------	----------

Función: emulsionantes, estabilizadores, espesante

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Año
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	20000 mg/kg		8	
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10000 mg/kg	102	8	

Notas

- Nota 3 Tratamiento superficial.
- Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 17 Como ácido ciclámico.
- Nota 27 Como ácido para-hidroxibenzoico.
- Nota 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: $[(33\ 000\ \text{U/kg de pc}) \times (0.025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1\ 000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg de pc}$.
- Nota 33 Como fósforo.
- Nota 42 Como ácido sórbico.
- Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.
- Nota 76 Sólo para uso en las patatas (papas).
- Nota 92 Excluidas las salsas a base de tomate.
- Nota 94 Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).
- Nota 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
- Nota 102 Para uso en emulsiones de grasa para hornear únicamente.
- Nota 113 Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- Nota 153 Para uso en los fideos instantáneos únicamente.
- Nota 160 Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.
- Nota 161 Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.
- Nota 166 Para pastas para untar a base de leche únicamente.
- Nota 178 Expresado como ácido carmínico.
- Nota 181 Expresado como antocianina.
- Nota 183 Los productos que corresponden a la *Norma para el chocolate y productos de chocolates* [CODEX STAN 87-1981] sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.
- Nota MM Sólo para productos líquidos.
- Nota NN Sólo para uso en pastas de crustáceos o de pescado.
- Nota PP Sólo para uso en fideos instantáneos de conformidad con la *Norma para fideos instantáneos* (CODEX STAN 249-2006).
- Nota UU Excluidos los fideos instantáneos que contienen hortalizas y huevo.
- Nota VV Sólo para productos cristalinos y cubiertas de azúcar.
- Nota XX 50 000 mg/kg para encurtir y vinagres balsámicos solamente.
- Nota YY 10 000 mg/kg para uso en productos de café listos para el consumo.
- Nota ZZ Sólo para sucedáneos del café.

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**REVOCACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS****(para aprobación)****CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO**

Caramelo III - proceso al amoníaco SIN: 150c

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	BPF		8
01.6.1	Queso no madurado	BPF		8
01.6.4	Queso elaborado	BPF		8
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	BPF	50	8
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF		8
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	BPF		8

CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO

Caramelo IV - proceso al sulfito amónico SIN: 150d

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.2.2	Aderezos y condimentos	BPF		8

Notas

Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.

Apéndice V**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****SUSPENSIÓN DEL TRABAJO EN PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES
SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

(para información)

ROJO ALLURA AC

Rojo allura AC

SIN: 129

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	290 mg/kg		3

SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO

Sales amónicas del ácido fosfatídico

SIN: 442

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	BPF		6
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	BPF		6
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	BPF		6
07.1.1	Panes y panecillos	BPF		6

SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO

Sal de aspartamo y acesulfamo

SIN: 962

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	1130 mg/kg	113	3
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	2270 mg/kg	113	3
12.3	Vinagres	4540 mg/kg	113	3
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	1360 mg/kg	113	3
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	3100 mg/kg	113	3
14.2.2	Sidra y sidra de pera	790 mg/kg	113	3
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1080 mg/kg	113	3

CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO

Caramelo III - proceso al amoniaco

SIN: 150c

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	5000 mg/kg		3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	50000 mg/kg		3

CARAMELO III

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	50000 mg/kg		3
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	20000 mg/kg		3
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	20000 mg/kg		3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	30000 mg/kg		3
04.1.2	Frutas elaboradas	80000 mg/kg	182	3
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álve vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	80000 mg/kg	92	3
09.1.1	Pescado fresco	BPF	3, 4, 16 & 50	6
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30000 mg/kg	95	3
10.2	Productos a base de huevo	20000 mg/kg		3
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	50000 mg/kg		3
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	100000 mg/kg		3
12.3	Vinagres	100000 mg/kg		3
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	50000 mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	50000 mg/kg		3
14.2	Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol	50000 mg/kg		3

CAROTENOIDES

beta-Carotenos (sintético)	SIN: 160a(i)	beta-Carotenos (<i>Blakeslea trispora</i>)	SIN: 160a(iii)
beta-apo-8'-Carotenal	SIN: 160e	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	SIN: 160f

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	400 mg/kg		3

CICLAMATOS

Ácido ciclámico	SIN: 952(i)	Ciclamato de calcio	SIN: 952(ii)
Ciclamato de sodio	SIN: 952(iv)		

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	1500 mg/kg	17	6
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	1500 mg/kg	17	6
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	1000 mg/kg	17 & 127	3

VERDE SÓLIDO FCF

Verde sólido FCF

SIN: 143

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	100 mg/kg	161	6

EXTRACTO DE PIEL DE UVA

Extracto de piel de uva

SIN: 163(ii)

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	125 mg/kg		6

HIDROXIBENZOATOS, PARA-

Etil para-hidroxibenzoato

SIN: 214

Metil para-hidroxibenzoato

SIN: 218

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.2	Queso madurado	500 mg/kg	27	6
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	12 mg/kg	27	6
04.1.2.1	Frutas congeladas	800 mg/kg	27	6
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	800 mg/kg	27	6
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	300 mg/kg	27	6
08.2.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes	BPF	3 & 27	6
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	BPF	3 & 27	6
13.6	Complementos alimenticios	2000 mg/kg	27	3

INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)

Indigotina (Carmín de índigo)

SIN: 132

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200 mg/kg		3
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	300 mg/kg	161	6

ÓXIDOS DE HIERRO

Óxido de hierro, negro

SIN: 172(i)

Óxido de hierro, rojo

SIN: 172(ii)

Óxido de hierro, amarillo

SIN: 172(iii)

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.4	Mostazas	BPF		6
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	BPF		6

ÓXIDOS DE HIERRO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	BPF		6
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	BPF		6
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	BPF		6

LICOPENOS

Licopeno (sintético) SIN: 160d(i) Licopeno (Blakeslea trispora) SIN: 160d(iii)

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	1000 mg/kg	52	4
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100 mg/kg		4
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1000 mg/kg		4
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100 mg/kg		4
01.6.1	Queso no madurado	100 mg/kg		4
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	1000 mg/kg		4
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	1000 mg/kg		4
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	100 mg/kg		4
01.6.3	Queso de suero	1000 mg/kg		4
01.6.4.1	Queso elaborado natural	100 mg/kg		4
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	2000 mg/kg		4
01.6.5	Productos análogos al queso	1000 mg/kg		4
01.6.6	Queso de proteínas del suero	1000 mg/kg		4
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	150 mg/kg		4
01.8	Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero	100 mg/kg		4
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"	100 mg/kg		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10 mg/kg		4
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	10 mg/kg		4
02.2.1	Mantequilla (manteca)	100 mg/kg		4
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	100 mg/kg		4
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	100 mg/kg		4
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100 mg/kg		4
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000 mg/kg		4
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1000 mg/kg		4
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	100 mg/kg		4

LICOPENOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000 mg/kg		4
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1000 mg/kg		4
04.1.2.7	Frutas confitadas	200 mg/kg		4
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	182	4
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1000 mg/kg		4
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	1000 mg/kg		4
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	1000 mg/kg		4
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	100 mg/kg		4
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	100 mg/kg		4
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	100 mg/kg		4
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	100 mg/kg	92	4
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	200 mg/kg		4
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	100 mg/kg		4
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	1000 mg/kg	183	4
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	1000 mg/kg		4
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	1000 mg/kg		4
05.3	Goma de mascar	1000 mg/kg		4
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1000 mg/kg		4
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	1000 mg/kg	184	4
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1000 mg/kg		4
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	1000 mg/kg		4
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1000 mg/kg	153	4
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150 mg/kg	173	4

LICOPENOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	1000 mg/kg		4
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	1000 mg/kg		4
07.1.1	Panes y panecillos	1000 mg/kg		4
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	1000 mg/kg		4
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	1000 mg/kg		4
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	1000 mg/kg		4
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	1000 mg/kg		4
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1000 mg/kg		4
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	1000 mg/kg		4
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	1000 mg/kg		4
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1000 mg/kg		4
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg		4
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg		4
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg		4
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg		4
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg		4
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	1000 mg/kg		4
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	100 mg/kg		4
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30 mg/kg		4
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	1000 mg/kg		4
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1000 mg/kg		4
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1000 mg/kg		4
12.4	Mostazas	300 mg/kg		4
12.5	Sopas y caldos	1000 mg/kg		4
12.6	Salsas y productos análogos	1000 mg/kg		4

LICOPENOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1000 mg/kg		4
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50000 mg/kg		4
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	1000 mg/kg		4
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	1000 mg/kg		4
13.6	Complementos alimenticios	50000 mg/kg		4
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100 mg/kg		4
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200 mg/kg		4
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1000 mg/kg		4
14.2.5	Aguamiel	1000 mg/kg		4
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	1000 mg/kg		4
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	1000 mg/kg		4
15.0	Aperitivos listos para el consumo	1000 mg/kg		4
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000 mg/kg		4

NISINA

Nisina

SIN: 234

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	500 mg/kg	28	3
01.3	Leche condensada y productos análogos (naturales)	500 mg/kg	28	3
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	500 mg/kg	28	3
01.6.5	Productos análogos al queso	500 mg/kg	28	3
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	500 mg/kg	28	3

FOSFATOS

Ácido fosfórico	SIN: 338	Ortofosfato monosódico	SIN: 339(i)
Hidrogenofosfato disódico	SIN: 339(ii)	Fosfato trisódico	SIN: 339(iii)
Fosfato diácido de potasio	SIN: 340(i)	Hidrogenofosfato dipotásico	SIN: 340(ii)
Fosfato tripotásico	SIN: 340(iii)	Fosfato diácido de calcio	SIN: 341(i)
Hydrogenofosfato de calcio	SIN: 341(ii)	Fosfato tricálcico	SIN: 341(iii)
Fosfato diácido de amonio	SIN: 342(i)	Hydrogeno fosfato diamónico	SIN: 342(ii)
Fosfato monomagnésico	SIN: 343(i)	Hydrogenofosfato de magnesio	SIN: 343(ii)
Fosfato trimagnésico	SIN: 343(iii)	Difosfato disódico	SIN: 450(i)
Difosfato trisódico	SIN: 450(ii)	Difosfato tetrasódico	SIN: 450(iii)
Difosfato tetrapotásico	SIN: 450(v)	Difosfato dicálcico	SIN: 450(vi)
Difosfato diácido de calcio	SIN: 450(vii)	Trifosfato pentasódico	SIN: 451(i)
Trifosfato pentapotásico	SIN: 451(ii)	Polifosfato de sodio	SIN: 452(i)
Polifosfato de potasio	SIN: 452(ii)	Polifosfato de sodio y calcio	SIN: 452(iii)
Polifosfatos de calcio	SIN: 452(iv)	Polifosfatos de amonio	SIN: 452(v)
Fosfato de huesos	SIN: 542		

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.2	Queso madurado	880 mg/kg	33	6
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	1100 mg/kg	33	6
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	BPF	33	6
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	BPF	33	6

SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO

Silicato de aluminio y sodio SIN: 554

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	BPF		6

SORBATOS

Ácido sórbico	SIN: 200	Sorbato de sodio	SIN: 201
Sorbato de potasio	SIN: 202	Sorbato de calcio	SIN: 203

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales)	1000 mg/kg	42	6
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	300 mg/kg	42	6
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	1000 mg/kg	42	6
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	1000 mg/kg	42	6

AMARILLO OCASO FCF

Amarillo ocaso FCF SIN: 110

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	290 mg/kg		3

Notas

- Nota 3 Tratamiento superficial.
- Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 6 Como aluminio.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 17 Como ácido ciclámico.
- Nota 26 Sólo para uso en polvo de hornear.
- Nota 27 Como ácido para-hidroxibenzoico.
- Nota 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: $[(33\ 000\ \text{U/kg de pc}) \times (0.025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1\ 000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg de pc}$.
- Nota 33 Como fósforo.
- Nota 42 Como ácido sórbico.
- Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.
- Nota 51 Sólo para uso en las hierbas.
- Nota 52 Excluida la leche chocolatada.
- Nota 90 Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado.
- Nota 92 Excluidas las salsas a base de tomate.
- Nota 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
- Nota 113 Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- Nota 153 Para uso en los fideos instantáneos únicamente.
- Nota 161 Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.
- Nota 173 Excepto para uso en pudines a base de cereales a 1000 mg/kg.
- Nota 174 Individualmente o combinados: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559).
- Nota 179 Para uso en tratamientos superficiales para embutidos.
- Nota 182 Excepto para uso en la leche de coco.
- Nota 183 Los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y productos de chocolate s [CODEX STAN 87 - 1981] sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.
- Nota 184 Para uso sólo en granos de arroz recubiertos de nutrientes.

Apéndice VI**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****PETICIÓN DE INFORMACIÓN ADICIONAL****CARAMELO III – PROCESO AL AMONÍACO**

Caramelo III – proceso al amoníaco SIN: 150c

Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.6.1	Queso no madurado	50 000 mg/kg		3	Pedir que se señalen los quesos que utilizan este aditivo y el nivel de uso.
01.6.2	Queso madurado	50 000 mg/kg		3	Pedir que se señalen los quesos que utilizan este aditivo y el nivel de uso.
01.6.4	Queso elaborado	50 000 mg/kg		3	Pedir información sobre el uso de este aditivo en la categoría de alimentos 01.6.4.1 (Queso fundido natural).
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	50 000 mg/kg		3	Pedir información del tipo de productos de esta categoría en los que se utiliza el caramelo III – proceso al amoníaco.
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	50 000 mg/kg	WW	3	Pedir información sobre el uso en otros alimentos distintos de los emparedados.

NISINA

Nisina SIN: 234

Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.6.1	Queso no madurado	500 mg/kg	28	3	Pedir que se señalen los quesos que utilizan este aditivo y el nivel de uso.

FOSFATOS

Ácido fosfórico	SIN: 338	Fosfato diácido de sodio	SIN: 339(i)
Hidrogenfosfato disódico	SIN: 339(ii)	Fosfato trisódico	SIN: 339(iii)
Fosfato diácido de potasio	SIN: 340(i)	Hidrogenfosfato dipotásico	SIN: 340(ii)
Fosfato tripotásico	SIN: 340(iii)	Monocalcium dihydrogen phosphate	SIN: 341(i)
Hidrogenfosfato de calcio	SIN: 341(ii)	Fisfato tricálcico	SIN: 341(iii)
Fosfato diácido de amonio	SIN: 342(i)	Hidrógeno fosfato diamónico	SIN: 342(ii)
Fosfato monomagnésico	SIN: 343(i)	Hidrogenfosfato de magnesio	SIN: 343(ii)
Fosfato trimagnésico	SIN: 343(iii)	Difosfato disódico	SIN: 450(i)
Difosfato trisódico	SIN: 450(ii)	Difosfato tetrasódico	SIN: 450(iii)
Difosfato tetrapotásico	SIN: 450(v)	Difosfato dicálcico	SIN: 450(vi)
Difosfato diácido cálcico	SIN: 450(vii)	Trifosfato pentasódico	SIN: 451(i)
Trifosfato pentapotásico	SIN: 451(ii)	Polifosfato de sodio	SIN: 452(i)
Polifosfato de potasio	SIN: 452(ii)	Polifosfato de sodio y calcio	SIN: 452(iii)
Polifosfato de calcio	SIN: 452(iv)	Polifosfato de amonio	SIN: 452(v)
Fosfato de huesos	SIN: 542		

Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Observaciones	Trámite	Información solicitada
14.2.3	Vinos de uva	440 mg/kg	33	6	Pedir información sobre la función tecnológica de los fosfatos en estos alimentos.

Notas

Nota 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: [$<833\ 000\ \text{U/kg de pc} \times (0,025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1\ 000\ \mu\text{g})$] = 0,825 mg/kg de pc.

Nota 33 Como fósforo.

Nota WW Sólo para productos para untar en emparedados.

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS (SCA) DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

(para adopción como nuevo trabajo)

1. Propósito y ámbito de aplicación del trabajo de revisión del SCA de la NGAA

El propósito de este trabajo es considerar la revisión del SCA de la NGAA (CODEX STAN 192-1995, Anexo B) para que las categorías de alimentos que contienen productos de cacao y de chocolate, caramelos duros y blandos y sucedáneos del chocolate se asignen más adecuadamente en la estructura de este sistema.

La finalidad de esta propuesta es:

- Revisar las categorías de alimentos 5.1 "Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate", 5.2 "Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc." y 5.4 "Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces" y sus subcategorías pertinentes, a fin de que el chocolate, de acuerdo con las definiciones de la *Norma del Codex para el Chocolate* (CODEX STAN 87-1981), así como los productos comparables de chocolate no normalizados y los productos que utilizan chocolate normalizado, están clasificados más adecuadamente en la NGAA.
- Revisar los descriptores de las categorías de alimentos 5.1, 5.2 y 5.4 y sus subcategorías pertinentes respecto a ciertos productos de confitería que contienen cacao y chocolate. En particular, los caramelos duros y blandos que contienen cacao, los productos "chocolate compuesto" y "recubiertos de chocolate compuesto", y cubiertas para confitería a base de azúcar o chocolate.

Cabe señalar que durante la revisión del ámbito de aplicación del sistema de clasificación de alimentos puede ser necesario considerar la modificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 en las categorías de alimentos afectadas.

El SCA es un elemento esencial de la NGAA. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la NGAA se establecen a partir de información sobre su uso en alimentos que pertenecen a las distintas categorías de alimentos. La organización correcta de las categorías de alimentos es indispensable para la interpretación correcta de la NGAA.

2. Pertinencia y oportunidad

La revisión propuesta del SCA dará mayor claridad, transparencia y precisión a la NGAA. Actualmente la clasificación de los productos de confitería en la NGAA y los descriptores de esas categorías no reflejan por completo ni con precisión esos tipos de productos. Hace falta un examen práctico de las categorías y sus descriptores para corregir su ambigüedad actual.

En la clasificación actual de 05.1 (Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate), 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.) y 05.4 (Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces) hay varias cuestiones importantes que requieren nuevos trabajos para tratarlas exhaustivamente:

- (i) Los descriptores actuales de la categoría de alimentos 05.1 y sus subcategorías no son claros respecto a determinados productos de confitería que contienen cacao y chocolate. En particular, los caramelos duros y blandos que contienen cacao, los productos de "chocolate compuesto" y "recubiertos de chocolate compuesto" y las cubiertas (a base de azúcar o de chocolate) para productos de confitería.

- (ii) El cacao se puede utilizar como ingrediente en dulces como los caramelos duros (p. ej., pastillas que contienen cacao) o caramelos blandos (p. ej. chiclosos o caramelos que contienen cacao). Sin embargo, los descriptores de las categorías 05.2.1 (Caramelos duros) y 05.2.2 (Caramelos blandos) no incluyen estos dulces que contienen cacao.
- (iii) El "chocolate compuesto" y las "cubiertas de chocolate compuesto" pueden contener licor de chocolate, cacao y más del 5% de grasas vegetales (distintas a la manteca de cacao), y se utilizan y consumen en forma similar al chocolate. Estos productos no quedan en el ámbito del chocolate, de acuerdo con la definición de la *Norma del Codex para el chocolate y productos de chocolate*. De esta manera, se pueden considerar variedades de productos de confitería que contienen chocolate. Sin embargo, el descriptor de la categoría de alimentos 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate) no comprende estos productos.
- (iv) Las cubiertas a base de azúcar y de chocolate para productos de confitería actualmente están en el ámbito de la categoría 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces. A diferencia de algunos revestimientos para productos de horno (p. ej. glaseados para pasteles y galletas) que también están en la categoría 05.4, los revestimientos a base de azúcar y de chocolate no se consumen como tales (es decir, se venden o consumen sólo como parte de un dulce, como el chocolate con cubierta dura de azúcar o las cremas cubiertas de chocolate). Por lo tanto, con base en los principios del sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA, los revestimientos a base de azúcar y de chocolate para productos de confitería no deberán incluirse en la categoría de alimentos 05.4.

La propuesta de revisión de la clasificación de los alimentos puede exigir:

- La revisión de todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, para que reflejen la reasignación de las categorías de alimentos.

3. Principales aspectos que hay que tratar

La NGAA (CODEX STAN 192-1995) se revisará como sigue:

- el SCA se revisaría de acuerdo con la propuesta (anexo B de la NGAA);
- las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos afectadas (05.1, 05.2 y 05.4) se reasignarían de acuerdo con la propuesta.

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo

Criterios generales

La propuesta contribuirá a proteger a los consumidores desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo. Garantizará la reducción al mínimo de los posibles impedimentos al comercio internacional por diversas interpretaciones de la NGAA y las distintas legislaciones nacionales.

Criterios aplicables a asuntos generales

- a. *Diversidad de las legislaciones nacionales y consecuencias o impedimentos aparentes al comercio internacional.* Dada la complejidad de esta categoría y la diversidad de las distintas legislaciones nacionales respecto a la clasificación de los productos de confitería es necesario armonizar lo necesario las discrepancias que hay en esta categoría para no impedir el comercio internacional. La clasificación suficiente de la estructura de categorías del SCA ofrecerá una norma armonizada y contribuirá significativamente en este respecto. Algunas organizaciones internacionales han señalado la necesidad de armonizar las normas para los productos de confitería a fin de que no se obstaculice el comercio internacional y el consumidor tenga suficiente protección.

- b. Ámbito de aplicación del trabajo y establecimiento de prioridades entre las distintas secciones del trabajo.* El SCA es parte integrante de la NGAA. Se prevé que la propuesta mejorará la precisión y transparencia del SCA, y reflejará mejor el uso de aditivos alimentarios en los productos de confitería. Esto incrementará la protección del consumidor y garantizará prácticas leales en el comercio de alimentos. Por lo tanto, la intención de la propuesta es en principio aclarar los descriptores de las categorías de alimentos para determinados productos de confitería que contienen cacao y chocolate, como caramelos duros y blandos que contienen cacao, productos de "chocolate compuesto" y "cubiertas de chocolate compuesto", así como cubiertas para productos de confitería (a base de azúcar o a base de chocolate) para productos de confitería. En segundo lugar, tiene como objetivo aclarar la categoría de alimentos apropiada para los productos que contienen chocolate y otros ingredientes (p. ej. cremas cubiertas de chocolate, caramelos y centros a base de jalea, chocolates con una cubierta a base de azúcar, productos de chocolate con decoraciones de colores, y nueces y frutas que contienen chocolate como ingredientes constituyentes) que actualmente están incluidos en la categoría de alimentos 05.1.4 (Productos a base de cacao y chocolate). Una vez terminada la revisión apropiada de los descriptores de acuerdo con las normas de identidad del CODEX, se examinarán las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las categorías modificadas de los cuadros I y II de la NGAA.
- c. Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este ámbito y/o propuesto por los órganos intergubernamentales internacionales pertinentes.*, Este trabajo es parte del trabajo en curso sobre la NGAA.

Apéndice VIII**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO
COADYUVANTES DE ELABORACIÓN****(N14-2008)**

(Para su adopción en el trámite 5/8)

1. OBJETIVOS Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objetivo de las directrices es proporcionar información para el uso inocuo de las sustancias que se utilizan como coadyuvantes de elaboración y la inocuidad de sus residuos en la preparación de alimentos y de ingredientes de alimentos.

2. DEFINICIÓN

Coadyuvante de elaboración: por coadyuvante de elaboración se entiende toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que en cuanto tal no se utiliza como ingrediente alimentario y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencional, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.¹

**3. PRINCIPIOS PARA EL USO INOCUO DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO
COADYUVANTES DE ELABORACIÓN**

3.1 El uso de una sustancia como coadyuvante de elaboración está justificado si ese uso realiza una o varias funciones tecnológicas durante el tratamiento o procesado de materias primas, alimentos o ingredientes. Todo residuo de coadyuvantes de elaboración que permanezca en el alimento después del procesado no debería realizar ninguna función tecnológica en el producto final.

3.2 Las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración se utilizarán en condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF), que comprenden lo siguiente:

- La cantidad utilizada de la sustancia se limitará a la cantidad viable más baja necesaria para obtener su función tecnológica deseada;
- Los residuos o derivados de la sustancia que permanezcan en el alimento deberán reducirse en la medida de lo posible y no supondrán ningún riesgo para la salud; y
- La sustancia es preparada y manipulada del mismo modo que un ingrediente del alimento.

3.3 El proveedor o el usuario de una sustancia utilizada como coadyuvante de elaboración deberán demostrar la inocuidad de una sustancia que se utilice como coadyuvante de elaboración. Demostrar su inocuidad consistirá en evaluar apropiadamente todo residuo no intencionado o inevitable que resulte de su uso como coadyuvante de elaboración bajo condiciones de BPA.

3.4 Las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración serán de calidad alimentaria. Esto se puede demostrar cumpliendo las especificaciones de identidad y pureza aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius o, si no se dispone de esas especificaciones, con una especificación apropiada desarrollada por los órganos o proveedores nacionales o internacionales responsables.

3.5 Las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración deberán cumplir los criterios microbiológicos aplicables de conformidad con los *Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997) y se prepararán y manipularán de conformidad con el *Código internacional de prácticas recomendado - principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex.

5.0 ETIQUETADO

5.1 El etiquetado de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración deberá ser conforme a los requisitos de la *Norma General del Codex para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* (CODEX STAN 107-1981) y la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985).

¹ Comisión del Codex Alimentarius, Manual de Procedimiento, Sección I: Definiciones para los fines del Codex Alimentarius.

Apéndice IX

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

(En el trámite 5/8 del procedimiento)

SIN	Nombre del aditivo; cambio propuesto	Cambio propuesto en la(s) función(es) tecnológica(s)
101(iii)	Riboflavina (<i>Bacillus subtilis</i>) Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>	
170	Carbonatos de calcio	colorante de superficie, antiaglutinante, estabilizador
339	Fosfatos de sodio	regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, agente de retención de humedad
339(i)	Fosfato dihidrógeno de sodio	regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, humectante , agente de retención de humedad, tamponador, leudante
339(ii)	Hidrogenfosfato disódico	regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, humectante , agente de retención de humedad, tamponador
339(iii)	Fosfato trisódico	regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, humectante , agente de retención de humedad, sinergista antimicrobiano
340	Fosfatos de potasio	regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, agente de retención de humedad
340(i)	Fosfato diácido de potasio	regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, humectante , agente de retención de humedad, tamponador
340(ii)	Hidrogenfosfato dipotásico	regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, humectante , agente de retención de humedad, tamponador
340(iii)	Fosfato tripotásico	regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, agente texturizador, estabilizador, humectante , agente de retención de humedad
341	Fosfatos de calcio	regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, agente endurecedor, agente texturizador, leudante, agente antiaglutinante, agente de retención de humedad
341(i)	Fosfato dihidrógeno de calcio	regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, agente endurecedor, agente texturizador, leudante, agente antiaglutinante, humectante , agente de retención de humedad, estabilizador, secuestrante, condicionador de masa
341(ii)	Hidrogenfosfato cálcico	regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, agente endurecedor, agente texturizador, leudante, agente antiaglutinante, humectante , agente de retención de humedad, estabilizador, condicionador de masa
341(iii)	Fosfato tricálcico	regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas, agente endurecedor, agente texturizador, leudante, agente antiaglutinante, humectante , agente de retención de humedad, estabilizador, tamponador, agente enturbador
343(i)	Fosfato monomagnésico Fosfato diácido de magnesio	regulador de la acidez, agente antiaglutinante
385	Etilendiaminotetraacetato calcio disódico	antioxidante, conservante, secuestrante, agente de retención del color
386	Etilendiaminotetraacetato disódico	antioxidante, conservante, secuestrante
400 – 404	Ácido algínico y alginatos	espesante, estabilizador, agente gelificante, emulsionante, agente espumante, sustancia inerte, humectante, secuestrante, incrementador del volumen, agente de glaseado

SIN	Nombre del aditivo; cambio propuesto	Cambio propuesto en la(s) función(es) tecnológica(s)
405	Alginato de propilenglicol	espesante, emulsionante, estabilizador, agente espumante, sustancia inerte, agente gelificante, incrementador del volumen
407	Carragenina	espesante, agente gelificante, estabilizador, emulsionante, sustancia inerte, humectante, agente de glaseado, incrementador del volumen, agente de recubrimiento
407a	Alga Euchema elaborada	espesante, estabilizador, agente gelificante, emulsionante, sustancia inerte, humectante, agente de glaseado, incrementador del volumen, agente de recubrimiento
414a	Ácido octenilsuccínico (OSA) goma de acacia modificada	emulsionante
425	Konjac	espesante, estabilizador, agente gelificante, emulsionante, sustancia inerte, humectante, agente de glaseado
445	Éster de glicerol de colofonia de madera Ésteres de glicerol de colofonia	emulsionante, estabilizador, agente de glaseado
445(i)	Éster de glicerol de colofonia de goma	emulsionante, agente de reajuste de la densidad
445(ii)	Éster de glicerol de colofonia de aceite de resina	emulsionante, agente de reajuste de la densidad
445(iii)	Éster de glicerol de colofonia de madera	emulsionante, agente de reajuste de la densidad, estabilizador
450	Difosfatos	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad
450(i)	Difosfato disódico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad, agente texturizador, tamponador
450(ii)	Difosfato trisódico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad, agente texturizador
450(iii)	Difosfato tetrasódico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad, agente texturizador, tamponador
450(v)	Difosfato tetrapotásico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad, agente texturizador
450(vi)	Difosfato dicálcico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad , tamponador, agente endurecedor, agente texturizador
450(vii)	Disfosfato diácido cálcico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad , agente endurecedor, agente texturizador, condicionador de masa
451	Trifosfatos	secuestrante, regulador de la acidez, agente texturizador
451(i)	Trifosfato pentasódico	secuestrante, regulador de la acidez, agente texturizador, emulsionante, estabilizador, agente de retención de humedad
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	secuestrante, regulador de la acidez, agente texturizador, emulsionante, estabilizador, agente de retención de humedad
452	Polifosfatos	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad
452(i)	Polifosfatos de sodio	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad, agente texturizador
452(ii)	Polifosfatos de potasio	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad, agente texturizador
452(vi)	Tripolifosfato de sodio y potasio	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, agente de retención de humedad, agente texturizador

SIN	Nombre del aditivo; cambio propuesto	Cambio propuesto en la(s) función(es) tecnológica(s)
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	emulsionante, agente antiaglutinante, agente texturizador, agente dispersante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, agente de recubrimiento, agente espumante
460(ii)	Celulosa en polvo	emulsionante, agente antiaglutinante, agente texturizador, agente dispersante, estabilizador, espesante, humectante, agente de glaseado, incrementador del volumen, agente de recubrimiento
461	Metilcelulosa	espesante, emulsionante, estabilizador, agente de glaseado, incrementador del volumen, agente de recubrimiento
462	Etilcelulosa	aglutinante, agente de relleno, agente de glaseado, espesante, agente de recubrimiento, diluyente para otros aditivos alimentarios
463	Hidroxipropilcelulosa	espesante, emulsionante, estabilizador, agente de glaseado, agente de recubrimiento, agente espumante, aglutinante, agente de suspensión, agente de formación de película
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	espesante, emulsionante, estabilizador, agente de glaseado, incrementador del volumen, agente de recubrimiento
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	espesante, estabilizador, emulsionante, agente endurecedor, agente de glaseado, incrementador del volumen, agente de recubrimiento, agente gelificante, humectante, agente de suspensión
541	Fosfatos de aluminio y sodio	regulador de la acidez, emulsionante
541(i)	Fosfato de aluminio y sodio (ácido)	regulador de la acidez, emulsionante, leudante, estabilizador, agente texturizador
541(ii)	Fosfato de aluminio y sodio (básico)	regulador de la acidez, emulsionante, estabilizador, agente texturizador
576	Gluconato de sodio	secuestrante, estabilizador, espesante
904	Goma laca Goma laca, blanqueada	agente de glaseado, agente de recubrimiento, agente de acabado de superficie
1200	Polidextrosas	incrementador del volumen, estabilizador, espesante, humectante, agente texturizador, agente de glaseado, agente de recubrimiento
1503	Aceite de ricino	disolvente inerte, agente antiapelmazante, agente de glaseado, emulsionante, plastificante
1504(i)	Ciclotetraglucosa	sustancia inerte
1504(ii)	Jarabe de ciclotetraglucosa	sustancia inerte
1505	Citrato de trietil	estabilizador de espuma, disolvente inerte, secuestrante, emulsionante, plastificante
1518	Triacetina	humectante, emulsionante, plastificante, disolvente inerte
1521	Polietilenglicol	agente antiespumante, agente de glaseado, emulsionante, sustancia inerte, plastificante

**ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES PARA LA IDENTIDAD Y PUREZA DE
ADITIVOS ALIMENTARIOS****(en el Trámite 5/8 del procedimiento)**

Alcohol de bencilo (R) (SIN 1519)

Glicosiltransferasa ramificante de *Rhodothermus obamensis* expresada en *Bacillus subtilis* (N)

Lignosulfato de calcio (40-65) (R) (SIN 1522)

Ciclotetraglucosa (R)

Jarabe de ciclotetraglucosa (R) (SIN 1504(ii))

Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol (R) (SIN 472e)

Etil-lauroil arginato (R) (SIN 243)

Fosfato amónico ferroso (N)

Diacetato de glicerol (R) (SIN 1517)

Licopeno (sintético) (R) (SIN 160d(i))

Licopeno (tomate) (N) (SIN 160d(ii))

Licopeno de *Blakeslea trispora* (R) (SIN 160d(iii))

Celulosa microcristalina (R) (SIN 460(i))

Almidón octenil succinado sódico (R) (SIN 1450)

Nisina (R) (antes denominada preparado de nisina) (SIN 234)

Goma arábica modificada de ácido de octenil succínico (N) (SIN 414)

Pectinas (R) (SIN 440)

Sulfato de potasio (R) (SIN 515(i))

Hidrogensulfato de sodio (R) (SIN 514)

Sulfato de sodio (R) (SIN 514(i))

Tartrato de sodio L(+) (R) (SIN 3135(ii))

Sucroglicéridos (R) (SIN 474)

Ésteres de ácidos grasos y sacarosa (R) (SIN 473)

Oligoésteres de la sacarosa I (N) (SIN 473a)

Oligoésteres de la sacarosa II (N) (SIN 473a)

Ácido tánico (R) (SIN 181)

Dióxido de titanio (R) (SIN 171)

Citrato de trietil (R) (SIN 1505)

¹N = Nuevas especificaciones; R = Especificaciones revisadas

Apéndice XI

LISTA DE PRIORIDAD DE COMPUESTOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

<i>Cuestión(es) a contestar</i>		<i>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</i>	<i>Propuesto por</i>
Aditivos alimentarios que contienen aluminio¹ Sulfato de aluminio y amonio; lactato de aluminio; sulfato de aluminio; fosfatos de aluminio	Evaluación de la inocuidad (biodisponibilidad, toxicidad del desarrollo y toxicidad multigeneracional)	Finales de 2010 (Biodisponibilidad Estudio de toxicidad reproductiva en 2 ^a generación) IFAC; IAI Información a proporcionar a la Secretaría del JECFA antes de mayo de 2010	Japón
Silicato aluminico potásico (SIN 555)	Evaluación de la inocuidad como sustancia inerte para TiO ₂ y Fe ₂ O ₃ ; establecimiento de especificaciones	Disponible en 2010 (CIAA)	Alemania
Pullulan ¹	Evaluación de la inocuidad (para uso como fibra alimentaria)	Disponible en 2009	Suiza
Pullulanasa ¹	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Disponible en 2009	Dinamarca
Aromatizantes ¹	Evaluación de la inocuidad y especificaciones (quedan 134 compuestos de los 315 incluidos en 2009)	Finales de 2009	Estados Unidos de América
<i>Benzoe tonkinensis</i> (goma de benzoína de siam)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Abril de 2010	Francia, UE

<i>Cuestión(es) a contestar</i>		<i>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</i>	<i>Propuesto por</i>
Silicato de magnesio (sintético) (SIN 553(i))	Revisión de especificaciones	Disponible en 2010	Estados Unidos de América
Polidimetilsiloxano (PDMS) (SIN 900a)	Reevaluación de la inocuidad, abordando cuestión específica formulada por el JECFA	Noviembre de 2010	(CEFIC)
Amarillo de quinoleína (SIN 104); amarillo ocaso FCF (SIN 110); Ponceau 4R (SIN 124) ¹	Examen de la evaluación de la inocuidad	Disponible en 2010 (en espera de publicación de datos presentados por patrocinadores a EFSA)	Unión Europea
Hidroxipropilmetilcelulosa (SIN 464)	Revisión de especificaciones	Noviembre de 2010	(CEFIC)
Ácido octenilsuccínico (OSA) goma de acacia modificada	Reevaluación de la inocuidad, abordando cuestión específica formulada por el JECFA	Octubre de 2010	Estados Unidos de América

¹Alta prioridad

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA
(CODEX STAN 150-1985)****Objetivos y el ámbito de aplicación de la norma**

La presente norma se aplica a la sal utilizada como ingrediente de los alimentos, que se destina tanto a la venta directa al consumidor como a la industria alimentaria. Se aplica también a la sal utilizada como vehículo de aditivos alimentarios o de nutrientes.

Pertinencia y oportunidad

La Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria es la referencia internacional para la sal de calidad alimentaria; por tanto su actualización es de gran importancia para garantizar que está en línea con los desarrollos tecnológicos actuales y se refiere a métodos analíticos modernos y correctos.

Principales aspectos a cubrir

Actualización de la Sección 4 Aditivos alimentarios, la Sección 5 Contaminantes, la Sección 6 Higiene y la Sección 9 Métodos de análisis y muestreo.

Evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de prioridad en los trabajos****Criterio general***

La protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud e inocuidad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas en los países en desarrollo.

La sal de calidad alimentaria es un producto alimenticio objeto de comercio internacional. Está regulada por la Norma del Codex para la Sal de Calidad alimentaria desde 1985.

Criterios aplicables a los productos

La sal (cloruro sódico) es un producto importante que no sólo se utiliza en los alimentos sino también en otros sectores. La producción global anual actual es de aproximadamente 250 millones de toneladas de las que se comercializan entre 45 y 50 millones de toneladas. Se calcula que aproximadamente el 10 % de la sal que se produce se utiliza en la alimentación.

La *Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria* no sólo es directamente aplicable a la sal que se utiliza en alimentos que se comercializan como productos sino también a la sal ingrediente que está presente ubicuamente en productos salados y alimentos procesados que son objeto de comercio internacional. La proporción de ese segmento no se puede estimar porque no se dispone de estadísticas comerciales correspondientes pero las ventas internacionales de alimentos procesados siguen aumentando considerablemente.

Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

La revisión propuesta está regulada por el *Objetivo 1: Fomento de buenos marcos normativos*.

Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex

Las "*Directrices generales sobre toma de muestras*" (CAC/GL 50-2004) solamente son aplicables en parte a la norma para la sal de calidad alimentaria. Por tanto, el procedimiento de toma de muestras específico establecido en el Anexo de la Normas es importante. No obstante, podría suprimirse también y seguir siendo una referencia para la industria si esa referencia fuera de dominio público.

Identificación de todo requisito y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Ninguna.

Identificación de toda necesidad de información técnica a la norma de órganos externos de forma que se pueda planificar

No se necesita información específica.

Marco de tiempo propuesto para terminar los nuevos trabajos

Fecha de comienzo de la revisión por el CCFA:	marzo de 2010
Aprobación por el 33° CAC:	julio de 2010
Fecha propuesta para remitirla para su adopción en los trámites 5/8	marzo de 2011
Fecha propuesta para adopción por la Comisión	julio de 2011