

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

ALINORM 05/28/12
Mayo de 2005

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

28º período de sesiones

Roma, Italia, 4-9 de julio de 2005

INFORME DE LA 37ª REUNIÓN DEL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES
DE LOS ALIMENTOS

La Haya, Países Bajos
25-29 de abril de 2005

Nota: Este informe contiene la Carta Circular del Codex CL 2005/22-FAC

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

CX 4/30.2

CL 2005/22-FAC
Mayo de 2005

- A:** Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados
- DE:** Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO:** **Distribución del informe de la 37ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (ALINORM 05/28/12)**

El informe de la 37ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos se examinará en el 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, 4-9 de julio de 2005).

CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 28º PERÍODO DE SESIONES

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

1. **Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA), en los Trámites 8 y 5/8, respectivamente (párr. 83 y Apéndice X);**
2. **Anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios, en el Trámite 5/8 (párr. 88 y Apéndice XIII);**
3. **Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 63ª reunión, en el Trámite 5/8 (párr. 114 y Apéndice XVI);**
4. **Anteproyecto de preámbulo revisado de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (NGCTA) (N09-2004), en el Trámite 5/8 (párr. 128 y Apéndice XIX);**
5. **Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas, en el Trámite 8 (párr. 132 y Apéndice XXI);**
6. **Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de Alimentos Enlatados por Estaño, en el Trámite 8 (párr. 166 y Apéndice XXV);**
7. **Proyectos de niveles máximos para el cadmio en el trigo en grano, las papas, las hortalizas de tallo y de raíz, las hortalizas de hoja y otras hortalizas, en el Trámite 8 (párr. 175 y Apéndice XXVI).**

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre los textos mencionados deberán hacerlo por escrito de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas y Textos Afines del Codex (en el Trámite 8 o 5/8) (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 14ª edición), remitiéndolas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39.06.5705.4593; correo electrónico (*preferiblemente*): Codex@fao.org) **a más tardar el 15 de junio de 2005.**

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

8. **Anteproyecto de preámbulo revisado de la NGAA, incluido el diagrama** (párr. 64 y Apéndice VII);
9. **Anteproyectos de niveles máximos para las aflatoxinas totales en las almendras, avellanas y pistachos sin elaborar** (párr. 141 y Apéndice XXII);
10. **Anteproyecto de niveles máximos para el cadmio en los moluscos bivalvos marinos (excluidos las ostras y los peines) y los cefalópodos (sin vísceras) y en el arroz pulido** (párr. 175 y Apéndice XXVI).

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones acerca de las consecuencias que puedan tener para sus intereses económicos los textos antes mencionados o cualquiera de las disposiciones que éstos contienen deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas y Textos Afines del Codex (en el Trámite 5) (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 14ª edición), remitiéndolas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39.06.5705.4593; correo electrónico (*preferiblemente*): Codex@fao.org) **a más tardar el 15 de junio de 2005.**

PETICIÓN DE OBSERVACIONES

11. **Anteproyectos de niveles máximos para las aflatoxinas totales en las almendras, avellanas y pistachos elaborados** (párr. 141 y Apéndice XXII);
12. **Anteproyectos de niveles máximos para el estaño en alimentos enlatados (distintos de las bebidas) y en bebidas enlatadas** (párr. 163 y Apéndice XXIV);
13. **Anteproyectos de niveles máximos para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (excluida la salsa de soja fermentada por medios naturales)** (párr. 190 y Apéndice XXVII).

Los gobiernos y organismos internacionales interesados que participan en calidad de observadores en el Codex que deseen formular observaciones sobre todos los aspectos, incluidas las consecuencias que puedan tener para sus intereses económicos los anteproyectos o cualquiera de sus disposiciones, deberán presentarlas, de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas y Textos Afines del Codex (en el Trámite 3) del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, al Punto de Contacto del Codex en los Países Bajos: Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality, P.O. Box 20401, 2500 E.K., La Haya, Países Bajos (fax: +31.70.378.6141; correo electrónico (*preferiblemente*): info@Codexalimentarius.nl), enviando una copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39.06.5705.4593; correo electrónico (*preferiblemente*): Codex@fao.org) **a más tardar el 30 de septiembre de 2005.**

ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES	página viii
LISTA DE SIGLAS	página xv
INFORME DE LA 37ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX ALIMENTARIUS SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS	página 36
	<i>párrafos</i>
INTRODUCCIÓN.....	1
APERTURA DE LA REUNIÓN	2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)	3-5
NOMBRAMIENTO DEL RELATOR (Tema 2 del programa)	6
CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ O DE INTERÉS PARA EL MISMO PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 3a del programa).....	7-11
ASUNTOS DE INTERÉS PRESENTADOS POR LA FAO/OMS (Tema 3b del programa).....	12-17
63ª Y 64ª REUNIONES DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 4 del programa).....	18-19
INFORME RESUMIDO DE LAS 63ª Y 64ª REUNIONES DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 4a del programa)	20-37
MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTIÓN DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS (Tema 4b del programa).....	38-42
RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 5 del programa).....	43-50
EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6 del programa).....	51
PREÁMBULO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6a del programa).....	52-64
INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6b del programa)	65-68
DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6c del programa).....	69-83
SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 7 del programa).....	84-88
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE ARMONIZACIÓN DE LOS TÉRMINOS UTILIZADOS POR EL CODEX Y EL JECFA (Tema 8 y 9 del programa).....	89-95
INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (ICE) (Tema 10 del programa)	96-99
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS AROMATIZANTES (Tema 11 del programa)	100-102
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL MANDATO DE LA CONSULTA FAO/OMS DE EXPERTOS PARA LLEVAR A CABO UNA AMPLIA EVALUACIÓN DEL USO DEL CLORO ACTIVO (ASPECTOS DE INTERÉS PARA EL CCFAC) (Tema 12 del programa).....	103-108
ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 13 del programa).....	109-114
RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA CONTAMINANTES INCLUIDOS EN NORMAS DEL CODEX (Tema 14 del programa).....	115-116
EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 15 del programa).....	
INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 15a del programa).....	117-122
LISTA I DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 15b del programa).....	123-125

ANTEPROYECTO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX REVISADA PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 15c del programa)	126-128
MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y LOS PIENSOS (Tema 16 del programa).....	
PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y LA REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LAS NUECES DE ÁRBOL POR AFLATOXINAS (Tema 16a del programa).....	129-132
ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA LAS AFLATOXINAS EN ALMENDRAS, AVELLANAS Y PISTACHOS ELABORADOS Y SIN ELABORAR (Tema 16b del programa)	133-141
ANTEPROYECTO DE PLANES DE MUESTREO PARA LA CONTAMINACIÓN DE ALMENDRAS, NUECES DEL BRASIL, AVELLANAS Y PISTACHOS POR AFLATOXINAS (Tema 16 c del programa)	142-144
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA CONTAMINACIÓN DE LAS NUECES DEL BRASIL POR AFLATOXINAS (Tema 16d del programa).....	145-147
CONTAMINACIÓN DE LOS CEREALES POR DESOXINIVALENOL (DON) (INFORMACIÓN PRESENTADA EN RESPUESTA A LA CIRCULAR CL 2004/9-FAC) (Tema 16e del programa).....	148-150
CONTAMINACIÓN DEL SORGO POR MICOTOXINAS: INFORMACIÓN PRESENTADA EN RESPUESTA A LA CIRCULAR CL 2004/9-FAC (Tema 16f del programa)	151-153
CONTAMINANTES INDUSTRIALES Y AMBIENTALES EN LOS ALIMENTOS (Tema 17 del programa)	
PROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL PLOMO EN EL PESCADO (Tema 17a del programa)	154-157
ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL ESTAÑO (Tema 17b del programa).....	158-163
PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y LA REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS ENLATADOS POR ESTAÑO (Tema 17c del programa)	164-166
PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CADMIO (Tema 17d del programa).....	167-175
ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA MEDIDAS APLICABLES EN EL ORIGEN DESTINADAS A REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS CON DIOXINAS Y BPC ANÁLOGOS A LAS DIOXINAS (Tema 17e del programa).....	176-180
3-MCPD EN LAS PROTEÍNAS VEGETALES HIDROLIZADAS MEDIANTE ÁCIDO Y EN LOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN ESAS PROTEÍNAS (Tema 17f del programa)	181-190
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ACRILAMIDA (Tema 17g del programa).....	191-196
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA CONTAMINACIÓN POR HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS (HAP) (Tema 17h del programa).....	197-200
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS NIVELES DE REFERENCIA PARA EL METILMERCURIO EN EL PESCADO (Tema 17i del programa).....	201-205
ANTEPROYECTOS DE NIVELES DE REFERENCIA REVISADOS PARA RADIONUCLEIDOS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS OBJETO DE COMERCIO INTERNACIONAL (Tema 17j del programa).....	206-215
LISTA DE PRIORIDADES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS, CONTAMINANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS NATURALES PRESENTES EN LOS ALIMENTOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (Tema 18 del programa)	216-226
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 19 del programa).....	227-232
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 20 del programa)	233

LISTA DE APÉNDICES

Apéndice I:	Lista de participantes	40
Apéndice II:	Mandato revisado del Comité del Codex sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos.....	68
Apéndice III:	Enmienda al descriptor de la categoría de alimentos 14.1.2.1 en el Anexo B (sistema de clasificación de los alimentos) de la Norma General del Codex para los aditivos alimentarios.....	69
Apéndice IV:	Medidas necesarias a consecuencia de los cambios en la situación de la ingestión diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas formuladas en la 63ª y 64ª reuniones del JECFA.....	70
Apéndice V:	Estado de ratificación y/o revisión de dosis máximas para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en las normas del Codex	71

Apéndice VI:	Anteproyecto de enmiendas al manual de procedimiento de la comisión del Codex. Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales – Aditivos alimentarios y contaminantes	83
Apéndice VII:	(Anteproyecto de revisión) Norma general para los aditivos alimentarios- Codex <i>Stan 192</i> -Preámbulo	84
Apéndice VIII:	Lista de aditivos alimentarios para su examen por el grupo electrónico del CCFAC	92
Apéndice IX:	Norma general del Codex para los aditivos alimentarios Petición de informaciones adicionales	93
Apéndice X:	Proyecto (en el trámite 8) y anteproyecto (en el trámite 5/8) de disposiciones sobre aditivos alimentarios para inclusión en la Norma general del Codex para los aditivos alimentarios	115
Apéndice XI:	Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma general del Codex para los aditivos alimentarios	137
Apéndice XII:	Suspensión de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la norma general del Codex para los aditivos alimentarios	139
Apéndice XIII:	Anteproyecto de enmiendas al sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios	156
Apéndice XIV:	Propuesta de un nuevo trabajo sobre la revisión del documento “nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios” (CAC/GL 36-1989, Rev. 6, 2001).....	157
Apéndice XV:	Mandato de la consulta de expertos FAO/OMS para la realización de una evaluación exhaustiva sobre el uso del cloro activo (aspectos de interés para el CCFAC).....	159
Apéndice XVI:	Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios resultantes de la 63ª reunión del JECFA.....	162
Apéndice XVII:	Lista de los niveles máximos para contaminantes y toxinas que figuran en las normas del Codex sobre productos a suprimir.....	166
Apéndice XVIII:	Lista de niveles máximos individuales y niveles de orientación del Codex para contaminantes y toxinas a revocadas	167
Apéndice XIX:	Anteproyecto de revisión de la Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.....	168
Apéndice XX:	Propuesta de nuevo trabajo sobre un apéndice al Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas con el fin de estudiar medidas suplementarias para prevenir y reducir la presencia de aflatoxinas en las nueces del Brasil.....	169
Apéndice XXI:	Proyecto de código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas.....	171
Apéndice XXII:	Anteproyecto de nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos elaborados y sin elaborar	179
Apéndice XXIII:	Proyecto de nivel máximo para el plomo en el pescado	180
Apéndice XXIV:	Anteproyecto de nivel máximo para el estaño	181
Apéndice XXV:	Proyecto de código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por estaño en los alimentos enlatados	182
Apéndice XXVI:	Proyecto de nivel máximo para el Cadmio	193
Apéndice XXVII:	Propuesta de nuevo trabajo sobre un código de prácticas para la reducción de los cloropropanoles durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido y de productos que contienen esas proteínas.....	194
Apéndice XXVIII:	Anteproyecto de nivel máximo para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contengan PHV-Ácido (con exclusión de la salsa de soya fermentada naturalmente)	196

Apéndice XXIX: Lista de prioridades de aditivos alimentarios, contaminantes de los alimentos y toxinas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA197

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 37ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos llegó a las siguientes conclusiones:

CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN O EL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 28º PERÍODO DE SESIONES:

Proyectos y Anteproyectos de Normas y Textos Afines en los Trámites 8 o 5/8 del Procedimiento Uniforme, respectivamente

El Comité remitió:

- los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) (párr. 83 y Apéndice X);
- los anteproyectos de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (párr. 88 y Apéndice XIII);
- las especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 63ª reunión (párr. 114 y Apéndice XVI)
- el anteproyecto de preámbulo revisado de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (N09-2004) (párr. 128 y Apéndice XIX);
- el Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas (párr. 132 y Apéndice XXI);
- el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de Alimentos Enlatados por Estaño (párr. 166 y Apéndice XXV);
- los proyectos de niveles máximos para el cadmio en el trigo en grano; las papas; las hortalizas de tallo y de raíz; las hortalizas de hoja; y otras hortalizas (párr. 175 y Apéndice XXVI).

Anteproyectos de Normas y Textos Afines en el Trámite 5 del Procedimiento Uniforme

El Comité remitió:

- el anteproyecto de preámbulo revisado de la NGAA, incluido el diagrama (párr. 64 y Apéndice VII);
- los anteproyectos de niveles máximos para las aflatoxinas totales en almendras, avellanas y pistachos sin elaborar (párr. 141 y Apéndice XXII);
- los anteproyectos de niveles máximos para el cadmio en los moluscos bivalvos marinos (excluidos las ostras y los peines) y los cefalópodos (sin vísceras) y en el arroz pulido (párr. 175 y Apéndice XXVI).

Propuestas de nuevos trabajos

El Comité acordó presentar propuestas de nuevos trabajos sobre:

- la revisión del documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios – CAC/GL 36-2003” (párr. 94 y Apéndice XIV);
- el Apéndice del Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas con el fin de estudiar medidas suplementarias para prevenir y reducir la presencia de aflatoxinas en las nueces del Brasil (párr. 131 y Apéndice XX);

- el Código de Prácticas para la Reducción de los Cloropropanoles durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas mediante Ácido y de Productos que Contienen estas Proteínas (párr. 183 y Apéndice XXVII).

Otros asuntos que se someten al examen de la Comisión del Codex Alimentarius en su 28º período de sesiones

El Comité acordó:

- remitir el mandato revisado del Comité, en respuesta a la petición de la Comisión en su último período de sesiones de que revisara su mandato con respecto a los planes de muestreo (párr. 9 y Apéndice II);
- manifestar su apoyo a las definiciones de términos relacionados con el análisis de riesgos (párr. 10);
- pedir a la Comisión que enmendara el Anexo B (Sistema de Clasificación de los Alimentos) de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios incluyendo el agua de coco como ejemplo en la descripción de la categoría de alimentos 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas) (párr. 11 y Apéndice III);
- recomendar a la Comisión que revocara la disposición de la NGAA relativa al empleo de polidimetilsiloxano en la categoría de alimentos 14.1.2 (Zumos (jugos) de frutas y hortalizas), a razón de 10 mg/kg, que había sido adoptada en el Trámite 8 en 1999 (párrafo 49);
- recomendar a la Comisión que revocara los “Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios”, puesto que el contenido principal del documento ya estaba incorporado en el anteproyecto de preámbulo revisado de la NGAA y el documento estaba anticuado; y recomendar a la Comisión que suprimiera las referencias a este documento en el Manual de Procedimiento del Codex (Relaciones entre los Comités del Codex sobre productos y los Comités de asuntos generales – Aditivos Alimentarios y Contaminantes) (párr. 55 y Apéndice VI);
- informar a la Comisión de que, en principio, las dosis máximas para el BHA, el BHT, la TBHQ y el galato de propilo en todas las normas del Codex deberían expresarse en contenido de grasa o aceite, según procediera, o en su uso combinado (párr. 67);
- pedir a la Secretaría del Codex que preparara una lista de todos los proyectos (Trámite 6) de disposiciones sobre el mismo aditivo para la misma categoría de alimentos que figuraban por partida doble, y facilitar esta información a la Comisión con la recomendación de que suspendiera el trabajo sobre estas disposiciones (párr. 78);
- pedir a la Comisión que revocara diversas disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (párr. 83 y Apéndice XI);
- informar a la Comisión de la interrupción del trabajo sobre diversos proyectos y anteproyectos de aditivos alimentarios (párr. 83 y Apéndice XII);
- remitir a la Comisión información sobre el mandato y los antecedentes de una Consulta Mixta de Expertos encargada de realizar una amplia evaluación del uso del cloro activo, para que la transmitiera a la FAO y la OMS, junto con el mandato preparado por el CCFH (párr. 108 y Apéndice XV);
- pedir a la Comisión que suprimiera los niveles máximos para el plomo en las normas del Codex para productos específicos como los zumos (jugos) y néctares de frutas y los productos cárnicos elaborados, y que modificara en consecuencia la Lista I de la NGCTA (párr. 119 y Apéndice XVII);
- añadir la Lista I revisada a la NGCTA y pedir a la Comisión que revocara las actuales normas del Codex sobre niveles máximos/de referencia para contaminantes y toxinas. Además acordó añadir la Lista II a la NGCTA como anexo en blanco, en espera de la conclusión del sistema de clasificación de alimentos (párr. 124 y Apéndice XVIII);

- remitir la siguiente declaración con respecto a la grave situación de la contribución de la OMS a las actividades del JECFA: “El CCFAC expresa su preocupación por la situación financiera en que se encuentra el trabajo del JECFA. El CCFAC quisiera pedir a la Comisión que señale esta preocupación a la atención del Director General de la OMS y solicite una financiación sostenible a largo plazo de las actividades necesarias para respaldar el trabajo de la Comisión, en particular las actividades del JECFA y conexas” (párr. 224).

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEX

El Comité acordó:

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

- devolver al CCMMP la mayoría de las disposiciones propuestas sobre aditivos alimentarios para examinarlas y aclararlas más a fondo. El Comité acordó también pedir al CCMMP que aclarase el empleo de dosis máximas numéricas como factores de calidad para aditivos con IDA no numéricas asignadas por el JECFA, en lugar de buenas prácticas de fabricación (BPF), en los anteproyectos de normas revisadas para los quesos Cheddar y Danbo. Reconociendo que el JECFA había evaluado las oleorresinas de pimentón (SIN 160c) únicamente como especia y no como color, el Comité convino en recomendar al CCMMP que suprimiera las oleorresinas de pimentón de la lista de aditivos alimentarios en los anteproyectos de normas para los quesos Cheddar y Danbo (párrs. 44-45 y Apéndice V);

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

- devolver al CCNFSDU la mayoría de las disposiciones sobre aditivos alimentarios para aclararlas e incluir en la Sección 4 (Aditivos alimentarios) del Proyecto de Norma revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños algún texto que aclarase las condiciones relativas a la transferencia de aditivos alimentarios aplicadas a esta Norma. El Comité acordó también pedir aclaraciones al CCNFSDU sobre el estado de tramitación de las disposiciones sobre aromas de esta Norma (párr. 46 y Apéndice V);

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

- devolver al CCCPL todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Proyecto de Norma para Fideos Instantáneos para que las examinara más detenidamente (párr. 47 y Apéndice V);

Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas (TFFVJ)

- eliminar de la NGAA la nota que decía: “Se utilizarán sulfitos únicamente en jugos (zumos) o néctares de frutas en distribuidores a granel y en determinados zumos (jugos) y néctares de frutas tropicales”. El Comité acordó también que el empleo de polidimetilsiloxano en los zumos (jugos) de frutas, a razón de 10 mg/kg, se realizara en concepto de coadyuvante de elaboración. Asimismo acordó incluir el caseinato de sodio, el caseinato de potasio y la cola de pescado en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas, con la inclusión de la siguiente nota: “Al utilizar estos coadyuvantes de elaboración se deberá tener en cuenta su potencial alergénico. En caso de transferencia de estos coadyuvantes de elaboración al producto acabado, los ingredientes deberán ser declarados de conformidad con las Secciones 4.2.1.4 y 4.2.4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados” (párr. 49 y Apéndice V);

CUESTIONES QUE SE REMITEN A COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX

El Comité acordó:

Comités del Codex sobre productos

- informar a los Comités del Codex de que, cuando examinaran el uso del aditivo alimentario lecitina, debían ser conscientes de que había dos sustancias (la lecitina y la lecitina parcialmente hidrolizada) que estaban comprendidas en el n° 322 del SIN - Lecitinas (párr. 67);

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)

- confirmar al CCPFV que los niveles máximos se aplicaban a los productos sin elaborar y que, a falta de niveles específicos para productos elaborados, debía aplicarse un factor de elaboración (concentración/dilución) a los productos elaborados teniendo en cuenta las propiedades específicas del contaminante (párr. 121);

Comité del Codex sobre el Pescado y los Productos Pesqueros (CCFFP)

- responder al CCFFP que la revisión de los niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado (CAC/GL 7-1991) exigía un examen más exhaustivo por parte del CCFAC, a fin de tener en cuenta todos los factores relacionados con el consumo de pescado, en particular los riesgos y beneficios, y que, mientras tanto, podían mantenerse los actuales niveles de referencia, en el entendimiento de que se podían aplicar mediante la determinación del mercurio total como método de detección (para facilitar el control y la vigilancia). Sólo era necesario determinar el metilmercurio con fines de verificación (párr. 202).

CUESTIONES DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/O COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX

El Comité acordó:

- que no era necesario adoptar ninguna medida con respecto al *ácido glicirricínico* y a los *difeniléteres polibromados*, y que la elaboración de un documento de debate sobre el *etilcarbamato*, centrándose especialmente en las bebidas alcohólicas, no era prioritaria y que, debido a los limitados recursos, había de ser abordada en una etapa posterior (párrs. 40-41 y Apéndice);
- establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por China, para: i) mejorar la gestión del trabajo sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios; ii) elaborar un texto complementario del procedimiento propuesto para el estudio de la incorporación y el examen de aditivos alimentarios en la NGAA; iii) analizar la relación entre las disposiciones de la NGAA y las de las normas para productos, e identificar y proponer opciones para pasar disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos a la NGAA (con el fin de que las disposiciones sobre aditivos alimentarios estuvieran en un solo lugar); y iv) proponer las revisiones correspondientes en el Manual de Procedimiento del Codex (párr. 62);
- restablecer el Grupo de Trabajo físico sobre Principios Generales de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, bajo la presidencia de China, para que se reuniera antes de su 38ª reunión (párr. 63);
- pedir a la Secretaría del Codex que preparase cada año un documento de trabajo actualizado sobre la NGAA, similar al documento CX/FAC 05/37/6 (párr. 67);
- que la delegación del Canadá preparase un documento de debate donde se propusieran opciones para abordar, de una manera uniforme y coherente, las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el glaseado de alimentos (párr. 67);

- convocar de nuevo el Grupo de Trabajo Especial sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios antes de su próxima reunión, bajo la presidencia de los Estados Unidos de América (párr. 68);
- restablecer el Grupo de Trabajo electrónico sobre la NGAA, dirigido por los Estados Unidos de América, y pedirle que presentara un informe con recomendaciones a la 38ª reunión del CCFAC sobre los proyectos de dosis máximas para determinados aditivos alimentarios (párr. 70 y Apéndice VIII);
- pedir a la Secretaría del Codex que publicara una circular aparte para recabar observaciones relativas a determinadas disposiciones sobre aditivos alimentarios, en el entendimiento de que si no se recibía información antes de la 38ª reunión del CCFAC que justificara esos usos, esas disposiciones serían eliminadas del proyecto de NGAA (párr. 82 y Apéndice IX);
- distribuir la Sección II revisada “Cuadro de las clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas”, que figuraba en el documento CRD 4, para recabar observaciones en el Trámite 3, con sujeción a la aprobación del nuevo trabajo sobre la revisión del documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios” (párr. 94);
- convocar nuevamente el Grupo de Trabajo Especial sobre Armonización de los Términos Utilizados por el Codex y el JECFA antes de su 38ª reunión, bajo la presidencia del Reino Unido, para examinar la Sección II revisada junto con las observaciones presentadas en el Trámite 3 (párr. 95).
- que la delegación de Nueva Zelanda preparara una versión más actualizada del Inventario de Coadyuvantes de Elaboración (ICE), que incluyera también un texto introductorio explicando los cambios, sugerencias sobre el uso del ICE y posibles trabajos futuros, para examinarlo en su próxima reunión (párr. 99);
- establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por los Estados Unidos de América, para preparar un documento de debate sobre la elaboración de Directrices relativas a las sustancias aromatizantes, que tuviera en cuenta los diversos términos y definiciones utilizados en el Codex e incluyera también un proyecto de documento para iniciar las nuevas actividades (párr. 102);
- volver a convocar el Grupo de Trabajo Especial sobre Especificaciones antes de su próxima reunión, bajo la presidencia de los Estados Unidos de América (párr. 112);
- convocar nuevamente el Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos antes de su 38ª reunión, bajo la presidencia de la Comunidad Europea (párr. 122);
- incorporar la Lista anotada de contaminantes y toxinas presentes en los alimentos (partes 1 y 2) del documento CX/FAC 05/37/19 a un documento aparte, titulado “Documento de trabajo con fines de información y uso en los debates sobre la NGCTA”, y que las delegaciones del Japón y los Países Bajos prepararan una versión actualizada del documento para presentarla en la próxima reunión del Comité (párrs. 124-125);
- establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por el Brasil, encargado de preparar, a reserva de la aprobación del nuevo trabajo, un Anteproyecto de Apéndice del Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas, con el fin de estudiar medidas suplementarias para prevenir y reducir la presencia de aflatoxinas en las nueces del Brasil (párr. 131);
- distribuir los anteproyectos de niveles máximos para las aflatoxinas totales en almendras, avellanas y pistachos, para recabar observaciones en el Trámite 3 (párr. 141 y Apéndice XXII);
- devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Plan de Muestreo para la Contaminación de Almendras, Nueces del Brasil, Avellanas y Pistachos por Aflatoxinas (N07-2004) con el fin de que fuera redactado de nuevo por un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido de los Estados Unidos de América, para distribuirlo,

recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo más detenidamente en su próxima reunión (párr. 144);

- establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por el Brasil, para revisar el documento de debate sobre la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas, que sería examinado en su próxima reunión (párr. 147);
- establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por los Estados Unidos de América, para elaborar un documento de debate que proporcionara datos globales pertinentes, inclusive sobre la presencia de desoxinivalenol (DON) y los efectos de la elaboración en los niveles de DON, que sería examinado en su próxima reunión (párr. 150);
- interrumpir el examen de la contaminación del sorgo por micotoxinas, ya que no había sido posible encontrar una delegación dispuesta a preparar un documento de debate sobre este asunto (párr. 153);
- establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por Filipinas, que preparase un documento de debate en el que se recopilara la información necesaria para establecer un nivel máximo adecuado para el plomo en el pescado, que sería examinado en su próxima reunión; y mantener el proyecto de nivel máximo para el plomo en el Trámite 7 y decidir el nivel en su próxima reunión, sobre la base de la información contenida en el documento de debate (párrs. 156-157 y Apéndice XXIII);
- distribuir los anteproyectos de niveles máximos para el estaño a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 (párr. 163 y Apéndice XXIV);
- devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de Alimentos y Piensos con Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas para que fuera redactado de nuevo por un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por Alemania, a fin de distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en su próxima reunión (párr. 180);
- establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por el Reino Unido, para que, en espera de la aprobación del nuevo trabajo por la Comisión, preparara un Anteproyecto de Código de Prácticas para la Reducción de los Cloropropanoles durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) y Productos que Contienen estas Proteínas (párr. 183);
- establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por el Reino Unido, para preparar un documento de debate en el que se definieran los diferentes productos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y se recopilara información sobre otros productos que contienen 3-MCPD; pedir al JECFA que llevara a cabo una evaluación de la exposición a los cloropropanoles de todas las procedencias; y distribuir el anteproyecto de nivel máximo para el 3-MCPD en condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (excluida la salsa de soja fermentada por medios naturales) a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 (párrs. 189-190 y Apéndice XXVIII);
- establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por el Reino Unido, que revisara el documento de debate sobre la acrilamida para tener en cuenta la evaluación realizada por el JECFA en su 64ª reunión, las estrategias nacionales de mitigación y el papel de los elaboradores de alimentos, los servicios de comidas y los consumidores; que el documento de debate revisado incluyera un esbozo de Código de Prácticas y un proyecto de documento para iniciar nuevos trabajos sobre la elaboración del Código (párrs. 193, 194 y 196);
- establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por Dinamarca, que revisara el documento de debate sobre la contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP), prestando especial atención a la evaluación realizada por el JECFA en su 64ª reunión. También acordó que el documento de debate incluyera un esbozo de Código de Prácticas, centrado principalmente en el asesoramiento general sobre las prácticas que podían dar lugar a niveles altos de HAP y un proyecto de documento para iniciar nuevos trabajos sobre la elaboración del Código (párrs. 199-200);

- establecer un grupo de trabajo, dirigido por la Comunidad Europea, que revisara el documento de debate sobre los niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado, para examinar: métodos de análisis del metilmercurio; el establecimiento del mandato de una consulta de expertos sobre los riesgos y beneficios del consumo de pescado; y la formulación de una posible solicitud al JECFA. El Presidente del CCFAC acordó organizar un taller en fechas próximas a la celebración de la 38ª reunión del Comité para intercambiar opiniones sobre la comunicación de riesgos (párrs. 203 y 205);
- devolver al Trámite 2 el proyecto revisado de niveles de referencia para radionucleidos en alimentos objeto de comercio internacional, con miras a su revisión por un Grupo de Trabajo, dirigido por la Comunidad Europea y el OIEA, para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo más detenidamente en su próxima reunión; que el Grupo de Trabajo revisara el actual proyecto en su totalidad, haciendo especial hincapié en la revisión del alcance de los niveles de referencia, con el fin de aclarar que sólo se aplicaban en situaciones relacionadas con accidentes nucleares o emergencias radiológicas y que no se aplicaban con fines de vigilancia ordinaria, y en la separación de los niveles de referencia específicos para categorías de alimentos generales y destinados a lactantes (párr. 215);
- pedir, en una circular aparte, que contuviera también el cuestionario para su presentación, propuestas de adiciones o enmiendas a la Lista revisada de prioridades de aditivos alimentarios, contaminantes y toxinas naturalmente presentes en los alimentos, para examinarlas en su próxima reunión (párr. 225 y Apéndice XXIX);
- establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por la Comunidad Europea, que preparase un documento de debate sobre el nivel máximo para la ocratoxina A en el vino, que sería examinado en su próxima reunión (párr. 228);
- establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por Ghana, para que preparase un documento de debate sobre la contaminación de café y cacao por ocratoxina A que tuviera en cuenta la evaluación del JECFA, los resultados del proyecto coordinado por la FAO sobre mejora de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos y otra información pertinente, a fin de examinarlo en su próxima reunión (párr. 230).

LISTA DE SIGLAS UTILIZADAS EN ESTE INFORME

3-MCPD	3-monocloropropano-1,2-diol
ALARA	(nivel) más bajo que pueda alcanzarse razonablemente
BPC	bifenilos policlorados
BPF	buenas prácticas de fabricación
CAC/GL	Directrices de la Comisión del Codex Alimentarius
CCCPL	Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas
CCFFP	Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos
CCNSFDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CE	Comunidad Europea
CL	circular
COP	contaminantes orgánicos persistentes
CRD	documento de sala de conferencia
DRA	dosis de referencia aguda
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
IADSA	Alianza Internacional de Asociaciones de Complementos Alimenticios/Dietéticos
ICE	Inventario de Coadyuvantes de Elaboración
IDA	ingestión diaria admisible
IDT	ingestión diaria tolerable
ISC	Sociedad Internacional de Citricultura
ISTP	ingestión semanal tolerable provisional
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
MSF	medidas sanitarias y fitosanitarias (Acuerdo de la OMC)
NGCTA	Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos
OIEA	Organismo Internacional de Energía Atómica
OIV	Oficina Internacional de la Viña y del Vino
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
OTC	obstáculos técnicos al comercio (Acuerdo de la OMC)
PVH	proteína vegetal hidrolizada
TFFVJ	Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas

INTRODUCCIÓN

1. La 37ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) se celebró en La Haya¹, del 25 al 29 de abril de 2005, por amable invitación del Gobierno de los Países Bajos. Presidió la reunión la Sra. Annie De Veer, Directora Adjunta de Calidad de los Alimentos y Sanidad Animal, del Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos de los Países Bajos. Asistieron a la reunión delegados representantes de 61 Estados Miembros, una Organización Miembro y 40 organizaciones internacionales. La lista de participantes se adjunta a este informe como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Cees Veerman, Ministro de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos de los Países Bajos, inauguró la 37ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. En su declaración, el Dr. Veerman, al tiempo que resaltó la gran productividad del Comité, observó que el volumen de trabajo actual del Comité era muy elevado. Afirmó que sería conveniente dividir el Comité en dos, uno que se ocupara de los aditivos y otro de los contaminantes. El Dr. Veerman destacó también la importancia de la labor científica en apoyo del trabajo del Comité. Reconoció los resultados del Fondo Fiduciario del Codex que había propiciado una asistencia numerosa y una participación activa de los países en desarrollo en el Comité.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)²

3. El Comité aprobó el programa provisional propuesto. Convino en que el tema 8 del programa, "Armonización de los términos utilizados por el Codex y el JECFA", y el tema 9 del programa, "Documento de debate sobre sustancias inertes" se examinaran conjuntamente. Además acordó debatir las siguientes cuestiones en el marco del tema 19 del programa "Otros asuntos y trabajos futuros".

- Ocratoxina A en el vino (a petición de la OIV);
- Descriptor de "complementos alimenticios" en el sistema de clasificación de alimentos de la NGAA (a petición de la IADSA);
- Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Ocratoxina A en el Café y el Cacao (a petición de la Comunidad Europea);
- Recurso a proyecciones para facilitar las deliberaciones (a petición de Marruecos).

4. El Comité aceptó establecer grupos de trabajo sobre el Sistema Internacional de Numeración (SIN) (tema 7 del programa) y sobre las prioridades del JECFA (tema 18 del programa), bajo la presidencia de Finlandia y los Países Bajos, respectivamente.

5. La Delegación de la Comunidad Europea presentó el documento CRD 8 (programa anotado) sobre la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados miembros, de conformidad con el párrafo 5 del Artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

NOMBRAMIENTO DEL RELATOR (Tema 2 del programa)

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

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ O DE INTERÉS PARA EL MISMO PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 3a del programa)³

7. La Secretaría informó al Comité sobre las cuestiones planteadas en el 27º período de sesiones de la Comisión, la 55ª reunión del Comité Ejecutivo y en otros comités y grupos de acción del Codex. El Comité observó que la mayoría de las cuestiones se habían remitido a título informativo, mientras que otras se debatirían más a fondo en el marco del tema del programa correspondiente.

¹ El primer día de la 37ª reunión las actividades se llevaron a cabo en Noordwijk aan Zee.

² CX/FAC 05/37/1; CRD 9 (observaciones de la OIV) y CRD 10 (observaciones de la IADSA).

³ CX/FAC 05/37/2; CX/FAC 05/37/2, Add.1.

8. En particular, el Comité formuló observaciones y/o tomó decisiones sobre las cuestiones siguientes:

Mandato del Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos

9. En respuesta a la petición formulada por la Comisión en su último período de sesiones de que revisara su mandato con respecto a los planes de muestreo⁴, el Comité convino en revisar el punto d) de su mandato de manera que dijera: “Examinar los métodos de muestreo y análisis para su determinación en alimentos y piensos” y colocar el punto d) revisado después del punto b) para mayor claridad. El Comité convino en remitir al 28º período de sesiones de la Comisión el mandato revisado, que figura en el Apéndice II.

Definiciones relacionadas con el análisis de riesgos

10. El Comité recordó que, en su último período de sesiones, la Comisión había adoptado las definiciones de “objetivo de inocuidad de los alimentos”, “objetivo de rendimiento” y “criterio de rendimiento”, y había remitido las definiciones a todos los Comités interesados en el análisis de riesgos para pedirles asesoramiento, en el entendimiento de que, de ser necesario, el Comité sobre Principios Generales reconsideraría las definiciones a la luz de las observaciones recibidas. Algunas delegaciones señalaron que dado que los conceptos utilizados en las definiciones se habían elaborado para los peligros microbiológicos, podían no ser directamente aplicables a los peligros químicos, y su aplicación en la labor del Comité podía exigir un estudio más detenido en el futuro. El Comité terminó manifestando su apoyo a dichas definiciones.

Agua de coco

11. El Comité recordó que, en su última reunión, había decidido pedir al Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas (TFFVJ) que aclarase si el agua de coco debía incluirse en el Proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas. Tomando nota de la decisión del Grupo de Acción de añadir una nota al término “coco” en el Anexo a la Norma General para especificar que el zumo (jugo) de este fruto era el “agua de coco” extraída del coco sin exprimir la carne de éste⁵, el Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) de que se pidiera al 28º período de sesiones de la Comisión que modificara el Anexo B (Sistema de Clasificación de los Alimentos) de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios con el fin de incluir el agua de coco como ejemplo en la descripción de la categoría de alimentos 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas), según se indica en el Apéndice III.

ASUNTOS DE INTERÉS PRESENTADOS POR LA FAO/OMS (Tema 3 b del programa)⁶

Proceso consultivo en materia de asesoramiento científico

12. El Representante de la FAO presentó, en nombre de la FAO y la OMS, el documento de trabajo CX/FAC 05/37/3. El Comité observó que, atendiendo a las recomendaciones del taller celebrado en 2004, la FAO y la OMS estaban elaborando unas *Directrices* para compilar todos los procedimientos escritos aplicados por la FAO y la OMS en materia de asesoramiento científico, y estaban organizando un taller técnico para estudiar nuevos enfoques con el fin de aumentar la participación de expertos y el uso de datos de países en desarrollo en actividades internacionales de asesoramiento científico. Se informó también al Comité de que la FAO y la OMS estaban preparando documentos de análisis a fin de abordar los procedimientos para la selección de expertos, examinar los factores asociados al aumento de la accesibilidad de las reuniones y mejorar los procedimientos relativos al empleo de datos. La FAO/OMS estaba planeando una reunión intergubernamental o consulta de expertos para finalizar el proceso consultivo. No obstante, era necesario identificar recursos extrapresupuestarios para tal fin.

Establecimiento de prioridades en relación con las solicitudes de asesoramiento científico

13. El Representante de la FAO se refirió a los criterios recomendados por la FAO/OMS en la 55ª reunión del Comité Ejecutivo del Codex para establecer prioridades en relación con las solicitudes de asesoramiento científico del Codex. El Comité observó que, para establecer prioridades en relación con las solicitudes de asesoramiento científico, era necesario que la FAO y la OMS tuvieran una clara definición del alcance y el objetivo del asesoramiento y una clara indicación de la forma en que se utilizaría en la labor del Codex, así como de su urgencia.

⁴ ALINORM 04/27/41, párr. 99.

⁵ ALINORM 05/28/39, párr. 12.

⁶ CX/FAC 05/37/3.

Propuesta de dietas por grupos de consumo del Programa SIMUVIMA/Alimentos

14. El Representante de la OMS informó⁷ de que, utilizando un método de análisis por grupos, se habían elaborado trece dietas por grupos de consumo del Programa SIMUVIMA/Alimentos, basadas en el promedio de los datos de las hojas de balance de alimentos de la FAO para el período 1997-2001. La lista de países asignados a las distintas dietas por grupos de consumo y la ingestión media per cápita de productos para estas dietas (en g/persona/día) podían consultarse en el sitio Web de la OMS (<http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/>). Estas nuevas dietas estaban destinadas a sustituir a las cinco dietas regionales actuales del Programa SIMUVIMA/Alimentos, que eran utilizadas por los órganos consultivos de la FAO/OMS en la evaluación de la exposición a residuos de plaguicidas y contaminantes.

15. En la base de datos de la FAO no se disponía de datos sobre cierto número productos o grupos de productos para muchos países. Antes de que pudieran perfeccionarse las dietas por grupos de consumo del Programa SIMUVIMA/Alimentos, era necesario que los países facilitaran los datos que faltaban sobre dichos alimentos. En el sitio Web susodicho se ofrecía una lista de los datos que faltaban para cada grupo y país.

16. Se informó al Comité de que las dietas por grupos se habían presentado a la 37ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR), que había acogido con agrado la elaboración de dietas más precisas y pertinentes. El CCPR había acordado enviar una circular pidiendo a los países que proporcionaran información sobre los alimentos con respecto a los cuales faltaban datos.

17. El Representante de la OMS pidió a todas las delegaciones del CCFAC que tomaran nota de la circular para asegurarse de que las personas que estuvieran en posesión de datos pertinentes sobre el consumo de alimentos los enviaran a la OMS. Teniendo en cuenta que este Comité se basaba en las dietas regionales del Programa SIMUVIMA/Alimentos a la hora de decidir si debía considerarse un nivel máximo para un contaminante, el Representante de la OMS propuso que en el programa de la próxima reunión se incluyera un tema sobre las dietas por grupos de consumo del Programa SIMUVIMA/Alimentos.

63ª y 64ª REUNIONES DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 4 del programa)

18. La parte de la Secretaría Conjunta del JECFA correspondiente a la OMS señaló a la atención del Comité la difícil situación financiera que afrontaba actualmente. Se explicó el principio básico de todo el programa de trabajo de la OMS, a saber, que una gran parte del apoyo financiero a todas las actividades procedía de determinadas contribuciones extrapresupuestarias de los Estados Miembros, y sólo una pequeña parte del presupuesto ordinario de la OMS. La parte del programa del JECFA correspondiente a la OMS no podía seguir adelante si no se le proporcionaban fondos adicionales. Esta situación obedecía a diversos motivos, como el aumento del costo del programa y la disminución de las contribuciones extrapresupuestarias de los Estados Miembros al programa de la OMS en el JECFA. Se distribuyó al Comité una carta de la parte de la Secretaría Conjunta correspondiente a la OMS en la que se describía esta situación y se pedía un aumento del apoyo de los Estados Miembros.

19. El Representante de la FAO informó al Comité sobre la grave preocupación de la FAO por esta situación. También se informó al Comité de que la FAO, teniendo en cuenta las recomendaciones formuladas en la reciente evaluación del Codex y la prioridad que concedían los órganos rectores de la FAO al Codex y a las actividades relacionadas con el Codex, había aumentado sustancialmente su consignación presupuestaria para el Codex y todos los grupos de expertos, comprendido el JECFA, a fin de proporcionar el asesoramiento científico necesario en materia de inocuidad de los alimentos. Sin embargo, debido al carácter conjunto FAO/OMS de las actividades de asesoramiento científico, la asignación incrementada de fondos de la FAO podría correr peligro debido a la falta de recursos de la OMS. El Comité tomó nota de que la FAO consideraba que el foro adecuado para debatir la difícil situación financiera de la OMS eran los órganos rectores competentes de la OMS, incluida la próxima Asamblea Mundial de la Salud (WHA). A este respecto, la FAO tenía previsto señalar a la atención de la WHA este asunto y sus repercusiones en las actividades conjuntas FAO/OMS en materia de asesoramiento científico.

⁷ CRD 29 (Propuesta de dietas por grupos de consumo del Programa SIMUVIMA/Alimentos).

INFORME RESUMIDO DE LAS 63ª Y 64ª REUNIONES DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 4 a del programa)⁸

20. La Secretaría Conjunta del JECFA presentó los resultados de la 63ª reunión (junio de 2004) y la 64ª reunión (febrero de 2005) del Comité de Expertos, que figuraban en el informe resumido de las reuniones.

21. En su **63ª reunión**, el JECFA había evaluado 18 aditivos alimentarios, nueve de ellos sólo en relación con las especificaciones, y había revisado los límites para el arsénico y otros metales pesados en relación con 84 aditivos alimentarios. Además, se había evaluado la inocuidad de las soluciones antimicrobianas de peroxiácido y del ácido glicirricínico, componente natural de algunos alimentos.

22. Se había establecido una IDA para la luteína de la *Tagetes erecta* y para la zeaxantina sintética. Se habían asignado IDA "no especificadas" a tres enzimas y una IDA temporal para los glicósidos de esteviol.

23. El JECFA había llegado a la conclusión de que el peróxido de benzoilo no constituía un problema de inocuidad para el tratamiento del suero de leche en concentraciones máximas de 100mg/kg; y que la alfa-ciclodextrina no planteaba un riesgo para la inocuidad en los niveles de uso propuestos (10g/kg en bebidas no alcohólicas, con un máximo de 100g/kg en productos de panadería) y daba lugar al consumo previsto como ingrediente de alimentos y aditivo alimentario.

24. Además, el JECFA había evaluado la inocuidad del uso de las soluciones antimicrobianas de peroxiácido, que contenían ácido 1-hidroxietilideno1, 1-difosfónico (HEDP) (como secuestrante o estabilizador). La inocuidad de las soluciones antimicrobianas había sido evaluada componente por componente, teniendo en cuenta el posible residuo de cada uno de ellos o los productos en que se descomponían al consumirse los alimentos. El JECFA había llegado a la conclusión de que los niveles de los residuos no planteaban un problema de inocuidad.

25. El JECFA había evaluado también la inocuidad de 178 aromas de 8 grupos y había considerado que ninguna de las sustancias aromatizantes constituía un problema de inocuidad con arreglo al uso previsto y a los niveles de ingestión estimados. Se había mantenido la IDA "no especificada" anteriormente establecida para la d-limonena.

26. Por último, el JECFA había evaluado el ácido glicirricínico, componente natural de algunos alimentos, y había llegado a la conclusión de que era poco probable que una ingestión de 100 mg al día (por persona) produjera efectos negativos en adultos sanos.

27. El JECFA había elaborado también especificaciones para 217 aditivos alimentarios, incluidas sustancias aromatizantes.

28. Se informó al Comité de que el JECFA también había estudiado un posible enfoque de la evaluación de la inocuidad de aromas complejos de origen natural, y que esos enfoques serían examinados más detenidamente en la 65ª reunión del JECFA de junio de 2005.

29. La Secretaría Conjunta también hizo hincapié en la necesidad de recibir respuestas a la petición de datos para modificar las especificaciones, y subrayó que esos datos deberían incluir análisis de diversos lotes o remesas.

30. En su **64ª reunión**, el JECFA había analizado la inocuidad de seis contaminantes: la acrilamida, el cadmio (evaluación de las repercusiones de diversos límites máximos), el etilcarbamato, el estaño inorgánico, los difelíneteres polibromados y los hidrocarburos aromáticos policíclicos. Además, había examinado varias consideraciones generales.

31. El JECFA había estudiado la posibilidad de asesorar sobre compuestos que fueran a la vez genotóxicos y carcinogénicos. Había establecido procedimientos para determinar valores de referencia basados en la salud para productos químicos con efectos perjudiciales a través de un mecanismo de umbral. Para los compuestos que eran a la vez genotóxicos y carcinogénicos, no se suponía que hubiera un umbral, y el asesoramiento anterior del JECFA se había basado en el principio de ALARA, es decir, que la ingestión debía reducirse al nivel más bajo que pudiera conseguirse razonablemente.

⁸ El informe está disponible en línea en las páginas Web de la Secretaría Conjunta: http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/index_en.stm y de la OMS <http://www.who.int/ipcs/food/en/>.

32. Dado que ese asesoramiento tenía un valor limitado y no permitía a los responsables de la gestión de riesgos establecer prioridades para los diversos contaminantes y orientar con más precisión sus actividades de gestión de riesgos, el JECFA había estudiado otros enfoques para proporcionar asesoramiento. Tras el examen de diversas opciones, había decidido basar su asesoramiento en el margen de exposición (**MOE**), ya que ese era el enfoque más práctico y utilizable en esos momentos. El margen de exposición expresaba la diferencia entre un nivel predefinido de bajos efectos, tomado de estudios experimentales, y la exposición humana estimada, y cuanto más bajo fuera el margen de exposición, mayor sería el problema de salud.

33. El JECFA también había examinado la necesidad de establecer una dosis de referencia aguda (DRA) para determinadas sustancias que pudieran plantear un riesgo agudo, como algunos metales y micotoxinas. El JECFA, basándose en las directrices elaboradas por la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), podría considerar la posibilidad de establecer en el futuro DRA, cuando fuera conveniente. Sin embargo, en el caso de las sustancias con efectos locales irritantes o cáusticos, como el estaño inorgánico, la concentración en los alimentos era el parámetro más pertinente y no era necesario establecer una DRA. El JECFA había señalado también la necesidad de elaborar metodologías para evaluar la ingestión alimentaria de los contaminantes a corto plazo.

34. A continuación sólo se expondrán brevemente los exámenes del etilcarbamato y los difeniléteres polibromados. Todas las demás cuestiones se describirán en el marco de las secciones correspondientes del tema 17 del programa.

Etilcarbamato:

35. La 64ª reunión del JECFA había llegado a la conclusión de que la ingestión de etilcarbamato procedente de alimentos, con exclusión de las bebidas alcohólicas, daría escaso motivo de preocupación (margen de exposición = 20 000). El margen de exposición de 3 800 para todas las ingestiones, contando alimentos y bebidas alcohólicas, sería motivo de preocupación y, por lo tanto, debían mantenerse las medidas de mitigación para reducir la concentración de etilcarbamato en algunas bebidas alcohólicas.

Difeniléteres polibromados:

36. Tomando como base los datos sobre la toxicidad limitada de los difeniléteres polibromados (PBDE), la 64ª reunión del JECFA había llegado a la conclusión de que parecía haber un amplio margen de exposición para un compuesto no genotóxico que, a pesar de la insuficiencia de los datos sobre toxicidad e ingestión, garantizaba que la ingestión de PBDE probablemente no entrañaría problemas de salud significativos.

37. Algunas delegaciones expresaron preocupación por las evaluaciones de la exposición del JECFA con diferentes opciones para los niveles máximos, porque de ese modo no se tenían suficientemente en cuenta los aspectos dinámicos de los niveles de contaminantes y los efectos de la gestión de riesgos.

MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTIÓN DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS (Tema 4 b del programa)⁹

38. El Comité tomó nota de las medidas que había de adoptar el CCFAC como resultado de los cambios en las IDA existentes y/o el establecimiento de nuevas IDA para aditivos alimentarios, u otras recomendaciones toxicológicas para contaminantes, como se había recomendado en las 63ª y 64ª reuniones del JECFA.

39. El Comité ratificó las recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial sobre la NGAA con respecto a los aditivos alimentarios incluidos en el Cuadro 1 “Aditivos alimentarios evaluados toxicológicamente en la 63ª reunión del JECFA”.

40. El Comité acordó que no era necesario adoptar ninguna medida con respecto al *ácido glicirricínico* (Cuadro 2 “Componente natural evaluado toxicológicamente en la 63ª reunión del JECFA”).

⁹ CX/FAC 05/37/4. CRD 2 (Informe del Grupo de Trabajo Especial sobre la NGAA); CRD 6 (Informe del Grupo de Trabajo Especial sobre Contaminantes y Toxinas).

41. El Comité observó que las recomendaciones relativas a la mayoría de los contaminantes incluidos en el Cuadro 3 “Contaminantes evaluados toxicológicamente en la 64ª reunión del JECFA” se examinarían más detenidamente en el marco de los temas del programa correspondientes. Con respecto a los demás contaminantes del Cuadro 3, el Comité ratificó las recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial sobre Contaminantes y Toxinas de que no era necesario adoptar ninguna medida con respecto a los *difeniléteres polibromados*. El Comité examinó la propuesta del Grupo de Trabajo de que se elaborara un documento de debate sobre el *etilcarbamato*, centrándose especialmente en las bebidas alcohólicas. Se observó que el asunto era pertinente, pero no prioritario, y que, debido a los limitados recursos financieros, había de ser abordado en una etapa posterior.

42. Las recomendaciones del Comité se resumen en el Apéndice IV.

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 5 del programa)¹⁰

43. De conformidad con la sección “Relaciones entre los Comités del Codex sobre productos y los Comités de asuntos generales” del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité examinó la ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración planteadas en los Comités del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNSFDU) y sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL) y el Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas (TFFVJ).

Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos

44. El Comité examinó las propuestas de ratificación de disposiciones sobre aditivos alimentarios de los Anteproyectos de Normas para una Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) Evaporada y Grasa Vegetal, para una Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en Polvo, y los Anteproyectos de Normas revisadas para el Queso Cheddar, el Queso Danbo y los Quesos de Suero, presentados por la 6ª reunión del CCMMP. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo Especial sobre la NGAA de devolver al CCMMP la mayoría de las disposiciones propuestas sobre aditivos alimentarios para examinarlas y aclararlas más a fondo. El Comité acordó también pedir al CCMMP que aclarase el empleo de dosis máximas numéricas como factores de calidad para aditivos con IDA no numéricas asignadas por el JECFA, en lugar de buenas prácticas de fabricación (BPF), en los Anteproyectos de Normas revisadas para los Quesos Cheddar y Danbo.

45. La delegación de los Estados Unidos de América expresó reservas con respecto a la ratificación del ácido β -apo-8'-carotenoico, el éster metílico o etílico (SIN 160f) y los nitratos de sodio (SIN 251) y de potasio (SIN 252) en los Anteproyectos de Normas para los Quesos Cheddar y Danbo, ya que dichos aditivos alimentarios no habían sido aprobados a escala nacional debido a las preocupaciones sobre la inocuidad aún no resueltas. La delegación de Suiza expresó también reservas con respecto a la ratificación de la pimaricina (SIN 235) en el Anteproyecto de Norma para los Quesos de Suero. Reconociendo que el JECFA había evaluado las oleorresinas de pimentón (SIN 160 c) únicamente como especia y no como color, el Comité convino en recomendar al CCMMP que suprimiera las oleorresinas de pimentón de la lista de aditivos alimentarios en los Anteproyectos de Normas para los Quesos Cheddar y Danbo.

Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

46. El Comité examinó las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Proyecto de Norma revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños presentadas por la 26ª reunión del CCNFSU. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo Especial sobre la NGAA de devolver al CCNFSU la mayoría de las disposiciones sobre aditivos alimentarios para aclararlas e incluir en la Sección 4 (Aditivos alimentarios) del Proyecto de Norma revisada algún texto para aclarar las condiciones relativas a la transferencia de aditivos alimentarios aplicadas a esta Norma. El Comité acordó también pedir aclaraciones al CCNFSU sobre el estado de tramitación de las disposiciones sobre aromas de esta Norma.

¹⁰ CX/FAC 05/37/5; CX/FAC 05/37/5, Add.1; CRD 19 (Observaciones de Nueva Zelandia), CRD 20 (Lista revisada de aditivos alimentarios del Proyecto de Norma para los Fideos Instantáneos, preparada por la Secretaría del Codex).

Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas

47. El Comité tomó nota de que las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Proyecto de Norma para Fideos Instantáneos, contenidas en el documento de trabajo CX/FAC 05/37/5-Add.2, habían sido sustituidas por las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuraban en el documento CRD 20. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo Especial sobre la NGAA de devolver al CCCPL todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Proyecto de Norma para Fideos Instantáneos para que las examinara más detenidamente. La delegación de la República de Corea informó al Comité de que los Estados Miembros asiáticos habían alcanzado un consenso con respecto a una lista revisada de disposiciones sobre aditivos alimentarios y preguntaban por la posibilidad de que fuera ratificada. Se observó, a este respecto, que la introducción de modificaciones sustanciales en la lista de disposiciones sobre aditivos alimentarios era competencia del CCCPL.

Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas

48. El Comité examinó la petición presentada por la 4ª reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas relativa a la nota sobre los sulfitos, el empleo de polidimetilxilosano como coadyuvante de elaboración y la supresión de la cola de pescado en el Proyecto de Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas.

49. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo Especial sobre la NGAA de eliminar de la NGAA la nota que decía: “Se utilizarán sulfitos únicamente en jugos (zumos) o néctares de frutas en distribuidores a granel y en determinados jugos (zumos) y néctares de frutas tropicales”. El Comité acordó también que el empleo de polidimetilsiloxano en los zumos (jugos) de frutas, a razón de 10 mg/kg, se realizara en concepto de coadyuvante de elaboración, y recomendó que la Comisión revocara la disposición de la NGAA relativa a esta sustancia en la categoría de alimentos 14.1.2 (Zumos (jugos) de frutas y hortalizas), a razón de 10 mg/kg, que había sido adoptada en el Trámite 8 en 1999. Asimismo acordó incluir el caseinato de sodio, el caseinato de potasio y la cola de pescado en la lista de coadyuvantes de elaboración de la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas, con la inclusión de la siguiente nota: “Al utilizar estos coadyuvantes de elaboración se deberá tener en cuenta su potencial alergénico. En caso de transferencia de estos coadyuvantes de elaboración al producto acabado, los ingredientes deberán ser declarados de conformidad con las Secciones 4.2.1.4 y 4.2.4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.”

Situación de la ratificación y/o revisión de las dosis máximas para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en las Normas del Codex

50. El estado de tramitación de la ratificación y/o revisión de las dosis máximas para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en las Normas del Codex figura en el Apéndice V de este informe.

EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6 del programa)¹¹

51. El Comité fue informado de los progresos realizados en la creación de una base de datos en la Web sobre la NGAA. El Comité manifestó su aprecio por esta iniciativa, que ayudaría a ampliar el acceso a la NGAA.

PREÁMBULO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6 a del programa)¹²

52. El CCFAC, en su 36ª reunión, había acordado establecer un Grupo de Trabajo con el siguiente mandato: a) examinar los principios prácticos aplicados actualmente por el Comité en la elaboración de la NGAA; b) adaptar estos principios prácticos con el objetivo de mejorar el trabajo, teniendo en cuenta que la elaboración de la NGAA exigía que se respetasen los siguientes criterios: i) la NGAA debía ser coherente con otras normas adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius; ii) la incorporación de elementos en la NGAA debía llevarse a cabo de una manera transparente; iii) la NGAA debía elaborarse de manera leal y coherente; y iv) dado que la NGAA se estaba elaborando desde hacía más de 10 años, la modificación de los

¹¹ CX/FAC 05/37/6 (Documento de trabajo con fines de información y apoyo al debate sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios).

¹² CX/FAC 05/37/7; CX/FAC 05/37/7, Add. 1 (Observaciones del Brasil, la Comunidad Europea, los Estados Unidos de América, la ELC, el IFT y la IFU). CRD 1 (Informe de la reunión del Grupo de Trabajo sobre Principios de Trabajo de la NGAA).

principios prácticos debía dar lugar a una aceleración, y no a nuevas demoras; c) describir las propuestas de enmiendas de los principios prácticos en un documento independiente que acompañara a la NGAA. En una segunda etapa se pediría al Grupo de Trabajo que examinara si estos principios prácticos exigirían la modificación de otros documentos adoptados por la Comisión; d) analizar, como parte de este trabajo, la relación entre las disposiciones de la NGAA y las de normas sobre productos, y proponer procedimientos que garantizaran la coherencia entre las distintas secciones del Codex Alimentarius sobre el uso de aditivos alimentarios en alimentos objeto de normas; y e) presentar al Comité en su próxima reunión un informe sobre la marcha de sus trabajos y de ser posible, y en función de los progresos realizados, formularle preguntas destinadas a recabar nuevas observaciones.¹³

53. El informe sobre los progresos del Grupo de Trabajo había sido examinado por un Grupo de Trabajo físico que se había reunido el jueves 21 de abril de 2005 en La Haya, presidido por el Dr. Junshi Chen (China). La Sra. Maryke Herbst (Sudáfrica) y el Sr. John van den Beuken (Nueva Zelanda) habían actuado como Relatores.

54. El Presidente informó al Comité de que el Grupo de Trabajo había examinado el informe del Grupo de Trabajo electrónico sobre Principios de Trabajo de la NGAA, contenido en el documento CX/FAC 05/37/7, y había centrado sus debates en los cuatro Apéndices del documento, a saber:

Apéndice I: Principios prácticos actuales para la elaboración de la NGAA;

Apéndice II: Diagrama del procedimiento utilizado actualmente para incorporar en la NGAA los aditivos propuestos;

Apéndice III: Comparación de la NGAA con el Manual de Procedimiento del Codex y los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios (CAC/MISC 1-1972);

Apéndice IV: Anteproyecto revisado de Norma General para los Aditivos Alimentarios.

Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios (CAC/MISC 1-1972)

55. El Comité examinó las recomendaciones del Grupo de Trabajo, que figuraban en el documento CRD 1, y acordó lo siguiente:

- Pedir al 28º período de sesiones de la Comisión que revocara los “Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios”, puesto que el contenido principal del documento ya estaba incorporado en el anteproyecto de preámbulo revisado de la NGAA y el documento estaba anticuado; y
- Suprimir las referencias a dicho documento en el Manual de Procedimiento del Codex (Relaciones entre los Comités del Codex sobre productos y los Comités de Asuntos Generales – Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos) y remitir estas enmiendas al 28º período de sesiones de la Comisión (véase el Apéndice VI).

Anteproyecto de preámbulo revisado de la NGAA

56. El Comité examinó el anteproyecto de NGAA revisada, preparado por el Grupo de Trabajo, que figuraba en el documento CRD 1. Además de los cambios propuestos y de algunas correcciones editoriales de poca importancia, el Comité decidió añadir en la Sección 4.1, “Condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios”, una frase para especificar que un aditivo podía utilizarse en una materia prima u otro ingrediente si la materia prima u otro ingrediente se utilizaba exclusivamente en la preparación de un alimento que cumplía las disposiciones de la Norma.

57. El Comité acordó suprimir el epígrafe de la Sección 4.2 “Ingredientes y materias primas como sustancias inertes para aditivos” y colocar antes del punto a) el texto correspondiente de la Sección 4.1 “Condiciones aplicables a la transferencia de aditivos”.

58. El Comité no apoyó una propuesta de la delegación de la India de enmendar la última frase de la Sección 1.1 “Aditivos alimentarios incluidos en esta Norma” para especificar que la justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios era competencia de los Comités sobre productos. Se tomó nota de las reservas expresadas por la India con respecto a la redacción actual de este texto.

¹³ ALINORM 04/27/12, párr. 59.

59. El Comité observó que el Grupo de Trabajo había acordado que las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos del Codex debían trasladarse a la NGAA. Sin embargo, el Grupo de Trabajo no había podido llegar a un acuerdo, en relación con la Sección 1.2 “Alimentos en los que pueden utilizarse aditivos”, sobre cómo debían trasladarse las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos del Codex a la NGAA.

60. El Comité examinó una versión revisada¹⁴ del “Diagrama del procedimiento utilizado actualmente para incorporar en la NGAA los aditivos propuestos”. Decidió añadir el diagrama revisado al anteproyecto de preámbulo revisado, por considerarlo un instrumento muy útil para mostrar el procedimiento.

61. La delegación de la India no apoyó esta decisión porque en su opinión los procedimientos descritos en el diagrama no eran coherentes con los procedimientos que figuraban en la sección “Relaciones entre los Comités del Codex sobre productos y los Comités de asuntos generales” del Manual de Procedimiento. La delegación de la India opinaba además que el diagrama adjunto al informe (CRD 1) del Grupo de Trabajo debería constituir la base de los futuros debates.

62. El Comité examinó las demás recomendaciones del Grupo de Trabajo y, teniendo en cuenta los debates anteriores, acordó establecer un Grupo de Trabajo electrónico dirigido por China¹⁵ con el siguiente mandato:

- a) Mejorar la gestión del trabajo sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios, teniendo en cuenta los criterios siguientes:
 - i) la NGAA debía ser coherente con otras normas adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius;
 - ii) la incorporación de elementos en la NGAA debía llevarse a cabo de una manera transparente;
 - iii) la NGAA debía elaborarse de manera leal y coherente; y,
 - iv) la modificación de los principios prácticos debía dar lugar a una aceleración, y no a nuevas demoras.
- b) Elaborar un texto complementario del procedimiento propuesto para el estudio de la incorporación y el examen de aditivos alimentarios en la NGAA.
- c) Analizar la relación entre las disposiciones de la NGAA y las de las normas para productos, identificar y proponer opciones para pasar disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos a la NGAA (con el fin de que las disposiciones sobre aditivos alimentarios estuvieran en un solo lugar).
- d) Proponer las revisiones correspondientes del Manual de Procedimiento del Codex.

63. El Comité decidió restablecer el Grupo de Trabajo físico sobre Principios Generales de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, bajo la presidencia de China, para que se reuniera antes de su 38ª reunión. Se convino que el Grupo de Trabajo físico estaría abierto a todas las delegaciones interesadas.

Estado de tramitación del anteproyecto de preámbulo revisado de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios

64. El Comité convino en remitir al 28º período de sesiones de la Comisión el anteproyecto de preámbulo revisado de la NGAA, incluido el diagrama, para su adopción en el Trámite 5 (Apéndice VII).

¹⁴ Titulada “Procedimiento propuesto para el estudio de la incorporación y el examen de aditivos alimentarios en la NGAA ”

¹⁵ Con la asistencia de Australia, el Brasil, el Canadá, la Comunidad Europea, Corea, los Estados Unidos de América, Francia, la India, el Japón, Marruecos, Nigeria, Noruega, Nueva Zelanda, Suecia, Suiza, Tailandia, la ELC, la FIL, el ICGMA y la IFU.

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6 b del programa)¹⁶

65. En su 36ª reunión, el CCFAC había decidido convocar nuevamente el Grupo de Trabajo Especial sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios antes de su 37ª reunión bajo la Presidencia de Estados Unidos de América de América¹⁷. El Dr. Dennis Keefe (Estados Unidos de América de América) presidió esta reunión del Grupo de Trabajo Especial. La Sra. Iona Pratt (Irlanda) y el Sr. Najib Layachi (Marruecos) actuaron como Relatores.

66. El Presidente del Grupo de Trabajo resumió brevemente los debates y propuso varias recomendaciones generales para que fueran ratificadas por el Comité.

Recomendaciones generales

67. El Comité ratificó las siguientes recomendaciones del Grupo de Trabajo:

- Pedir a la Secretaría del Codex que preparase cada año un documento de trabajo actualizado sobre la NGAA, similar al documento CX/FAC 05/37/6. El documento de trabajo actualizado debía recoger las decisiones más recientes de la Comisión sobre la NGAA;
- Preparar un documento de debate donde se propusieran opciones para abordar, de una manera uniforme y coherente, las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el glaseado de alimentos. La delegación del Canadá se ofreció preparar dicho documento de debate con miras a su examen en la 38ª reunión.
- Informar al 28º período de sesiones de la Comisión de que, en principio, las dosis máximas para el BHA, el BHT, la TBHQ y el galato de propilo en todas las normas del Codex debían expresarse en contenido de grasa o aceite, según procediera, y en su uso combinado;
- Informar a los Comités del Codex de que, cuando examinaran el uso del aditivo alimentario lecitina, debían ser conscientes de que había dos sustancias (la lecitina y la lecitina parcialmente hidrolizada) que estaban comprendidas en el nº 322 del SIN – Lecitinas.

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

68. El Comité decidió convocar de nuevo el Grupo de Trabajo Especial sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios antes de su próxima reunión, bajo la presidencia de los Estados Unidos de América de América.

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 6 c del programa)¹⁸

69. En su 36ª reunión, el CCFAC había decidido restablecer el Grupo de Trabajo electrónico designado recientemente, dirigido por los Estados Unidos de América de América, y pedirle que presentara un informe con recomendaciones a la 37ª reunión del CCFAC sobre los proyectos de dosis máximas para determinados aditivos alimentarios enumerados en el Apéndice X de su informe. El Comité había decidido también que el Grupo de Trabajo Electrónico elaborara una propuesta racional y coherente para abordar los anteproyectos y proyectos de disposiciones y las disposiciones adoptadas para los antioxidantes fenólicos (BHA, BHT, TBHQ y galato de propilo) en la NGAA.¹⁹

¹⁶ CRD 2 (Informe del Grupo de Trabajo Especial sobre la NGAA).

¹⁷ ALINORM 04/27/12, párr. 52.

¹⁸ CX/FAC 05/37/8 (Observaciones presentadas en respuesta a la circular CL 2004/9-FAC por el Brasil, la Comunidad Europea, la IFCGA y la OIV); CX/FAC 05/37/8-Add.1 (Observaciones de Cuba); CX/FAC 05/37/9 (Informe del Grupo de Trabajo electrónico); CX/FAC 05/37/10 (Observaciones presentadas en respuesta a la circular CL 2004/44-FAC por el Brasil, Chile, la Comunidad Europea, los Estados Unidos de América, Indonesia, Venezuela, la AAC, la AMFEP, el CEFS, la ELC, el IFAC, la ISA y la OIV); CX/FAC 05/37/10-Add.1 (Observaciones de Cuba y la IFU), CRD 14 (Observaciones de la OIV), CRD 21 (Observaciones de Malasia), CRD 24 (Observaciones de la ISA), CRD 27 (Observaciones de la India) y CRD 28 (Observaciones de Indonesia).

¹⁹ ALINORM 04/27/12, párrs. 70-71.

Grupo de Trabajo electrónico

70. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial de establecer nuevamente el Grupo de Trabajo electrónico sobre la NGAA dirigido por Estados Unidos de América de América²⁰ y le pidió que presentara un informe con recomendaciones a la 38ª reunión del CCFAC sobre los proyectos de dosis máximas para los aditivos alimentarios enumerados en el Apéndice VIII de este informe.

Recomendaciones para la adopción de proyectos (en el Trámite 8) y anteproyectos (en el Trámite 5/8) de disposiciones sobre aditivos alimentarios

71. A petición de la ISC, se examinaron nuevamente las disposiciones para el SIN 445, éster de glicerina de colofonia de madera. Varios delegados estuvieron de acuerdo en que la dosis propuesta de 50 mg/kg para las categorías 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie y 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 sería demasiado baja para lograr el efecto tecnológico deseado. En vista de que se había establecido una justificación tecnológica (CX/FAC 05/37/9) para el nivel de 110 mg/kg, el Comité acordó adelantar esta dosis.

72. El Comité decidió suprimir el texto explicativo de la nota sobre los sulfitos con el fin de aclarar que esa nota no era aplicable a los zumos (jugos) y néctares de frutas solamente.

73. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial, con los cambios susodichos, y decidió adelantar las disposiciones a los Trámites 8 y 5/8 (con la recomendación de suprimir los Trámites 6 y 7) para su adopción final por la Comisión.

74. El Comité acordó también incluir el almidón oxidado acetilado (SIN 1451), la carboximetilcelulosa entrecruzada (SIN 468) y la α -ciclodextrina (SIN 457) en el Cuadro 3 de la NGAA, para su adopción por el 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 5/8.

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

75. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial de revocar diversas disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA.

76. Asimismo acordó ratificar la recomendación del Grupo de Trabajo Especial de interrumpir el trabajo relacionado con diversas disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, a excepción de:

- el BHA (SIN 320) para las categorías de alimentos 09.2.1, 09.2.2, 09.2.5, 09.3 y 09.4;
- el BHT (SIN 321) para las categorías de alimentos 02.2.1.1, 09.2.1, 09.2.2, 09.2.5, 09.3 y 09.4;
- las clorofilas, complejos cúpricos (SIN 141 i) para las categorías de alimentos 07.2.2 y 07.2.3;
- los benzoatos para las categorías de alimentos 04.1.2.5 y 12.5.1.

77. El Comité acordó distribuir estas disposiciones comprobadas para examinarlas más a fondo y recabar observaciones para la próxima reunión del CCFAC.

78. El Comité acordó pedir a la Secretaría del Codex que preparase una lista de todos los proyectos (Trámite 6) de disposiciones sobre el mismo aditivo para la misma categoría de alimentos que figuraban por partida doble y facilitar esta información al 28º período de sesiones de la Comisión con la recomendación de que suspendiera el trabajo sobre estas disposiciones.

79. El Comité convino en que la disposición para el uso de extractos de quilaya, a razón de 500 mg/kg, en la categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para “deportistas”, bebidas “energéticas”, bebidas “electrolíticas” y bebidas con partículas añadidas) se mantendría en el Trámite 7 hasta que el JECFA hubiera terminado su análisis.

²⁰ Con la asistencia de Australia, el Brasil, el Canadá, la CE, el Japón, Irlanda, Sudáfrica, la ELC, el IFAC, la ISA, el ICBA y el ICGMA

Propuesta relativa a las disposiciones para antioxidantes fenólicos

80. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial de que todas las disposiciones de la NGAA para el galato de propilo (SIN 310), el butilhidroxianisol (SIN 320), el butilhidroxitolueno (SIN 321) y la terbutilhidroquinona (SIN 319) se expresaran, cuando procediera, en grasa o aceite y que la dosis máxima se expresara en el nivel de uso combinado.

Petición de información

81. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial de pedir solamente observaciones sobre las disposiciones correspondientes a los aditivos alimentarios indicados con carácter prioritario para su examen más a fondo. Las restantes disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA se mantendrían en el trámite correspondiente del procedimiento del Codex hasta que el CCFAC decidiera examinarlas más detenidamente. El Comité acordó también pedir más información sobre el neotamo (SIN 961), el alcohol polivinílico (SIN 1203) y la sal de aspartamo-acesulfamo (SIN 962).

82. El Comité pidió a la Secretaría del Codex que enviara una circular aparte para recabar observaciones relativas a las disposiciones sobre los aditivos alimentarios susodichos, que figuran en el Apéndice IX, en el entendimiento de que si no se recibía información antes de la 38ª reunión del CCFAC que justificara esos usos, esas disposiciones serían eliminadas del proyecto de NGAA.

Estado de tramitación de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios

83. El Comité acordó:

- remitir los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA al 28º período de sesiones de la Comisión para su adopción en los Trámites 8 y 5/8 (con la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7) (véase el Apéndice X);
- pedir al 28º período de sesiones de la Comisión que revocara diversas disposiciones sobre aditivos alimentarios (véase el Apéndice XI);
- informar al 28º período de sesiones de la Comisión de la interrupción del trabajo relativo a diversos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (véase el Apéndice XII).

SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 7 del programa)²¹**PROPUESTAS DE ADICIONES Y/O ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

84. El Comité tomó nota de que las observaciones recibidas en respuesta a la circular CL 2004/9-FAC habían sido examinadas por el Grupo de Trabajo sobre el Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios, presidido por la Sra. H. C. Wallin (Finlandia), quien presentó las recomendaciones del Grupo de Trabajo.

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE EL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN

85. La Presidenta del Grupo de Trabajo informó al Comité de que el SIN, establecido en 1989, había sido creado por este Comité con fines de etiquetado en las listas de ingredientes, de manera que se pudiera utilizar un número en lugar de los complejos nombres químicos de los aditivos alimentarios. También se recordó al Comité que el SIN había sido concebido como un sistema de identificación de los aditivos alimentarios cuyo uso había sido utilizado en uno o más de Estados Miembros, y que la asignación de un número del SIN no implicaba la aprobación tecnológica del Codex. Más bien, el número era sólo un medio para identificar los distintos aditivos alimentarios a escala mundial. La lista iba mucho más allá de los aditivos actualmente evaluados por el JECFA.

²¹ CX/FAC 05/37/11 (Observaciones presentadas por Cuba en respuesta a la circular CL 2004/9-FAC); CRD 3 (Informe del Grupo de Trabajo sobre el Sistema Internacional de Numeración).

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

- a) asignar el SIN 161h al color zeaxantina (sintético);
- b) cambiar el nombre del aditivo “estevisido” (SIN 960) por el de “glicósidos de esteviol;”
- c) eliminar el número 472f del SIN;
- d) asignar el número del SIN 1204 al pululano, agente de glaseado y formador de película

87. Respecto a la definición de la clase funcional "Edulcorantes", se señaló que el Grupo de Trabajo había examinado la conveniencia de revisarla para que incluyera el azúcar D-tagatosa. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo de que no era conveniente, por el momento, modificar la definición ya que el Comité estaba estudiando nuevas actividades que comprendían la revisión de diversas secciones de la lista del SIN.

Estado de tramitación de las enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios

88. El Comité aceptó remitir al 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius los anteproyectos de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios para su adopción en el Trámite 5/8 (con la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7) (véase el Apéndice XIII).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE ARMONIZACIÓN DE LOS TÉRMINOS UTILIZADOS POR EL CODEX Y EL JECFA (Tema 8 del programa)²²

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE SUSTANCIAS INERTES (Tema 9 del programa)²³

89. En su 36ª reunión, el CCFAC había acordado armonizar las clases funcionales enumeradas en las disposiciones adoptadas y no adoptadas de la NGAA con el Cuadro de Clases Funcionales del SIN y había aceptado las recomendaciones del Grupo de Trabajo sobre el SIN de: a) establecer un grupo de trabajo bajo la dirección del Reino Unido para preparar un documento de debate que contuviera una propuesta clara respecto de la armonización de los términos utilizados por el Codex y el JECFA para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en su próxima reunión; y b) establecer un Grupo de Trabajo independiente sobre Armonización de los Términos utilizados por el Codex y el JECFA para que se reuniera inmediatamente antes de la próxima reunión del CCFAC, examinara el documento de debate elaborado por el Grupo de Trabajo y proporcionara asesoramiento al Comité.²⁴

90. La reunión del Grupo de Trabajo Especial sobre Armonización de los Términos, celebrada el 23 de abril de 2005, había estado presidida por el Dr. D.B. Whitehouse (Reino Unido), con la asistencia de la Sra. H.C. Wallin (Finlandia) como Relatora.

91. El Comité observó que el Grupo de Trabajo Especial había preparado una versión revisada de la Sección II, “Cuadro de las clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas”, del documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios” (CAC/GL 36-1989, Rev. 6-2001). El texto revisado incluía cinco nuevas clases funcionales y definiciones y subclases conexas, a saber, blanqueadores, carbonatantes, sustancias inertes, gases de envasado y secuestrantes.

92. El Comité revisó la propuesta preparada por el Grupo de Trabajo Especial y suprimió el “uso en productos distintos de la harina” de la clase funcional “Blanqueadores” porque el texto era más adecuado a la definición. También acordó mantener en la definición de “Edulcorantes” la expresión “aditivos alimentarios distintos del azúcar”.

²² CX/FAC 05/37/12; CX/FAC 05/37/12-Add.1 (Observaciones del Brasil, Chile, la Comunidad Europea, los Estados Unidos de América, Venezuela y la ELC); CRD 4 (Informe del Grupo de Trabajo sobre Armonización de los Términos Utilizados por el Codex y el JECFA).

²³ CX/FAC 05/37/13; CX/FAC 05/37/13-Add.1(Observaciones del Brasil, el Canadá, Chile, la Comunidad Europea, los Estados Unidos de América, Venezuela y la ELC).

²⁴ ALINORM 04/27/12, párr. 107.

93. El Comité tomó nota de las reservas expresadas por las delegaciones de Suiza y los Estados Unidos de América de América y por algunos observadores en el sentido de que la definición de “sustancia inerte” no era apropiada y debía ser desarrollada ulteriormente. También se expresó preocupación en relación con la inclusión en la lista de los “gases de envasado”, ya que estas sustancias no se consideraban compatibles con la definición de aditivo alimentario. También se observó que las referencias a tipos concretos de alimentos, como los quesos, en la definición de “sales emulsionante”, y a “microorganismos” en la de “conservantes”, podían restringir indebidamente el ámbito de aplicación de estas clases funcionales. Asimismo se dijo que debían indicarse otras opciones con respeto a las “sustancias inertes” que no fueran su inclusión en la clase funcional de aditivos alimentarios, como se proponía en el documento CX/FAC 04/36/10.

94. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial de iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión del documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-2003)” y presentar al 28^o período de sesiones de la Comisión un proyecto de documento para un nuevo trabajo a tal efecto (véase el Apéndice XIV). Convino además en que, a reserva de la aprobación de nuevos trabajos, la Sección II revisada, “Cuadro de las clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas”, del documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios”, que figuraba en el documento CRD 4, se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3, en el entendimiento de que el Cuadro estaba sujeto a una elaboración posterior por el Comité.

95. El Comité acordó convocar nuevamente el Grupo de Trabajo Especial sobre Armonización de los Términos Utilizados por el Codex y el JECFA antes de su 38^a reunión, bajo la presidencia del Reino Unido, para examinar la Sección II revisada junto con las observaciones presentadas en el Trámite 3.

INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (ICE) (Tema 10 del programa)²⁵

96. En su 36^a reunión, el Comité había acordado mantener el ICE por el momento, y había decidido que Nueva Zelandia preparara una versión actualizada del mismo para que se examinara en la próxima reunión. La delegación de Nueva Zelandia presentó el documento de trabajo CX/FAC 05/37/14, que contenía el ICE actualizado con los nuevos usos para los coadyuvantes de elaboración publicados en los informes de las reuniones anteriores del CCFAC (de la 32^a a la 36^a reuniones, ambas inclusive).

97. El Comité manifestó su aprecio a la delegación de Nueva Zelandia. La delegación de la India propuso que se modificara la forma de presentación del inventario de coadyuvantes de elaboración dividiéndolo en tres secciones: i) “coadyuvantes de elaboración evaluados por el JECFA como inocuos”; ii) “coadyuvantes de elaboración no evaluados todavía por el JECFA”; y iii) “coadyuvantes de elaboración aprobados definitivamente”, con objeto de que el ICE fuera una referencia útil para los países en desarrollo al elaborar sus propias normas. El Comité no apoyó la propuesta, destacando que el ICE no era un texto del Codex y que su finalidad era solamente ser una referencia útil para los países y no estaba sometido a ningún examen ni escrutinio.

98. La delegación de los Estados Unidos de América de América propuso que se añadiera al inventario el isobutano para su uso como propulsor en aerosoles de aceite vegetal (para uso profesional solamente) y en aerosoles de emulsiones a base de agua. La delegación de Malasia propuso que la referencia a la semilla de algodón y a la soja en los nombres de los aceites fuera sustituida por la frase “aceite vegetal parcialmente hidrogenado”, dentro de la categoría de “Lubricantes, desmoldeadores y antiadherentes, y coadyuvantes de moldeo” en el Apéndice A. La delegación propuso también que se sustituyera la frase “ácidos grasos de sebo, semilla de algodón y aceite de soja” por la frase “ácidos grasos de sebo y de aceites vegetales” en todos los nombres de los aceites vegetales que figuraban en el Apéndice A. La delegación propuso además la inclusión en el Apéndice B de una columna titulada “Substrato” a fin de identificar la fuente (el origen) del sustrato y garantizar la inocuidad y calidad de las enzimas microbianas y proporcionar información a los consumidores.

99. El Comité aceptó el ofrecimiento de la delegación de Nueva Zelandia de preparar una nueva versión actualizada del ICE, que incluyera también las propuestas hechas en la presente reunión, para examinarla en la próxima reunión del Comité. Acordó además que en el documento se incluyera un texto introductorio explicando los cambios, sugerencias sobre el uso del ICE y posibles trabajos futuros.

²⁵ CX/FAC 05/37/14; CX/FAC 05/37/14-Add.1 (Observaciones de Cuba, la CE y la ELC); CRD 21 (Malasia); CRD 27 (la India); CRD 28 (Indonesia).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS AROMATIZANTES (Tema 11 del programa)²⁶

100. En su 36ª reunión, el CCFAC había acordado que un Grupo de Trabajo dirigido por los Estados Unidos de América de América preparara un documento de debate, en el que se examinaran posibles opciones para integrar los aromatizantes en el sistema del Codex, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en su siguiente reunión²⁷.

101. La delegación de los Estados Unidos de América presentó el documento, que contenía cinco posibles opciones para llevar a cabo el proceso de integración. Durante el debate, el Comité acordó adoptar la cuarta opción, que consistía en iniciar un nuevo trabajo sobre la elaboración de unas Directrices del Codex para el uso de aromas y complejos aromatizantes naturales, en las que se establecieran las condiciones para el uso inocuo de sustancias aromatizantes y complejos aromatizantes naturales en alimentos, similares a los principios para el uso inocuo de aditivos alimentarios contenidos en el Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA), acompañadas de una referencia a las evaluaciones realizadas por el JECFA.

102. El Comité estableció un Grupo de Trabajo electrónico²⁸, dirigido por los Estados Unidos de América, con el fin de preparar un documento de debate sobre la elaboración de las directrices, teniendo en cuenta los diversos términos y definiciones utilizados en el Codex en relación con los "aromatizantes". El documento de debate incluiría también un proyecto de documento para iniciar los nuevos trabajos, con miras a su posible presentación a la Comisión del Codex Alimentarius.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL MANDATO DE LA CONSULTA FAO/OMS DE EXPERTOS PARA LLEVAR A CABO UNA AMPLIA EVALUACIÓN DEL USO DEL CLORO ACTIVO (ASPECTOS DE INTERÉS PARA EL CCFAC) (Tema 12 del programa)²⁹

103. En su 36ª reunión, el CCFAC había convenido en pedir a la FAO y la OMS que convocaran una Consulta de Expertos para llevar a cabo una amplia evaluación del uso del cloro activo, teniendo en cuenta tanto sus ventajas como sus riesgos. Reconociendo los múltiples aspectos del uso del cloro activo, el Comité estuvo de acuerdo en la necesidad de definir claramente el alcance de la Consulta de Expertos. Por consiguiente, acordó que un Grupo de Trabajo dirigido por Dinamarca preparara un mandato claro para la Consulta de Expertos en relación con los aspectos de interés para el CCFAC, que sería examinado en la próxima reunión, con la petición a los Comités correspondientes de que analizaran las cuestiones de inocuidad y las ventajas de los usos del cloro activo con arreglo a sus respectivas atribuciones y elaborararan el mandatos en el marco de su esfera de competencia³⁰. A este respecto, el Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), en su 37ª reunión, había aprobado el mandato de la Consulta de Expertos en relación con los aspectos de interés para su labor³¹.

104. La delegación de Dinamarca presentó el documento e informó al Comité de que había sido preparado por los Estados Unidos de América. El documento desarrollaba el proyecto de mandato y se centraba en la identificación de los tratamientos específicos con cloro activo y las condiciones de su uso, así como en los productos objeto de tales tratamientos. También señalaba también la necesidad de que se recopilara más información de los países relativa a los usos en aplicaciones de cloro activo en el interior o la superficie de los alimentos.

²⁶ CX/FAC 05/37/15; CX/FAC 05/37/15-Add.1 (Observaciones de la Argentina, el Brasil, el Canadá, Cuba, la Comunidad Europea, los Estados Unidos de América, el ICBA y la IOFI); CRD 27 (Observaciones de la India); CRD 28 (Observaciones de Indonesia).

²⁷ ALINORM 04/27/12, párr. 215.

²⁸ Con la asistencia de Australia, Austria, la Comunidad Europea, Dinamarca, Francia, la India, Italia, el Japón, Noruega, el Reino Unido, Suiza, el ICBA, el ICDI y la IOFI

²⁹ CX/FAC 05/37/16; CX/FAC 05/37/16-Add.1 (Observaciones de Cuba y los Estados Unidos de América); CX/FAC 05/37/16-Add.2 (Observaciones de la IFU); CRD 15 (Observaciones de Suecia).

³⁰ ALINORM 04/27/12, párr. 92.

³¹ ALINORM 05/28/13, párr. 173 y Apéndice VI.

105. El Comité expresó su firme apoyo a la celebración de la Consulta FAO/OMS de Expertos, ya que el uso del cloro activo interesaba a muchos países. El Comité examinó una versión revisada del mandato, propuesta por los Estados Unidos de América en el documento CX/FAC 05/37/16-Add.1. Convino en suprimir la referencia a los “efectos organolépticos” en el punto e), al considerar que no que formaba parte de su mandato. El Comité no apoyó la propuesta de incluir en el mandato aspectos relativos a la resistencia antimicrobiana y observó que dichos aspectos ya estaban comprendidos en el mandato preparado por el CCFH.

106. La Secretaría del JECFA manifestó que no se había programado una consulta de expertos FAO/OMS, porque todavía no se habían asignado fondos y, entre todas las peticiones de asesoramiento científico de los Comités del Codex, la Comisión del Codex Alimentarius no había dado prioridad a ésta. Asimismo señaló que una vez que se hubieran garantizado fondos para este fin, la preparación de la consulta de expertos duraría un año por lo menos debido a la complejidad de la materia. Se destacó también que el documento proporcionaba información importante que sería utilizada en la preparación de la consulta.

107. El Comité pidió a los países que recopilaran información sobre los usos del cloro activo con vistas a presentarla en respuesta a una eventual petición de datos que efectuaría la FAO/OMS, una vez que la consulta de expertos estuviera programada.

108. El Comité concluyó el debate acordando remitir al 28º período de sesiones de la Comisión la información sobre el mandato y los antecedentes contenida en los documentos CX/FAC 05/37/16 y CX/FAC 05/37/16-Add.1, para que la transmitiera a la FAO y la OMS (véase el Apéndice XV), junto con el mandato preparado por el CCFH.

ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 13 del programa)³²

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE ESPECIFICACIONES

109. En su 36ª reunión, el CCFAC había decidido volver a convocar el Grupo de Trabajo Especial sobre Especificaciones antes de su reunión actual, bajo la presidencia de los Estados Unidos de América.

110. El Grupo de Trabajo Especial se reunió el 23 de abril de 2005. Estuvo presidido por el Dr. Paul Kuznesof (Estados Unidos de América). La Sra. H.C. Wallin (Finlandia) actuó como Relatora y la Sra. I. Meyland (Dinamarca) como Verificadora de la Clasificación. El Grupo de Trabajo Especial examinó las monografías sobre especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios y aromatizantes establecidas en la 63ª reunión del JECFA y publicadas en la colección Estudios FAO: Alimentación y Nutrición N° 52 - Addendum 12 (FNS 52-Add.12), junto con las observaciones recibidas al respecto. Se informó al Comité de que el JECFA, en su 63ª reunión, había terminado su examen y actualización de todas las especificaciones para el arsénico y los metales pesados que no se habían examinado durante reuniones anteriores.

111. El Grupo de Trabajo Especial asignó las monografías a las categorías correspondientes para ayudar al pleno del Comité a tomar decisiones sobre la ratificación de las especificaciones. Además, examinó las observaciones formuladas por el JECFA en su 63ª reunión sobre los “Principios que rigen el establecimiento y la revisión de especificaciones”.

Situación del Grupo de Trabajo Especial sobre Especificaciones

112. El Comité decidió volver a convocar el Grupo de Trabajo Especial sobre Especificaciones antes de su próxima reunión bajo la presidencia de los Estados Unidos de América.

³² CX/FAC 05/37/17; CX/FAC 05/37/17-Add. 1 (Observaciones de los Estados Unidos de América). CRD 5 (Informe del Grupo de Trabajo Especial sobre Especificaciones).

ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 63^A REUNIÓN

113. El Comité estuvo de acuerdo con las siguientes recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial.
- a) ratificar y remitir a la Comisión las especificaciones relativas a 12 aditivos de la Categoría I y a 192 aromatizantes de la Categoría I, para su adopción como especificaciones orientativas del Codex;
 - b) asignar a la Categoría II las especificaciones relativas a 3 aditivos, con cambios de redacción, y ratificarlas y remitirlas a la Comisión para su adopción como especificaciones orientativas del Codex;
 - c) remitir al JECFA las especificaciones relativas a 2 aditivos de la Categoría III para examinarlas más detalladamente;
 - d) ratificar y remitir a la Comisión los límites actualizados para el arsénico, el plomo y los demás metales pesados, y la supresión de los límites para metales pesados (como el plomo) en 71 aditivos para su adopción como revisiones a especificaciones orientativas del Codex ya existentes.

Estado de tramitación de las especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 63^a reunión

114. El Comité acordó remitir a la Comisión del Codex Alimentarius en su 28^o período de sesiones las especificaciones de identidad y pureza relativas a aditivos aromatizantes de las Categorías I y II formuladas por el JECFA en su 63^a reunión, para su adopción en el Trámite 5/8 (con la recomendación de suprimir los Trámites 6 y 7) como especificaciones orientativas del Codex (véase el Apéndice XVI).

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA CONTAMINANTES INCLUIDOS EN NORMAS DEL CODEX (Tema 14 del programa)³³

115. De conformidad con la sección del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius referente a las Relaciones entre los Comités sobre productos y los Comités de asuntos generales, todas las disposiciones sobre contaminantes contenidas en normas del Codex sobre productos debían remitirse al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos con miras a su ratificación.

116. El Comité señaló que desde su 35^a reunión no se habían presentado niveles máximos para contaminantes con miras a su ratificación, por lo que no era necesario adoptar medida alguna.

EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 15 del programa)**INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 15 a del programa)³⁴**

117. En su 36^a reunión, el CCFAC había acordado convocar nuevamente el Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos antes de su 37^a reunión, bajo la presidencia de la Comunidad Europea³⁵.

118. El Grupo de Trabajo Especial, presidido por el Sr. Frans Verstraete, se reunió el 24 de abril de 2005. El Dr. Paul Brent (Australia), el Dr. Rob Theelen (Países Bajos) y la Dra. Maria Cecilia Toledo (Brasil) actuaron como Relatores. El Presidente del Grupo de Trabajo Especial resumió brevemente los debates y recomendaciones de la reunión, celebrada el 24 de abril de 2005. Además de las recomendaciones relacionadas con temas concretos del programa, el Comité debatió los asuntos siguientes.

³³ ALINORM 05/36/18 (no publicado).

³⁴ CRD 6.

³⁵ ALINORM 04/27/12, párr. 114.

Lista de niveles máximos y niveles de referencia contenidos en las normas para productos que deben ser suprimidos

119. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo Especial de pedir al 28º período de sesiones de la Comisión que suprimiera los niveles máximos para el plomo en las normas del Codex para productos específicos como zumos (jugos) y néctares de frutas y productos cárnicos elaborados (véase el Apéndice XVII) y que modificara en consecuencia la Lista I. Al hacer esta petición, el Comité observó que todas las normas del Codex para productos específicos como zumos (jugos) y néctares de frutas serían revocadas cuando el Proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas fuera adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius.

Efectos de la concentración (petición del CCPFV)

120. El Comité examinó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial en respuesta a la petición de la 22ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) relativa al factor de concentración para los contaminantes en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas³⁶. El Comité observó que los productos elaborados podían ser el resultado de la combinación de varios productos y que se debía considerar también la posibilidad de aplicar buenas prácticas de fabricación para reducir la contaminación. Observó que se había tenido en cuenta un factor de concentración en el nivel máximo para el plomo en la leche (CODEX STAN 230-2001, Rev. 1-2003), al que se había añadido una nota que decía: “Debe aplicarse un factor de concentración a la leche parcial o totalmente deshidratada”. Se observó también que el CCFAC no disponía de suficientes recursos para determinar los factores de concentración correspondientes a todas las combinaciones de contaminantes y productos elaborados, y que era preferible que hubiera una disposición general aplicable a los productos elaborados, sin que ello impidiera al CCFAC establecer un valor específico para un producto elaborado en caso necesario. También se indicó que en el Anexo I de la NGCTA se facilitaba orientación sobre los niveles máximos para contaminantes y toxinas presentes en productos elaborados.

121. En consecuencia, el Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo Especial de confirmar al CCPFV que los niveles máximos se aplicaban a los productos sin elaborar y que, a falta de niveles específicos para productos elaborados, debía aplicarse un factor de elaboración (concentración/dilución) a los productos elaborados teniendo en cuenta las propiedades específicas del contaminante.

Situación del Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos

122. El Comité convino en convocar nuevamente el Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos antes de su 38ª reunión, bajo la presidencia de la Comunidad Europea.

LISTA I DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 15 b del programa)³⁷

123. En su 36ª reunión, el CCFAC había acordado incluir la Lista I en el modelo presentado en el documento de trabajo CX/FAC 04/36/16. Se señaló que eran necesarias algunas modificaciones de redacción antes de incluirla en la NGCTA y el Comité convino en encomendar este trabajo a la Secretarías del Codex y a la del JECFA, que debía corregir las referencias a la ingestión toxicológica. El Comité acordó que la información relativa a contaminantes y toxinas para las cuales se hubieran elaborado o se estuvieran elaborando en el Codex niveles máximos debería formar parte de un documento de trabajo que se actualizaría todos los años y se presentaría en todas las reuniones del Comité con fines de información y apoyo al debate sobre la NGCTA³⁸.

³⁶ CX/FAC 05/37/2, párr. 43.

³⁷ CX/FAC 05/37/19.

³⁸ ALINORM 04/27/12, párrs. 117 y 119.

124. El Comité ratificó las recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial sobre Contaminantes y Toxinas:

- añadir a la NGCTA la Lista I con las modificaciones aprobadas relativas a la correspondencia entre los códigos y las descripciones de los productos, y la eliminación de toda referencia a normas para productos;
- pedir al 28º período de sesiones de la Comisión que revocara las actuales normas individuales del Codex sobre niveles máximos/de referencia para contaminantes y toxinas (véase el Apéndice XVIII);
- añadir a la NGCTA la Lista II, como anexo en blanco, en espera de la conclusión del sistema de clasificación de alimentos; y
- incorporar la Lista anotada de contaminantes y toxinas presentes en los alimentos (partes 1 y 2) a un documento aparte, titulado “Documento de trabajo con fines de información y uso en los debates sobre la NGCTA”.

125. Las delegaciones del Japón y los Países Bajos acordaron revisar el documento, utilizando una base de datos adecuada, para presentarlo en la próxima reunión del Comité.

ANTEPROYECTO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX REVISADA PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 15 c del programa)³⁹

126. El Comité fue informado de que en el 27º período de sesiones de la Comisión se había aprobado la revisión de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos, a fin de que incluyera los párrafos pertinentes de la Política del CCFAC para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas presentes en Alimentos o Grupos de Alimentos como nuevo trabajo para el Comité (N09-2004)⁴⁰. En su 36ª reunión, el Comité había acordado además encomendar esta labor a un Grupo de Trabajo dirigido por el Japón, con miras a distribuir el documento, recabar observaciones al respecto y examinarlo en su próxima reunión⁴¹.

127. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial sobre Contaminantes y Toxinas de incorporar la modificación propuesta en el preámbulo de la NGCTA.

Estado de tramitación del anteproyecto de preámbulo revisado de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos

128. El Comité acordó remitir el anteproyecto al 28º período de sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 5/8 (con la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7) (véase el Apéndice XIX).

MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y LOS PIENSOS (Tema 16 del programa)

PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y LA REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LAS NUECES DE ÁRBOL POR AFLATOXINAS (Tema 16 a del programa)⁴²

129. En su 27º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius había adoptado el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas en el Trámite 5 y lo había adelantado al Trámite 6, como había propuesto el CCFAC en su 36ª reunión⁴³.

130. El Comité estuvo de acuerdo con las enmiendas al Proyecto de Código propuestas por el Grupo de Trabajo Especial sobre Contaminantes y Toxinas, que tenían en cuenta las observaciones presentadas en el Trámite 6.

³⁹ CX/FAC 05/37/20; CX/FAC 05/37/20-Add.1 (Observaciones en el Trámite 3 del Brasil y Cuba); CRD 27 (Observaciones de la India).

⁴⁰ ALINORM 04/27/41, párr. 88 y Apéndice VI.

⁴¹ ALINORM 04/27/12, párr. 126.

⁴² ALINORM 04/27/12, Apéndice XX; CX/FAC 05/37/21 (Observaciones presentadas en respuesta a la circular CL 2004/27-FAC por el Brasil y Venezuela); CRD 13 (Observaciones de la Comunidad Europea).

⁴³ ALINORM 04/27/41, párr. 69 y Apéndice IV.

131. El Comité decidió elaborar un apéndice al Proyecto de Código de Prácticas para tratar los aspectos específicos de las nueces del Brasil y, a tal fin, remitir al 28º período de sesiones de la Comisión un proyecto de documento como nuevo trabajo (véase el Apéndice XX). Acordó además que, a reserva de la aprobación de la Comisión, un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por el Brasil⁴⁴, preparara un anteproyecto de apéndice para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en la próxima reunión del Comité.

Estado de tramitación del Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas

132. El Comité acordó remitir al 28º período de sesiones de la Comisión el Proyecto de Código de Prácticas para su adopción en el Trámite 8 (véase el Apéndice XXI).

ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA LAS AFLATOXINAS EN ALMENDRAS, AVELLANAS Y PISTACHOS ELABORADOS Y SIN ELABORAR (Tema 16 b del programa)⁴⁵

133. En su 36ª reunión, el CCFAC había acordado establecer un anteproyecto de nivel máximo de 15 µg/kg (aflatoxinas totales) para almendras, avellanas y pistachos elaborados y sin elaborar, y distribuirlo para recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en su próxima reunión⁴⁶.

134. El Comité mantuvo un debate sobre si se debían establecer niveles máximos para nueces de árbol (almendras, avellanas y pistachos) elaboradas y sin elaborar solas o en combinación.

135. Teniendo en cuenta que en la evaluación del JECFA⁴⁷ se había llegado a la conclusión de que no era probable que de niveles máximos comprendidos entre 10 y 20 µg/kg para las aflatoxinas totales en el maní, el maíz y sus productos se derivaran diferencias importantes en los riesgos para la salud en una población normal, muchas delegaciones apoyaron el establecimiento de un nivel máximo de 15 µg/kg para las aflatoxinas totales en almendras, avellanas y pistachos tanto elaborados como sin elaborar. Se señaló que ese mismo nivel de 15 µg/kg había sido establecido para las aflatoxinas en el maní destinado a su elaboración ulterior (CAC/STAN 232-2001) y que el nivel de 15 µg/kg en almendras, avellanas y pistachos elaborados y sin elaborar era suficiente para proteger la salud humana, ya que esos productos se consumían en cantidades menores que el maní.

136. Algunas delegaciones apoyaron el establecimiento de un nivel máximo para la aflatoxina B1 exclusivamente, porque era la aflatoxina más tóxica y más fácil de analizar que las aflatoxinas totales. Sin embargo, varias delegaciones se opusieron a esta propuesta debido a las grandes variaciones observadas en la relación entre la aflatoxina B1 y las aflatoxinas totales, causadas por diversos factores (año de cultivo, variedad, condiciones climatológicas).

137. La delegación de la Comunidad Europea señaló que los niveles máximos para las aflatoxinas debían establecerse siguiendo el Principio de ALARA y se opuso al establecimiento de los mismos niveles para las nueces de árbol (almendras, avellanas y pistachos) elaboradas y sin elaborar, puesto que la elaboración reduciría significativamente el nivel. La delegación opinó también e que el *Proyecto de Código de Prácticas del Codex para la Prevención y la Reducción de las Aflatoxinas en las Nueces de Árbol*, una vez adoptado y puesto en práctica, contribuiría a reducir los niveles de aflatoxinas y permitiría aceptar niveles máximos más bajos. A este respecto, se expresaron diferentes opiniones en relación con los efectos del proceso de clasificación en la reducción del nivel de aflatoxinas en las nueces de árbol. Se observó que la aplicación de buenas prácticas en las etapas de producción, almacenamiento y elaboración podría no reducir el nivel de contaminación lo suficiente para alcanzar un nivel máximo más bajo.

138. Las delegaciones del Irán y la India propusieron que se estableciera un nivel máximo de 15 µg/kg para las nueces de árbol (almendras, avellanas y pistachos) elaborados y sin elaborar, habida cuenta de los aspectos relacionados tanto con la inocuidad de los alimentos como con el comercio equitativo.

⁴⁴ Con la asistencia de China, los Estados Unidos de América, la FAO y el INC.

⁴⁵ ALINORM 04/27/12, Apéndice XXV; CX/FAC 05/37/22 (Observaciones en el Trámite 3 presentadas en respuesta a la circular CL 2004/9-FAC por la Argentina, la Comunidad Europea, el Japón y el ITNC); CX/FAC 05/37/22-Add.1 (Observaciones de Cuba, la Comunidad Europea, los Estados Unidos de América y el Irán); CRD 25 (Observaciones del Paraguay), CRD 27 (Observaciones de la India); CRD 28 (Observaciones de Indonesia).

⁴⁶ ALINORM 04/27/12, párr. 155.

⁴⁷ Serie de Informes Técnicos de la OMS 884, 49ª reunión del JECFA, 1997.

139. El Comité examinó la propuesta de la delegación del Irán de pedir al JECFA que realizara una evaluación de la exposición para las nueces de árbol (almendras, avellanas y pistachos), dado su bajo consumo per cápita. Sin embargo, la Secretaría del JECFA señaló que, en su 49ª reunión, el JECFA había realizado ya una evaluación cuantitativa completa, que no había indicado un aumento del riesgo de cáncer en el caso de niveles de 10 y 20 µg/kg de aflatoxina B1.

140. Como resultado de los amplios debates, el Comité reconoció que sólo se podía avanzar con respecto al nivel máximo de 15 µg/kg (aflatoxinas totales) para las nueces de árbol (almendras, avellanas y pistachos) sin elaborar. El Comité decidió también posponer a la próxima reunión el debate sobre el nivel máximo para las nueces de árbol (almendras, avellanas y pistachos) elaboradas y estableció un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por la Comunidad Europea y el Irán⁴⁸, para que preparara un documento de trabajo con una propuesta de nivel máximo para las aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos elaborados, con la justificación oportuna, para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en su próxima reunión. La delegación del Irán manifestó firmes reservas con respecto a la decisión de examinar niveles máximos por separado para las nueces de árbol (almendras, avellanas y pistachos) elaboradas y sin elaborar que avanzarían independientemente en el procedimiento de trámites.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Niveles Máximos para las Aflatoxinas en Almendras, Avellanas y Pistachos Elaborados y Sin Elaborar

141. El Comité convino en remitir al 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius un nivel máximo para las aflatoxinas totales en almendras, avellanas y pistachos sin elaborar, para su adopción en el Trámite 5. El Comité decidió también distribuir el anteproyecto de nivel máximo para las aflatoxinas totales en almendras, avellanas y pistachos elaborados, para recabar observaciones en el Trámite 3 (véase el Apéndice XXII).

ANTEPROYECTO DE PLANES DE MUESTREO PARA LA CONTAMINACIÓN DE ALMENDRAS, NUECES DEL BRASIL, AVELLANAS Y PISTACHOS POR AFLATOXINAS (Tema 16 c del programa)⁴⁹

142. Se informó al Comité de que, en su 27º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius había aprobado la elaboración del Anteproyecto de Planes de Muestreo para la Contaminación por Almendras, Nueces del Brasil, Avellanas y Pistachos por Aflatoxinas como nuevo trabajo para el Comité (N07-2004)⁵⁰.

143. El Comité observó que el Grupo de Trabajo Especial sobre Contaminantes y Toxinas había examinado el proyecto de plan de muestreo, que se había elaborando utilizando datos relativos a las almendras. Tomó nota de que se habían presentado datos relativos a las avellanas y el trabajo adicional sobre el plan de muestreo dependía de que se determinara un nivel máximo y se recibiera más información sobre la distribución de las aflatoxinas en los pistachos y las nueces del Brasil (con cáscara y sin cáscara).

Estado de tramitación del Anteproyecto de Plan de muestreo para la Contaminación de Almendras, Nueces del Brasil, Avellanas y Pistachos por Aflatoxinas (N07-2004)

144. El Comité devolvió al Trámite 2 el Anteproyecto de Plan de Muestreo para la Contaminación de Almendras, Nueces del Brasil, Avellanas y Pistachos por Aflatoxinas. Convino también en pedir al Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por los Estados Unidos de América⁵¹, que revisara el documento sobre la base de nueva información que estuviera disponible en el futuro, para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo más detenidamente en su próxima reunión.

⁴⁸ Con la asistencia del Japón, los Estados Unidos de América, el Reino Unido, Turquía y el INC.

⁴⁹ CX/FAC 05/37/23; CX/FAC 05/37/23-Add.1 (Observaciones en el Trámite 3 del Brasil); CRD 13 (Observaciones de la Comunidad Europea).

⁵⁰ ALINORM 04/27/41, párr. 88 y Apéndice VI.

⁵¹ Con la asistencia de la Argentina, el Brasil, la Comunidad Europea, el Irán y el INC.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA CONTAMINACIÓN DE LAS NUECES DEL BRASIL POR AFLATOXINAS (Tema 16 d del programa)⁵²

145. En su 36ª reunión, el CCFAC había acordado que la delegación del Irán preparara un documento de debate revisado sobre la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas, que debía referirse a las nueces del Brasil con cáscara y sin cáscara (peladas y sin pelar). La versión revisada, que se distribuiría para recabar observaciones y someterla a examen en la reunión en curso, debía tener en cuenta el principio ALARA, prestando la debida atención a la evaluación del JECFA.

146. El presidente del Grupo de Trabajo Especial sobre Contaminantes y Toxinas informó al Comité sobre el debate de este tema, en el que se habían tomado también en consideración las observaciones presentadas. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo Especial de continuar el trabajo sobre la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas, ya que se disponía de nuevos datos globales.

147. El Comité acordó establecer un nuevo Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por el Brasil⁵³, para preparar un documento de debate revisado que sería examinado en su próxima reunión.

CONTAMINACIÓN DE LOS CEREALES POR DESOXINIVALENOL (DON) (INFORMACIÓN PRESENTADA EN RESPUESTA A LA CIRCULAR CL 2004/9-FAC) (Tema 16 e del programa)⁵⁴

148. En su 36ª reunión, el CCFAC había convenido en suspender, de momento, el examen de los niveles máximos para el desoxinivalenol. En su lugar, acordó pedir información sobre: la presencia de DON en los cereales; la influencia de la elaboración, la descontaminación y la clasificación en la reducción de los niveles de DON; los niveles nacionales o de referencia para el DON; y los procedimientos de muestreo y métodos de análisis, para examinarlos en su próxima reunión⁵⁵.

149. El Comité observó que muchos datos sobre la presencia de DON en cereales y productos elaborados a base de cereales estaban ya disponibles o estarían disponibles en breve a escala más global. Por consiguiente, el Comité decidió pedir al JECFA que realizara una evaluación de la exposición basada en los nuevos datos. En este sentido, el Comité confirmó de nuevo la importancia de tener en cuenta los alimentos elaborados y los efectos de la elaboración en los niveles de DON.

150. El Comité decidió establecer un Grupo de Trabajo electrónico⁵⁶, dirigido por los Estados Unidos de América, para elaborar un documento de debate que proporcionara datos globales pertinentes, inclusive sobre la presencia de desoxinivalenol y los efectos de la elaboración en los niveles de DON, que sería examinado en su próxima reunión.

CONTAMINACIÓN DEL SORGO POR MICOTOXINAS: INFORMACIÓN PRESENTADA EN RESPUESTA A LA CIRCULAR CL 2004/9-FAC (Tema 16 f del programa)⁵⁷

151. El Comité tomó nota de que en su 36ª reunión había acordado pedir información sobre: la fuente de la contaminación; el tipo de micotoxina en cuestión; métodos de análisis y procedimientos de muestreo; la protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud; problemas efectivos y posibles en el comercio internacional; labor ya realizada por otras organizaciones internacionales, etc., para examinarla en su próxima reunión⁵⁸.

⁵² CX/FAC 05/37/24; CX/FAC 05/37/24-Add.1 (Observaciones de la Argentina, Bolivia, el Brasil y Cuba); CRD 13 (Observaciones de la Comunidad Europea); CRD 17 (Observaciones del Brasil).

⁵³ Con la asistencia de los Estados Unidos de América, el Irán y el INC.

⁵⁴ CX/FAC 05/37/25 (Información presentada en respuesta a la circular CL 2004/9-FAC por la Argentina, la Comunidad Europea y el Japón); CX/FAC 05/37/25-Add.1 (Información presentada por la Comunidad Europea, Cuba, los Estados Unidos de América y el Japón); CRD 18 (el Japón); CRD 25 (el Paraguay); CRD 27 (la India); CRD 28 (Indonesia).

⁵⁵ ALINORM 04/27/12, párr. 158.

⁵⁶ Con la asistencia de Alemania, Bélgica, el Canadá, la Comunidad Europea, Finlandia, Francia, el Japón, los Países Bajos, el Reino Unido, la República de Corea y el ICGMA.

⁵⁷ CX/FAC 05/37/26.

⁵⁸ ALINORM 04/27/12, párr. 160.

152. El Comité señaló que sólo el Japón había proporcionado información limitada en respuesta a esta petición. También observó que las disposiciones del Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de los Cereales por Micotoxinas, incluidos los anexos sobre la ocratoxina A, la zearalenona, la fumonisina y los tricotecenos (CAC/RCP 51-2003), eran aplicables para prevenir la contaminación del sorgo por micotoxinas.

153. El Comité acordó interrumpir este trabajo ya que no había sido posible encontrar una delegación dispuesta a preparar un documento de debate sobre este asunto.

CONTAMINANTES INDUSTRIALES Y AMBIENTALES EN LOS ALIMENTOS (Tema 17 del programa)

PROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL PLOMO EN EL PESCADO (Tema 17 a del programa)⁵⁹

154. En su 36ª reunión, el CCFAC había acordado mantener el proyecto de nivel máximo de 0,2 mg/kg para el plomo en el pescado en el Trámite 7, y examinar el nivel en su próxima reunión a la luz de los resultados de la evaluación de la 53ª reunión del JECFA, la lista de las principales especies de peces objeto de comercio internacional elaborada por Dinamarca, y las observaciones recibidas⁶⁰.

155. El Comité examinó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial sobre Contaminantes y Toxinas de que se estableciera o bien un nivel máximo para un número limitado de 5 a 10 especies importantes para grupos vulnerables de la población (los niños) o bien un único nivel máximo para todo el pescado. Muchas delegaciones apoyaron un único nivel máximo para todo el pescado, debido a la dificultad de establecer criterios aceptables para determinar las especies importantes, en vista de las variaciones regionales del nivel de contaminación, las diferencias en las modalidades de consumo y los posibles problemas comerciales que podría causar una lista de ese tipo. La delegación de Dinamarca, haciendo referencia al documento de trabajo CX/FAC 05/37/27, propuso elaborar una lista breve centrada en las especies consumidas por niños.

156. El Comité recordó que este tema se había debatido durante muchos años y que se habían intentado aplicar diversos criterios sin realizar progresos apreciables. En estas circunstancias, el Comité decidió no elaborar una lista de especies de peces y estudiar la posibilidad de establecer un nivel máximo para el plomo comprendido entre 0,2 y 0,5 mg/kg para todo el pescado, teniendo en cuenta los resultados de la 53ª reunión del JECFA, los datos de la OMS sobre la contaminación del pescado por plomo⁶¹ y otra información pertinente, como la facilitada en la 36ª reunión del CCFAC. Con este fin, el Comité acordó pedir a un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por Filipinas⁶², que preparase un documento de debate en el que se recopilase la información necesaria para establecer un nivel máximo adecuado para el plomo en el pescado, que sería examinado por el Comité en su próxima reunión. El Representante de la OMS en la Secretaría expresó la voluntad de cooperar en este proceso proporcionando información, y pidió a los Estados Miembros que presentaran datos a la OMS.

Estado de tramitación del proyecto de nivel máximo para el plomo en el pescado

157. El Comité acordó mantener el nivel máximo de 0,2 mg/kg para el plomo en el pescado en el Trámite 7 (véase el apéndice XXIII) y decidir el nivel en su próxima reunión, sobre la base de la información contenida en el documento de debate.

⁵⁹ CX/FAC 05/37/27; CX/FAC 05/37/26-Add.1 (observaciones de Cuba, Egipto y Filipinas); CRD 27 (Observaciones de la India); CRD 28 (Observaciones de Indonesia).

⁶⁰ ALINORM 04/27/12, párr. 165.

⁶¹ www.who.int/foodsafety/chem/gems/en.

⁶² Con la asistencia de Australia, la Comunidad Europea, Dinamarca, España, los Estados Unidos de América, la India, el Japón, Nueva Zelandia, el Reino Unido, la República de Corea, Sudáfrica, Tailandia y la OMS.

ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL ESTAÑO (Tema 17 b del programa)⁶³

158. Teniendo en cuenta la reevaluación que iba a realizar próximamente el JECFA, en su 36ª reunión el CCFAC había decidido mantener los niveles actuales de 250 mg/kg (alimentos enlatados distintos de las bebidas) y 200 mg/kg (bebidas enlatadas) en el Trámite 4, y examinar de nuevo estos niveles a la luz de la reevaluación realizada en la 64ª reunión del JECFA⁶⁴.

159. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que en su 64ª reunión el JECFA había llegado a la conclusión de que los datos disponibles indicaban que no era conveniente establecer una dosis de referencia aguda para el estaño inorgánico, ya que el hecho de que se produjera o no irritación del aparato gastrointestinal tras la ingestión de un alimento que contuviera estaño dependía de la concentración y del tipo de estaño presente en el producto, y no de la dosis ingerida con relación al peso corporal. En su 64ª reunión, el JECFA había reiterado la opinión, expresada en sus 36ª y 55ª reuniones, de que los datos disponibles sobre personas indicaban que el estaño inorgánico en concentraciones inferiores a 150 mg/kg en bebidas enlatadas o a 250 mg/kg en alimentos enlatados podía producir manifestaciones agudas de irritación gástrica en algunas personas. Por lo tanto, la ingestión de porciones de tamaño considerable que contuvieran estaño inorgánico en concentraciones iguales a la norma propuesta para las bebidas enlatadas (200 mg/kg) podía producir reacciones negativas. No se disponía de información sobre si había grupos de la población especialmente sensibles a esas reacciones negativas. El Comité señaló que el proyecto del informe completo de la 64ª reunión del JECFA estaría disponible en breve en formato electrónico.

160. La delegación de la Comunidad Europea reiteró las observaciones formuladas en la 36ª reunión, en el sentido de que el estaño podía producir irritación gástrica en algunas personas cuando estaba presente en bebidas en cantidades superiores a los 150 mg/kg, y en otros alimentos enlatados a partir de 250mg/kg, y que debían establecerse niveles inferiores a los que podían producir una toxicidad aguda, a fin de proteger la salud de los consumidores y, en particular, para proteger a las personas que pudieran ser sensibles al estaño. Las delegaciones de la Comunidad Europea y Noruega propusieron que los niveles máximos fueran de 200 mg/kg para "alimentos enlatados distintos de las bebidas" y de 100 mg/kg para "bebidas enlatadas", y señalaron que se ha demostrado que esos niveles eran fáciles de conseguir.

161. Muchas delegaciones apoyaron niveles máximos de 250 mg/kg y 200 mg/kg para alimentos enlatados (distintos de las bebidas) y para bebidas enlatadas, respectivamente, ya que estos niveles eran compatibles con el objetivo del Codex de proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional. Se señaló que era necesario establecer niveles máximos más altos para el estaño en países de elevada temperatura y humedad y de gran variación entre las estaciones, ya que unos niveles máximos más bajos podrían traducirse en una reducción de la duración del producto. También se señalaron los importantes efectos funcionales del estaño.

162. En vista de los resultados de la 64ª reunión del JECFA muchas delegaciones expresaron su acuerdo con los niveles de 250 mg/kg y 150 mg/kg. También se señaló que la decisión del Comité de establecer niveles máximos debería ser conforme con los "Principios de análisis de riesgos aplicados por el CCFAC", finalizados en la 36ª reunión del CCFAC y ratificados en la 21ª reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP), que exigían que el CCFAC basara sus recomendaciones a la Comisión del Codex Alimentarius en materia de gestión de riesgos en las evaluaciones de riesgos del JECFA, incluidas las evaluaciones de la inocuidad.

Estado de tramitación del anteproyecto de niveles máximos para el estaño

163. El Comité acordó distribuir el anteproyecto de niveles máximos para el estaño a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a ulterior examen en su próxima reunión (véase el Apéndice XXIV). La delegación de la Comunidad Europea expresó reservas con respecto al nivel máximo de 250 mg/kg para alimentos enlatados (distintos de las bebidas) u de 150 mg/kg para bebidas enlatadas.

⁶³ ALINORM 04/27/12, Apéndice XXIV; CRD 13 (Observaciones de la Comunidad Europea); CRD 27 (Observaciones de la India); CRD 28 (Observaciones de Indonesia).

⁶⁴ ALINORM 04/27/12, párr. 171.

PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y LA REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS ENLATADOS POR ESTAÑO (Tema 17 c del programa)⁶⁵

164. En su 27º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius había adoptado el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Alimentos Enlatados por Estaño Inorgánico en el Trámite 5, y lo había adelantado al Trámite 6, según había propuesto el CCFAC en su 36ª reunión⁶⁶.

165. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo Especial sobre Contaminantes y Toxinas había debatido el Anteproyecto de Código, teniendo en cuenta las observaciones presentadas en el Trámite 6, y había introducido los siguientes cambios de poca importancia:

- sustitución de los corchetes por paréntesis en todo el proyecto;
- sustitución, en el párrafo 20 de la versión inglesa, de "despolarizes" por "despolarisers";
- sustitución de "durante el estañado" por "durante el desestañado" en el párrafo 20;
- sustitución del intervalo de las temperaturas de enfriamiento de las latas de 35-38 °C por 35-40 °C en los párrafos pertinentes del texto.

Estado de tramitación del Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Alimentos Enlatados por Estaño

166. El Comité acordó remitir al 28º período de sesiones de la comisión el Proyecto de Código de Prácticas, para su adopción final en el Trámite 8 (véase el Apéndice XXV).

PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CADMIO (Tema 17 d del programa)⁶⁷

167. En su 36ª reunión, el CCFAC había remitido a la Comisión del Codex Alimentarius los anteproyectos de niveles máximos para el cadmio en el arroz pulido; el trigo en grano; las papas; las hortalizas de tallo y de raíz; las hortalizas de hoja; y otras hortalizas, para su adopción preliminar en el Trámite 5. Los anteproyectos de niveles máximos para los moluscos (incluidos los cefalópodos) se habían devuelto al Trámite 3 para distribuirlos, recabar observaciones y someterlos a examen en su próxima reunión⁶⁸. En su 27º período de sesiones, la Comisión había adoptado los anteproyectos de niveles máximos para el cadmio propuestos por el CCFAC en su 36ª reunión en el Trámite 5 y los había adelantado al Trámite 6, a excepción de los niveles máximos para el arroz pulido, que se habían devuelto al Trámite 3 debido a la preocupación por el hecho que el nivel máximo propuesto pudiera dar lugar a una ingestión que excediera de la ISTP en determinadas poblaciones⁶⁹.

168. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que el JECFA, en su 64ª reunión, había llegado a la conclusión de que el efecto de los distintos niveles máximos en la ingestión global de cadmio sería muy pequeño. En los niveles máximos propuestos, la ingestión media de cadmio se reduciría en un 1 por ciento aproximadamente de la ISTP. La imposición de un nivel máximo más bajo daría lugar posiblemente a una reducción de la ingestión de cadmio de no más del 6 por ciento (trigo en grano, papas) de la ISTP. En los niveles propuestos, no más de un 9 por ciento de un producto los rebasaría (ostras). Los niveles máximos inferiores a los propuestos darían lugar a que un 25 por ciento aproximadamente de los moluscos, papas y otras hortalizas los rebasaran.

⁶⁵ ALINORM 04/27/12, Apéndice XXI; CX/FAC 05/37/28 (Observaciones en el Trámite 6 presentadas en respuesta a la circular CL 2004/27-FAC por la Comunidad Europea, Cuba y Venezuela).

⁶⁶ ALINORM 04/27/41, párr. 70 y Apéndice IV.

⁶⁷ ALINORM 04/27/12, Apéndice XXIII; CX/FAC 05/37/29 (Observaciones presentadas en respuesta a las circulares CL 2004/9-FAC y CL 2004/27-FAC por Australia, el Canadá, la Comunidad Europea, el Japón y Sudáfrica); CX/FAC 05/37/29-Add.1 (Observaciones de la Comunidad Europea, Cuba, Egipto y Singapur); CRD 11 (Observaciones de la Secretaría del JECFA); CRD 16 (Observaciones de Noruega); CRD 27 (Observaciones de la India); CRD 28 (Observaciones de Indonesia).

⁶⁸ ALINORM 04/27/12, párr. 182.

⁶⁹ ALINORM 04/27/41, párr. 68 y Apéndice IV.

169. La Secretaría del JECFA observó que además de los valores medios y los efectos de los distintos niveles máximos que se indicaban en el informe resumido, el JECFA utilizaba también evaluaciones probabilísticas de la ingestión basadas en datos japoneses para el arroz. Este análisis arrojaba también únicamente diferencias marginales en la ingestión cuando se consideraban niveles de 0,2 y 0,4 mg/kg en el arroz en los percentiles 95^o y 97,5^o del consumo de arroz.

Proyectos de niveles máximos para el cadmio en el arroz en gran; las papas; las hortalizas de tallo y de raíz; las hortalizas de hoja; y otras hortalizas

170. El Comité examinó también la posibilidad de interrumpir el trabajo sobre los niveles máximos para las hortalizas de hoja y otras hortalizas en el Proyecto de Norma, ya que la evaluación del JECFA había llegado a la conclusión de que las hortalizas de hoja no eran fuentes dietéticas importantes para la ingestión de cadmio. Se señaló que era necesario un nivel máximo para cada uno de estos productos, dada la posible contaminación procedente del suelo. También se observó que el CCFAC, en su 36^a reunión, había interrumpido el trabajo sobre la elaboración de niveles máximos para el cadmio en varios otros productos que contribuían considerablemente a la ingestión de cadmio. Por consiguiente, el Comité acordó proceder al establecimiento de niveles máximos para ese grupo de productos.

171. A este respecto, se observó que la decisión relativa a la gestión de riesgos de este Comité debía basarse en los principios básicos contenidos en el Proyecto de Política del CCFAC para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas presentes en Alimentos o Grupos de Alimentos⁷⁰, que establecía claros criterios para seleccionar alimentos o grupos de alimentos que contribuyen de manera significativa a la exposición dietética total a un contaminante o toxina.

Anteproyectos de niveles máximos para el cadmio en los moluscos

172. El Comité examinó los anteproyectos de niveles máximos para el cadmio en los moluscos, incluida la opción de interrumpir el trabajo sobre este producto. La delegación de la Comunidad Europea se opuso a esta propuesta porque la evaluación del JECFA había llegado a la conclusión de que los moluscos contribuían a la ingestión de cadmio y había propuesto 1,0 mg/kg para los moluscos bivalvos marinos y para los cefalópodos sin vísceras. Algunos países apoyaron la interrupción del trabajo sobre estos productos. Otros se opusieron a los niveles máximos propuestos porque la presencia natural de cadmio en los moluscos y cefalópodos tendía a producirse en niveles superiores a los del anteproyecto (1,0 mg/kg) y propusieron niveles más altos (2-3 mg/kg). Tras mantener un debate, el Comité convino en remitir al Trámite 5 el nivel máximo de 1,0 mg/kg para los moluscos bivalvos marinos (excluidos las ostras y los peines) y los cefalópodos (sin vísceras). Las delegaciones de Chile, Cuba, Filipinas, la India, Tailandia y Venezuela expresaron sus reservas con respecto a esta decisión y recomendaron un nivel máximo de 2,0 mg para los cefalópodos, debido al medio ambiente contaminado.

Anteproyecto de nivel máximo para el cadmio en el arroz pulido

173. El Comité debatió por último el anteproyecto de nivel máximo para el arroz pulido. La delegación del Japón propuso que se mantuviera el nivel actual de 0,4 mg/kg, teniendo en cuenta el resultado de la evaluación del JECFA en su 64^a reunión. Además, las estimaciones de la infesta dietética realizadas por el Japón habían llegado a la conclusión de que un nivel de 0,4 mg/kg garantizaría la protección de la salud de los consumidores. La delegación de la Comunidad Europea propuso que se volviera al nivel propuesto originalmente, de 0,2 mg/kg, en vista del efecto de un nivel máximo de 0,4 mg/kg en la ingestión dietética de las personas con un consumo alto, especialmente en las regiones donde el arroz tendía a contener niveles más altas de cadmio en consumidores fieles a una marca. Algunas delegaciones observaron que la exposición de un reducido grupo de edad, como los niños, era un dato incorrecto para comparar los efectos negativos en los que el JECFA basaba la ISTP, ya que estos efectos negativos exigían una exposición a muy largo plazo.

174. Muchas delegaciones apoyaron un nivel de 0,4 mg/kg. Algunos de estos países habían realizado sus propias evaluaciones de la ingestión y habían confirmado que este nivel no daría lugar a efectos negativos sobre la salud de los consumidores. El Comité decidió remitir al 28^o período de sesiones de la Comisión el anteproyecto de nivel máximo de 0,4 mg/kg para el cadmio en el arroz pulido, para su adopción en el Trámite 5. Las delegaciones de la Comunidad Europea, Egipto, Noruega y Singapur manifestaron sus reservas con respecto a esta decisión.

⁷⁰ ALINORM 04/27/12, Apéndice XIV.

Estado de tramitación de los proyectos y anteproyectos de niveles máximos para el cadmio

175. El Comité convino en remitir al 28º período de sesiones de la Comisión los proyectos de niveles máximo para el cadmio en el trigo en grano, las papas, las hortalizas de hoja y de raíz, las hortalizas de hoja y otras hortalizas, para su adopción en el Trámite 8, y los anteproyectos de niveles máximos para el cadmio en los moluscos bivalvos marinos (excluidos las ostras y los peines) y los cefalópodos (sin vísceras) y en el arroz pulido, para su adopción en el Trámite 5 (véase el Apéndice XXVI).

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA MEDIDAS APLICABLES EN EL ORIGEN DESTINADAS A REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS CON DIOXINAS Y BPC ANÁLOGOS A LAS DIOXINAS (Tema 17 e del programa)⁷¹

176. En su 36ª reunión el CCFAC había devuelto al Trámite 2 el Anteproyecto de Código de Prácticas para Medidas Aplicables en el Origen destinadas a Reducir la Contaminación de los Alimentos con Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas, para que fuera revisado por un Grupo de Trabajo dirigido por Alemania, con el fin de distribuirlo y recabar observaciones en el Trámite 3, y someterlo posteriormente a examen en su próxima reunión⁷².

177. El Comité observó que el Grupo de Trabajo Especial sobre Contaminantes y Toxinas había debatido el proyecto revisado de Código de Prácticas tomando en consideración las amplias observaciones y había reconocido que todavía era necesario revisarlo más a fondo antes de adelantar al Trámite 5.

178. El Comité convino en que las cuestiones siguientes debían tenerse en cuenta en la revisión del documento:

- cambiar el título por “Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Alimentos y Piensos con Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas”;
- mantener la estructura general del documento actual;
- eliminar referencias significativas a la aplicación de la Convención de COP manteniendo la información sobre el origen y las medidas aplicables en el origen;
- eliminar, en la medida de lo posible, las referencias al establecimiento de niveles máximos/de acción;
- garantizar que todas las medidas propuestas están respaldadas por pruebas y suprimir las medidas que no pueden ser justificadas/sustentadas por la información;
- incluir un glosario de términos;
- remitirse al Código de Prácticas del Codex sobre Buena Alimentación Animal (CAC/RCP 54-2004) cuando se haga referencia a las buenas prácticas de alimentación animal;
- abordar la necesidad de un seguimiento de las dioxinas teniendo en cuenta el carácter costoso del análisis.

179. El Representante de la OMS señaló a la atención de los participantes una reunión, organizada por el PNUMA durante la primera semana de mayo de 2005, relacionada con el seguimiento de la Convención de Estocolmo. En la reunión se examinarían las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas asociados con la leche materna.

⁷¹ CX/FAC 05/37/30; CX/FAC 05/37/30-Add.1 (Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Australia, el Brasil, Cuba, los Estados Unidos de América, Sudáfrica y el CEFS); CRD 13 (Observaciones de la Comunidad Europea); CRD 27 (Observaciones de la India).

⁷² ALINORM 04/27/12, párr. 185.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas para Medidas Aplicables en el Origen Destinadas a Reducir la Contaminación de los Alimentos con Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas

180. El Comité convino en devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Alimentos y Piensos con Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas para que fuera redactado de nuevo por un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por Alemania⁷³, a fin de distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en su próxima reunión. El Comité pidió a los Estados y Organizaciones Miembros que desearan formular amplias observaciones que se incorporasen al Grupo de Trabajo electrónico.

3-MCPD EN LAS PROTEÍNAS VEGETALES HIDROLIZADAS MEDIANTE ÁCIDO Y EN LOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN ESAS PROTEÍNAS (Tema 17 f del programa)

181. En su 36ª reunión, el CCFAC había acordado iniciar el trabajo relativo al establecimiento de un nivel máximo para el 3-MCPD en las proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y en los productos que contienen esas proteínas, a reserva de su aprobación como nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius, recabando al mismo tiempo observaciones sobre propuestas de niveles máximos para los cloropropanoles en estos productos. El Comité acordó que un Grupo de Trabajo dirigido por el Reino Unido preparase un documento de debate actualizado sobre los cloropropanoles, con propuestas de niveles máximos para el 3-MCPD en las proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y en alimentos que contienen esas proteínas, para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en la próxima reunión del Comité⁷⁴.

182. En su 27º período de sesiones, la comisión del Codex Alimentarius había aprobado el establecimiento de un nivel máximo para el 3-MCPD en las proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y en los productos que contienen esas proteínas como nuevo trabajo para el Comité (N08-2004)⁷⁵.

Documento de debate sobre los cloropropanoles

183. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial sobre Contaminantes y Toxinas de iniciar un nuevo trabajo sobre la elaboración de un Código de Prácticas. El Comité examinó un documento de proyecto para este nuevo trabajo, contenido en el documento CRD 33, y revisó el título de modo que dijera “Proyecto de documento sobre un nuevo trabajo relativo a un Código de Prácticas para la Reducción de los Cloropropanoles durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante ácido y Productos que contienen esas Proteínas”. Acordó que este cambio se reflejara en todo el documento. El Comité acordó remitir el proyecto del documento al 28º período de sesiones de la Comisión para que lo aprobara como nuevo trabajo (véase el apéndice XXVII). Además se acordó que, en espera de la aprobación de la Comisión, un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por el Reino Unido⁷⁶, preparara un anteproyecto de código para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a ulterior examen en su próxima reunión.

Propuestas de niveles máximos⁷⁷

184. El Comité tomó nota de las conclusiones de la 57ª reunión del JECFA sobre la evaluación del cloropropanol⁷⁸. La salsa de soja y los productos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido habían sido considerados las principales fuentes de ingestión. El JECFA había llegado a la conclusión de que, al ser poco frecuente la presencia de 3-MCPD en los alimentos, era improbable que un límite reglamentario tuviera mucho efecto en la ingestión global de las personas que no consumían salsa de soja. Sin embargo, como la distribución de 3-MCPD residual en la salsa de soja está muy sesgada y era probable que la lealtad a una marca pudiera dar lugar a un consumo sistemático de marcas muy contaminadas, un

⁷³ Con la asistencia de Australia, China, los Estados Unidos de América el Japón, el Reino Unido y el CEFS

⁷⁴ ALINORM 04/27/41, párrs. 193-194.

⁷⁵ ALINORM 04/27/41, párr. 88 y Apéndice VI.

⁷⁶ Con la asistencia de Australia, el Canadá, China, la Comunidad Europea, los Estados Unidos de América, el Japón, la República de Corea, Tailandia y el IHPC.

⁷⁷ CX/FAC 05/37/31 (Propuestas de niveles máximos presentadas en respuesta a la circular CL 2004/9-FAC por la Comunidad Europea, la AIIBP/FAIBP y el IHPC); CX/FAC 05/37/31-Add.1 (Propuestas presentadas por Cuba y el CIIA); CRD 18 (Observaciones del Japón); CRD 21 (Observaciones de Malasia); CRD 30 (Observaciones del IHPC).

⁷⁸ WHO *Technical Report Series*, 909, 57ª reunión del JECFA, 2001

límite reglamentario a la concentración de 3-MCPD en la salsa de soja podría reducir notablemente la ingestión del contaminante por los consumidores de este condimento.

185. El JECFA había examinado varias estimaciones de la ingestión basadas en datos nacionales, centrándose principalmente en los consumidores de salsa de soja y alimentos condimentados. Tomando como base las estimaciones de la ingestión nacional en los Estados Unidos de América, se calcularon las repercusiones en la ingestión de la eliminación de productos con elevados niveles de 3-MCPD. Tomando como base un estudio limitado, la eliminación de la salsa de soja con niveles superiores a 100 mg/kg, o 50 mg/kg, o a 1 mg/kg, daba lugar a una disminución significativa de la ingestión media de 3-MCPD.

186. El Comité observó que diversas delegaciones habían presentado una gran variedad de propuestas de niveles máximos (de 0,02 a 1,0 mg/kg) en respuesta a la circular CL 2004/9-FAC. A este respecto, se señaló que la aplicabilidad de los distintos niveles máximos variaba en función de los productos abarcados y de las técnicas de producción utilizadas. Algunos productos podían contener sólo pequeñas cantidades de 3-MCPD, mientras que otros podían contener niveles relativamente elevados. La salsa de soja fermentada por medios naturales no solía contener niveles detectables de 3-MCPD.

187. Se señaló que varios países habían indicado niveles de 3-MCPD en otros productos, como los cereales, y que sería necesaria una evaluación de la exposición que tuviera en cuenta todos los productos.

188. El Comité estudió la posibilidad de establecer un nivel máximo para el 3-MCPD, con el fin de someterlo a examen en el Trámite 3. Tras un largo debate sobre diversos niveles máximos con la intención, de llegar a una fórmula de transacción, el Comité aceptó utilizar como punto de partida un nivel máximo de 0,4 mg/kg para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (excluida la salsa de soja fermentada por medios naturales).

189. Debido a la necesidad de definir mejor los productos para los cuales debían establecerse niveles máximos, el Comité acordó que un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por el Reino Unido⁷⁹, preparara un documento de debate en el que se definieran los diversos productos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y recopilara información sobre otros productos que contienen 3-MCPD. El Comité acordó también pedir al JECFA que realizase una evaluación de la exposición a los cloropropanoles de todas las procedencias (véase el tema 18 del programa).

Estado de tramitación de los anteproyectos de niveles máximos para el 3-MCPD en las proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y los productos que contienen estas proteínas

190. El Comité acordó distribuir los anteproyectos de niveles máximos para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (excluida la salsa de soja fermentada por medios naturales) para recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlos más detenidamente en su próxima reunión (véase el Apéndice XXVIII).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ACRILAMIDA (Tema 17 g del programa)⁸⁰

191. El Comité recordó que, en su 36ª reunión, había convenido en que el Documento de Debate sobre la Acrilamida sería revisado, teniendo en cuenta las observaciones presentadas, para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo posteriormente a examen en su reunión actual⁸¹.

192. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que la acrilamida se formaba en determinados alimentos durante la elaboración mediante tratamiento térmico (generalmente por encima de 120°C). El JECFA, en su 64ª reunión, había evaluado la acrilamida en relación con la neurotoxicidad, los efectos en la reproducción y el desarrollo, la genotoxicidad y la carcinogenicidad, y había determinado que los efectos fundamentales de la acrilamida para la actual evaluación de riesgos eran su genotoxicidad y carcinogenicidad. El JECFA había establecido que unos valores del “margen de exposición” de 300 para la población general y de 75 para los consumidores de grandes cantidades de alimentos que contuvieran altos niveles de acrilamida, serían bajos y podrían indicar un motivo de preocupación para la salud humana. Por

⁷⁹ Con la asistencia de Alemania, Australia, el Canadá, China, la Comunidad Europea, los Estados Unidos de América, Filipinas, el Japón, la República de Corea, Tailandia y el IHPC.

⁸⁰ CX/FAC 05/37/33; CX/FAC 05/37/33-Add.1 (Observaciones de Cuba, la Comunidad Europea y Japón). CRD 8 (Observaciones de Indonesia); CRD 32 (Observaciones presentadas al CCFAC sobre una cuestión específica relativa a la acrilamida – Fragmento del proyecto de informe de la 64ª reunión del JECFA); CRD 36 (Observaciones de la República de Corea).

⁸¹ ALINORM 04/27/12, párrs. 197-198.

consiguiente, se debía continuar haciendo los esfuerzos necesarios para reducir las concentraciones de acrilamida en los alimentos.

193. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo Especial sobre Contaminantes y Toxinas en que el documento de debate debía revisarse teniendo en cuenta lo siguiente:

- la evaluación de la acrilamida realizada por el JECFA en su 64ª reunión;
- las estrategias nacionales de mitigación;
- el papel de los elaboradores de alimentos, los servicios de comidas y los consumidores.

194. El documento de debate debía incluir también un esbozo de un Código de Prácticas y un proyecto de documento para iniciar nuevos trabajos sobre la elaboración del Código con miras a su posible presentación a la Comisión en el futuro.

195. El Representante de la OMS informó al Comité de que se disponía de datos e información pertinentes sobre estudios, encuestas y métodos de análisis para la acrilamida en el sitio conjunto de la FAO y la OMS Acrylamide Infonet⁸².

196. El Comité convino en establecer un Grupo de Trabajo, dirigido por el Reino Unido y los Estados Unidos de América⁸³, para que revisara el documento de debate, tomando en consideración las cuestiones antes mencionadas, para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en su próxima reunión.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA CONTAMINACIÓN POR HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS (HAP) (Tema 17 h del programa)⁸⁴

197. El Comité recordó que en su última reunión había convenido en que un Grupo de Trabajo dirigido por Dinamarca preparara un documento de debate en el que se expusieran los problemas relacionados con los hidrocarburos aromáticos policíclicos presentes en los alimentos, para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en esta reunión⁸⁵.

198. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que el JECFA, en su 64ª reunión, tomando como base márgenes de exposición de 25 000 y 10 000 para las ingestiones media y alta, respectivamente, había llegado a la conclusión de que la ingestión estimada de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) no era motivo de gran preocupación para la salud humana. Por consiguiente, debido a la genotoxicidad potencial de muchos HAP, había que esforzarse en reducir la contaminación de los alimentos con HAP durante los procesos de secado y ahumado (las medidas para reducir la ingestión de HAP podían incluir la evitación del contacto de los alimentos con llamas, y la cocción con la fuente de calor encima y no debajo del alimento).

199. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial sobre Contaminantes y Toxinas, y recomendó que el documento de debate fuera revisado prestando especial atención a la evaluación realizada por el JECFA en su 64ª reunión. El documento de debate debía incluir también un esbozo de Código de Prácticas, centrado principalmente en el asesoramiento general sobre las prácticas que podían dar lugar a niveles altos de HAP en los alimentos, así como un documento de proyecto para iniciar un nuevo trabajo sobre la elaboración del Código de Prácticas para su posible presentación a la Comisión.

200. El Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo dirigido por Dinamarca⁸⁶ que revisara el documento de debate para distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión.

⁸² <http://acrylamide-food.org>

⁸³ Con la asistencia de Alemania, Australia, el Canadá, la Comunidad Europea, Corea, Italia, Japón, Noruega, Suecia, Suiza, el IFT, el INC, la CIAA y la OMS.

⁸⁴ CX/FAC 05/37/34; CX/FAC 05/37/34-Add.1 (Observaciones de Cuba, Japón, España, Estados Unidos de América y Venezuela); CX/FAC 05/37/33-Add.2 (Observaciones de la Comunidad Europea); CRD 27 (Observaciones de Indonesia)

⁸⁵ ALINORM 04/27/12, párr. 217.

⁸⁶ Con la asistencia de la Comunidad Europea, Corea, los Estados Unidos de América, Finlandia, la India, Islandia, el Japón, el Reino Unido y la IADSA

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS NIVELES DE REFERENCIA PARA EL METILMERCURIO EN EL PESCADO (Tema 17 i del programa)⁸⁷

201. En su 36ª reunión, el CCFAC había tomado nota de la petición de la 53ª reunión del Comité Ejecutivo⁸⁸ de examinar si era necesario revisar el nivel de referencia actual para el metilmercurio en el pescado a la luz de la reciente evaluación de riesgos realizada por el JECFA, y si serían convenientes otras opciones de gestión de riesgos, incluida la formulación de asesoramiento alimentario específico. El Comité estableció un Grupo de Trabajo, dirigido por la Comunidad Europea, para preparar un documento de debate sobre la posible necesidad de revisar los niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado, incluido un examen de otras posibles opciones de gestión, para distribuirlo, recabar comentarios y someterlo a examen en su 37ª reunión⁸⁹.

202. El Comité ratificó las recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial sobre Contaminantes y Toxinas de responder al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) que la revisión de los niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado (CAC/GL 7-1991) exigía un examen más exhaustivo por parte del CCFAC, a fin de tener en cuenta todos los factores relacionados con el consumo de pescado, en particular los riesgos y beneficios, y que, mientras tanto, podían mantenerse los actuales niveles de referencia, en el entendimiento de que se podían aplicar mediante la determinación del mercurio total como método de detección (para facilitar el control y la vigilancia). Sólo era necesario determinar el metilmercurio con fines de verificación.

203. El Comité también ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo especial de revisar el documento de debate para examinar: los métodos de análisis del metilmercurio; el establecimiento del mandato de una consulta de expertos sobre los riesgos y beneficios del consumo de pescado; y la formulación de una posible solicitud al JECFA. El Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo, dirigido por la Comunidad Europea⁹⁰, que revisara el documento de debate para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en su siguiente reunión.

204. Respecto de la posible solicitud al JECFA, la Secretaría del JECFA aclaró que por lo general éste establecía sólo un valor orientativo basado en la salud, como la IDT o la ISTP, para el conjunto de la población que protege a los sectores más sensibles de ella. Sin embargo, respecto a los efectos finales en el desarrollo, en particular, ese valor podía ser excesivamente moderado para algunos sectores de la población, y en determinados casos el JECFA podía considerar la posibilidad de establecer valores independientes para distintos sectores de la población. La Secretaría del JECFA respondería a la petición de una ulterior aclaración sobre la nueva ISTP para el metilmercurio en este contexto (véase el tema 18 del programa).

205. El Presidente del CCFAC acordó organizar un taller en fechas próximas a la celebración de la 38ª reunión del CCFAC, a fin de intercambiar opiniones sobre las estrategias de comunicación de riesgos, y acordó que la Comunidad Europea, en colaboración con los Estados Unidos de América y con la asistencia de la FAO y la OMS, preparara un programa para ese taller.

ANTEPROYECTOS DE NIVELES DE REFERENCIA REVISADOS PARA RADIONUCLEIDOS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS OBJETO DE COMERCIO INTERNACIONAL (Tema 17 j del programa)⁹¹

206. El Comité tomó nota de que, en su 27ª reunión, la Comisión del Codex Alimentarius había adoptado⁹² los anteproyectos de niveles de referencia revisados para radionucleidos presentes en los alimentos objeto de comercio internacional en el Trámite 5 y los había adelantado al Trámite 6, sobre la base de un texto propuesto por la 36ª reunión del CCFAC⁹³.

⁸⁷ CX/FAC 05/37/35; CX/FAC 05/37/35-Add.1 (Observaciones de Australia, el Brasil, Chile, la Comunidad Europea, Cuba, el Japón, Nueva Zelandia y Consumers International); CRD 18 (Observaciones del Japón); CRD 20 (Observaciones de Sudáfrica); CRD 28 (Observaciones de Indonesia).

⁸⁹ ALINORM 04/27/12, párr. 218.

⁹⁰ Con la asistencia de Australia, el Canadá, Corea, Cuba, España, los Estados Unidos de América, la India, Italia, el Japón, Nueva Zelandia, el Reino Unido, Sudáfrica, Suecia, Tailandia, CI y la OMS

⁹¹ ALINORM 04/27/12, Apéndice XXII; CX/FAC 05/36/36 (Observaciones en el Trámite 6 presentadas en respuesta a la circular CL 2004/27-FAC por la Comunidad Europea, el OIEA y Venezuela); CRD 27 (Observaciones de la India).

⁹² ALINORM 04/27/41, párr. 71 y Apéndice IV.

⁹³ ALINORM 04/27/12, párr. 204.

207. Los representantes del OIEA, hablando también en nombre de la FAO y de la OMS, recordaron que los niveles estaban siendo revisados principalmente para ampliar la lista de radionucleidos a fin de proteger en mayor medida la salud pública y prolongar la aplicación de los niveles de referencia a más de un año después de un accidente nuclear o una emergencia radiológica. Se señaló que los niveles de referencia revisados se basaban en los niveles genéricos de acción para los productos alimenticios, que habían sido adoptados por la comunidad internacional en 1996 como parte de las Normas básicas internacionales de seguridad para la protección contra la radiación ionizante y para la seguridad de las fuentes de radiación. Se hizo hincapié en que el accidente de Chernobyl había puesto claramente de manifiesto la importancia decisiva de mantener niveles de referencia y controles durante un período de tiempo prolongado.

208. En respuesta a las observaciones presentadas por escrito, los representantes del OIEA señalaron que los organismos de control debían estar en condiciones de vigilar la contaminación radioactiva de los alimentos y tomar decisiones respecto a su idoneidad para el comercio internacional, cualquiera que fuera la fuente de contaminación. A este respecto, se indicó que, en muchos casos, era técnicamente imposible, y también muy improbable, que los organismos de vigilancia pudieran diferenciar entre la contaminación por radionucleidos derivada de las actividades ordinarias de la industria nuclear y la que se producía a raíz de una emergencia nuclear. Sin embargo, el OIEA estuvo de acuerdo con la opinión de la Comunidad Europea de que el control de los radionucleidos en los alimentos sólo debía aplicarse en el caso de accidentes nucleares o emergencias radiológicas/dolosas, y no a las actividades ordinarias de las instalaciones nucleares.

209. Respecto del establecimiento de niveles de referencia diferentes para determinados radionucleidos presentes en alimentos destinados al consumo general y en alimentos destinados a lactantes, el representante del OIEA estuvo de acuerdo con la opinión de la Comunidad Europea de que los lactantes necesitaban normalmente un nivel mayor de protección que el público en general. Sin embargo, se destacaron las dificultades de limitar el consumo de alimentos a un grupo de la población en particular, ya que los alimentos importados podían ser consumidos posteriormente por el público en general o elaborados para obtener otros alimentos destinados al consumo de lactantes. En cualquier caso, se señaló que los niveles de referencia para la mayoría de los radionucleidos se basaban en evaluaciones de las dosis para lactantes.

210. La delegación de los Estados Unidos de América señaló que el proyecto de niveles de referencia era compatible con la política recientemente promulgada por los Estados Unidos de América. Los niveles de referencia protegían suficientemente a adultos y niños, por lo que apoyaban su adelantamiento en el procedimiento de trámites.

211. El representante de la Comunidad Europea señaló las observaciones que había presentado su delegación en el documento CX/FAC 05/37/36, incluida la opinión de que no existía justificación científica para suprimir la categoría de alimentos para lactantes. También confirmó su firme opinión de que no había necesidad de establecer niveles de referencia permanentes para los radionucleidos, en especial teniendo en cuenta que sólo habría una contaminación extendida de los alimentos en caso de accidente nuclear o de contaminación dolosa. A este respecto, señaló que en situaciones normales los niveles de radioactividad en los alimentos estaban sujetos al control reglamentario nacional a fin de garantizar el cumplimiento de los límites establecidos en las normas internacionales sobre inocuidad, y que los parámetros de los niveles propuestos por el Codex para la fracción de la alimentación general contaminada no se aplicaban a las situaciones normales. Por lo tanto, La Comunidad Europea consideraba que el ámbito de aplicación de los niveles de referencia debía excluir claramente las situaciones normales.

212. Las delegaciones de Alemania, Bélgica, Francia y el Reino Unido expresaron su apoyo a la intervención de la delegación de la Comunidad Europea. En particular, la delegación de Alemania destacó la mayor sensibilidad de los niños a la radiación y señaló que las estadísticas relacionadas con Chernobyl en Alemania habían revelado una contaminación de los productos alimentarios de hasta el 100 por ciento. La delegación de Bélgica confirmó que las hipótesis relacionadas con la ingestión no siempre eran cautas. La delegación de Francia señaló que el proyecto actual de niveles de referencia era interpretado por las organizaciones no gubernamentales francesas como un permiso para contaminar los alimentos con radionucleidos. La delegación del Reino Unido observó que lo que se pedía al CCFAC era sobre todo que ampliara la actual norma del Codex a situaciones más allá del primer año sin introducir cambios significativos en la sección relativa al ámbito de aplicación.

213. En respuesta a las observaciones presentadas por Venezuela respecto de los diferentes niveles de referencia para los alimentos nacionales e importados, los representantes del OIEA señalaron que el texto permitía adoptar diferentes valores nacionales para uso interno, en situaciones en que pudieran no aplicarse las hipótesis sobre la distribución de alimentos, por ejemplo en el caso de contaminación radioactiva muy extendida. También se indicó que la preocupación de Venezuela por la exclusión de los radionucleidos naturales ya se había tratado en la sección del documento relativa a los radionucleidos. El representante del OIEA aclaró además que los motivos de preocupación indicados por las delegaciones de Singapur y Malasia en el 27º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius habían sido abordados en el documento 05/37/36.

214. Quedó entendido que la resolución de estas cuestiones permitiría considerar el adelantamiento del texto al Trámite 5/8 en la próxima reunión.

Estado de tramitación de los proyectos revisados de niveles de referencia para radionucleidos presentes en alimentos objeto de comercio internacional

215. El Comité devolvió al Trámite 2 el proyecto revisado de niveles de referencia para radionucleidos presentes en alimentos objeto de comercio internacional para su revisión por un Grupo de Trabajo dirigido por la Comunidad Europea y el OIEA⁹⁴, a fin de distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en su próxima reunión. Además se acordó que el Grupo de Trabajo examinara el actual proyecto de texto en su totalidad, prestando especial atención a los aspectos siguientes:

- revisión del ámbito de aplicación de los niveles de referencia para aclarar que sólo se aplicarían en situaciones relacionadas con accidentes nucleares o emergencias radiológicas, y no con fines de vigilancia ordinaria;
- establecimiento de niveles de referencia por separado para las categorías de alimentos destinados a la población en general y alimentos destinados a lactantes.

LISTA DE PRIORIDADES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS, CONTAMINANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS NATURALES PRESENTES EN LOS ALIMENTOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (Tema 18 del programa)⁹⁵

216. En su 36ª reunión, el CCFAC había acordado recabar propuestas de adiciones o enmiendas a su Lista de Prioridades para someterlas a examen en la reunión en curso⁹⁶. El Sr. J. Dornseiffen (Países Bajos) presentó el informe del Grupo de Trabajo sobre las Prioridades del JECFA. Informó al Comité de los cambios en el programa de la 65ª reunión del JECFA, en el que la mayoría de los aditivos alimentarios procedían de la lista de prioridades preparada por la 36ª reunión del CCFAC.

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA

217. El Grupo de Trabajo propuso que se mantuvieran en la lista de prioridades los siguientes compuestos, previamente propuestos: el aluminio de todas las procedencias y los extractos de bija. El Grupo de Trabajo recomendó:

- suprimir de la lista el tartrato de estearilo debido a la falta de información sobre la petición real y sobre la disponibilidad de datos;
- añadir a la lista de prioridades: unos 285 aromatizantes, las soluciones de clorito sódico acidificado, la carragenina, la ciclotetraosa, la isoamilasa de *Pseudomonas amyloclavata*, el licopeno de *Blakeslea trispora*, el licopeno sintético, la pimaricina, el alga *Eucheuma elaborada*, el propilparabeno, el trihidrato de sodio y hierro (III) de ácido etilendiaminotetracético y, para la revisión de las especificaciones, el dióxido de titanio y la zeaxantina sintética. El Comité señaló la necesidad de aclarar si la ciclotetraosa era un azúcar y por consiguiente debía ser suprimida de la lista de prioridades;

⁹⁴ Con la asistencia de Alemania, Bélgica, Egipto, los Estados Unidos de América, Finlandia, Francia, el Reino Unido y Suiza.

⁹⁵ CX/FAC 05/37/37 (Observaciones presentadas en respuesta a la circular CL 2004/9-FAC por el Japón y el ISA); CX/FAC 05/37/37-Add. 1 (Observaciones del Japón); CX/FAC 05/37/37-Add. 2 (Observaciones de la Comunidad Europea, Cuba, y España); CRD 7 (Informe del Grupo de Trabajo sobre la Lista de Prioridades); CRD 21 (Observaciones de Malasia); CRD 26 (Observaciones de Suiza).

⁹⁶ ALINORM 04/27/41, párr. 211.

- mantener en la lista de prioridades los siguientes compuestos, previamente propuestos: cloropropanoles (formación y presencia simultánea de 3-MCPD y 1,3-DCP), alcaloides del cornezuelo, ocratoxina A, patulina, fenilhidracinas, y añadir el metilmercurio. El Grupo de Trabajo señaló que el examen de una petición de evaluación de la ingestión de aflatoxinas dependería del resultado del debate que se realizara en relación con el tema 16 b del programa.

218. El Presidente del Grupo de Trabajo informó al Comité de que el arsénico, cuya evaluación estaba prevista provisionalmente para la 64ª reunión del JECFA, había sido retirado del programa debido a la complejidad de éste y a la limitación de los recursos.

219. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había establecido las prioridades de la lista con arreglo a los siguientes criterios: primera prioridad para las peticiones de los Comités del Codex y del JECFA, segunda prioridad para las peticiones apoyadas por varios países, y tercera prioridad para los compuestos solicitados por un solo país.

220. El Comité señaló las siguientes solicitudes de establecimiento de prioridades:

- aromas y clorito de sodio acidificado (delegación de los Estados Unidos de América). La delegación de Australia apoyó la prioridad al clorito de sodio acidificado;
- licopeno (delegaciones de España y Suiza);

221. El Comité tomó nota de que la delegación de la Comunidad Europea no estaba a favor de nuevos usos para la pimaricina, pero no se oponía a que el JECFA realizara una evaluación de la exposición.

222. Teniendo en cuenta la amplia lista de prioridades, el Comité acordó añadir a la primera prioridad únicamente la pimaricina, dado que era una petición de otro Comité del Codex (CCMMP), y los aromatizantes, debido a sus evaluaciones en curso por el JECFA. Quedó entendido que podrían examinarse otras sustancias cuando se finalizara el programa de la reunión del JECFA de 2006.

223. El Comité aprobó las adiciones y modificaciones recomendadas de la lista de prioridades de aditivos alimentarios, contaminantes y sustancias tóxicas naturales del CCFAC propuestos para su evaluación por el JECFA, que figura en el apéndice XXIX. Las sustancias de máxima prioridad se indicaban con una nota de pie de página. Se señaló que la petición de reevaluación de la ingestión de aflatoxinas no había sido formulada por el Comité (véase el tema 16 b del programa). El Comité acordó que en el futuro la lista se establecería por orden de prioridades.

224. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo de remitir al 28º período de sesiones de la Comisión la siguiente declaración con respecto a la grave situación de la contribución de la OMS a las actividades del JECFA: "El CCFAC expresa su preocupación por la situación financiera en que se encuentra el trabajo del JECFA. El CCFAC quisiera pedir a la Comisión que señale esta preocupación a la atención del Director General de la OMS y solicite una financiación sostenible a largo plazo de las actividades necesarias para respaldar el trabajo de la Comisión, en particular las actividades del JECFA y conexas". El Comité decidió además alentar a los Estados Miembros a señalar esta preocupación a la atención de sus gobiernos.

225. El Comité acordó pedir a la Secretaría del Codex, en coordinación con la Secretaría Conjunta del JECFA, que recabara nuevas propuestas de adiciones o modificaciones de la lista de prioridades, para someterlas a examen en su próxima reunión en una circular independiente, que también incluiría el cuestionario para la presentación. El Comité señaló que la reunión del Grupo de Trabajo saldría beneficiada si se le pudiera asignar más tiempo.

226. Se informó al Comité de que esta era la última reunión del Grupo de Trabajo presidida por el Dr. Dornseiffen y los delegados reconocieron su labor y el importante apoyo que había prestado al Grupo de Trabajo en los últimos ocho años.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 19 del programa)**TRABAJOS FUTUROS*****Reducción de la ocratoxina en el vino***⁹⁷

227. El Observador de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV) informó al Comité de la decisión de la OIV relativa al nivel máximo de ocratoxina A en el vino. También se informó al Comité de que la OIV estaba trabajando actualmente en la elaboración de un Código de buenas prácticas vitivinícolas con el fin de limitar la presencia de ocratoxina A en los productos derivados de la uva. El Observador de la OIV propuso que el Comité considerara la posibilidad de iniciar un nuevo trabajo sobre esta cuestión.

228. El Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por la Comunidad Europea⁹⁸, que preparara un documento de debate sobre el nivel máximo de ocratoxina en el vino, para examinarlo en su próxima reunión.

Propuesta de nuevo trabajo sobre un proyecto de “Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación del Café y el Cacao por Ocratoxina A”⁹⁹

229. La delegación de la Comunidad Europea propuso que se iniciara un nuevo trabajo sobre un Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación del Café y el Cacao por Ocratoxina A. Sin embargo, varias delegaciones observaron que era necesario contar primero con un documento de debate.

230. El Comité convino en establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por Ghana¹⁰⁰, encargado de preparar un documento de debate sobre la contaminación del café y el cacao por ocratoxina A que tuviera en cuenta la evaluación del JECFA, los resultados del proyecto coordinado por la FAO sobre mejora de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos y otra información pertinente, para examinarlo en la próxima reunión del Comité.

Clasificación de alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios¹⁰¹

231. El Comité no apoyó la petición del observador de la Alianza Internacional de Asociaciones de Complementos Alimenticios/Dietéticos (IADSA) de revisar el descriptor de la categoría de alimentos 13.6 “Complementos alimenticios” en el Sistema de Clasificación de los Alimentos (SCA) de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios para incluir también productos que no estuvieran presentados en “comprimidos o en forma líquida”. El Comité señaló el procedimiento, convenido en su 36^a reunión, para introducir cambios en el SCA. Ninguna delegación se había ofrecido a preparar este trabajo.

OTROS ASUNTOS

232. La delegación de Marruecos propuso que se utilizara material audiovisual para mostrar los documentos de trabajo en la reunión con el fin de facilitar los debates y la comprensión. La delegación de España pidió que durante las reuniones de Grupo de Trabajo se proporcionara interpretación al español. La presidencia del CCFAC indicó que estas propuestas se examinarían detenidamente.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 20 del programa)

233. Se informó al Comité de que, en principio, estaba programado celebrar la 38^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en La Haya (Países Bajos) del 24 al 28 de abril de 2006, a reserva de los debates entre las Secretarías de los Países Bajos y del Codex.

⁹⁷ CRD9 (Preparado por la OIV).

⁹⁸ Con la asistencia de Chile, Francia, Italia, Marruecos, el Reino Unido, la FIVS y la OIV.

⁹⁹ CRD35 (Preparado por la Comunidad Europea).

¹⁰⁰ Con la asistencia del Brasil, la Comunidad Europea, los Estados Unidos de América y Nigeria.

¹⁰¹ CRD10 (Preparado por la IADSA).

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 05/28/12)
Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas	8	28º período de sesiones de la CAC	párr. 132 y Apéndice XXI
Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de los Alimentos Enlatados por Estaño	8	28 período de sesiones de la CAC	párr. 166 y Apéndice XXV
Proyectos de niveles máximos para el cadmio en el trigo en grano, las papas, las hortalizas de tallo y de raíz, las hortalizas de hoja, y otras hortalizas	8	28 período de sesiones de la CAC	párr. 175 y Apéndice XXVI
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA)	8 y 5/8	28º período de sesiones de la CAC	párr. 83 y Apéndice X
Anteproyectos de enmiendas al sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios	5/8	28º período de sesiones de la CAC	párr. 88 y Apéndice XIII
Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 63ª reunión	5/8	28º período de sesiones de la CAC	párr. 114 y Apéndice XV
Anteproyecto de preámbulo revisado de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (NGCTA) (N09-2004)	5/8	28º período de sesiones de la CAC	párr. 128 y Apéndice XIX
Proyecto de nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno sin elaborar	7	39ª reunión del CCFAC	ALINORM 04/27/12, párr. 136 y Apéndice XVII
Proyecto de nivel máximo para el plomo en el pescado	7	38ª reunión del CCFAC	párr. 157 y Apéndice XXIII
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	6 y 3	Secretaría del Codex Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 82 y Apéndice IX
Anteproyecto de preámbulo revisado de la NGAA, incluido el diagrama	5	28º período de sesiones de la CAC Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 64 y Apéndice VII
Anteproyectos de niveles máximos para las aflatoxinas totales en almendras, avellanas y pistachos sin elaborar	5	28º período de sesiones de la CAC Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 141 y Apéndice XXII
Anteproyectos de niveles máximos para el cadmio en el arroz pulido y en los moluscos marinos bivalvos (excluidos las ostras y los peines) y los cefalópodos (sin vísceras)	5	28º período de sesiones de la CAC Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 175 y Apéndice XXVI
Anteproyectos de niveles máximos para las aflatoxinas totales en almendras, avellanas y pistachos elaborados	3	Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 141 y Apéndice XXII

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 05/28/12)
Anteproyectos de niveles máximos para el estaño en alimentos enlatados (distintos de las bebidas) y en bebidas enlatadas	3	Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 163 y Apéndice XXIV
Anteproyectos de niveles máximos para el 3-MCPD en condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (excluida la salsa de soja fermentada por medios naturales)	3	Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 190 y Apéndice XXVIII
Anteproyecto de plan de muestreo para la contaminación de almendras, nueces del Brasil, avellanas y pistachos por aflatoxinas (N07-2004)	2/3	Grupo de Trabajo Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 144
Anteproyectos de niveles de referencia revisados para los radionucleidos presentes en alimentos objeto de comercio internacional	2/3	Grupo de Trabajo Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 215
Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Alimentos y Piensos por Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas	2/3	Grupo de Trabajo Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 180
Revisión del documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios - CAC/GL 36-2003”	1/2/3	28º período de sesiones de la CAC Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 94 y Apéndice XIV
Apéndice al Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas con el fin de estudiar medidas suplementarias para prevenir y reducir la presencia de aflatoxinas en las nueces del Brasil	1/2/3	28º período de sesiones de la CAC Grupo de Trabajo Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 131 y Apéndice XX
Código de Prácticas para la Reducción de los Cloropropanoles durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante Ácido y de Productos que contienen esas Proteínas	1/2/3	28º período de sesiones de la CAC Grupo de Trabajo Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 183 y Apéndice XXVII
Mandato revisado del CCFAC	---	28º período de sesiones de la CAC	párr. 9 y Apéndice II
Enmienda al Anexo B (Sistema de clasificación de alimentos) de la NGAA	---	28º período de sesiones de la CAC	párr. 11 y Apéndice III
Enmiendas a la Sección “Relaciones entre los Comités sobre productos y los Comités de asuntos generales – Aditivos alimentarios y contaminantes” del Manual de Procedimiento del Codex	---	28º período de sesiones de la CAC	párr. 55 y Apéndice VI
Informe del Grupo de Trabajo electrónico sobre los Principios prácticos de la NGAA (gestión de la NGAA, relación entre el CCFAC/NGAA y los Comités sobre productos/normas del Codex sobre productos en relación con los aditivos alimentarios)	---	Grupo de Trabajo Observaciones Grupo de Trabajo físico 38ª reunión del CCFAC	párr. 62
Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	---	28º período de sesiones de la CAC	párrs. 49 y 83 y Apéndice XII

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 05/28/12)
Interrupción de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	---	Secretaría del Codex 28º período de sesiones de la CAC	párr. 78
Interrupción de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	---	28º período de sesiones de la CAC	párr. 84 y Apéndice VIII
Mandato de una Consulta de Expertos FAO/OMS para llevar a cabo una amplia evaluación del uso del cloro activo	---	28º período de sesiones de la CAC	párr. 108 y Apéndice XV
Lista de niveles máximos para el plomo en normas para productos que deben ser suprimidos	---	28º período de sesiones de la CAC	párr. 119 y Apéndice XVII
Lista de normas del Codex para contaminantes y toxinas que deben ser revocadas	---	28º período de sesiones de la CAC	párr. 124 y Apéndice XVIII
Documento de trabajo con fines de información y utilización en el debate sobre la NGAA	---	Secretaría del Codex 38ª reunión del CCFAC	párr. 67
Documento de debate sobre las opciones para abordar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el glaseado	---	Canadá 38ª reunión del CCFAC	párr. 67
Informe del Grupo de Trabajo electrónico sobre la NGAA	---	Grupo de Trabajo 38ª reunión del CCFAC	párr. 70
Inventario de Coadyuvantes de Elaboración actualizado	---	Nueva Zelanda 38ª reunión del CCFAC	párr. 99
Documento de debate sobre la elaboración de directrices para los aromatizantes	---	Grupo de Trabajo Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 102
Documento de trabajo con fines de información y utilización en el debate sobre la NGCTA	---	Países Bajos y Japón 38ª reunión del CCFAC	párrs. 124-125
Documento de debate sobre la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas	---	Grupo de Trabajo Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 147
Documento de debate sobre el desoxinivalenol (DON)	---	Grupo de Trabajo Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 150
Documento de debate sobre el nivel máximo para el plomo en el pescado	---	Grupo de Trabajo Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 156
Documento de debate sobre los productos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido	---	Grupo de Trabajo Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 189
Documento de debate sobre la acrilamida	---	Grupo de Trabajo Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párrs. 193, 194 y 196
Documento de debate sobre los hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP)	---	Grupo de Trabajo Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párrs. 199-200

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 05/28/12)
Documento de debate sobre el metilmercurio en el pescado	---	Grupo de Trabajo Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 203
Documento de debate sobre el nivel máximo para la ocratoxina A en el vino	---	Grupo de Trabajo Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 228
Documento de debate sobre la contaminación del café y el cacao por ocratoxina A	---	Grupo de Trabajo Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párr. 230
Lista de prioridades de aditivos alimentarios, contaminantes y toxinas naturalmente presentes propuestos para su evaluación por el JECFA	---	Secretaría del Codex Observaciones 38ª reunión del CCFAC	párrs. 225 y Apéndice XXIX
Contaminación del sorgo por micotoxinas	Interrumpido		párr. 153
Lista provisional de las principales especies de peces objeto de comercio internacional	Interrumpido		párr. 156

LIST OF PARTICIPANTS¹
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson of the Session:**Président de la Session:****Presidente de la Reunión:**

Annie de Veer
 Ministry of Agriculture, Nature
 and Food Quality
 P.O. Box 20401
 2500 EK The Hague, The Netherlands
 Tel.: + 31.70.378.5686
 Fax: + 31.70.378.6141
 E-mail: a.de.veer@minlnv.nl

ALBANIA/ALBANIE**Maosim DELIANA**

Director of Food National Institute
 Instituti i Kerkimeve te Ushqimit
 Rr. Muhamed Gjollësha,
 56 TIRANA, ALBANIA
 Tel.: +355 42 59 160/ 26770
 Fax.: +355 42 59160
 E-mail: madeliana@albn.net

AUSTRALIA/AUSTRALIE**Paul BRENT**

Manager
 Product Safety Standards
 Food Standards Australia New Zealand
 Health Department
 55 Blackall st.
 Barton ACT 2600
 Canberra BC, AUSTRALIA
 Tel.: +61 02 6271 2279
 Fax.: +61 02 6271 2278
 E-mail: paul.brent@foodstandards.gov.au

Glenn STANLEY

Senior Toxicologist/ Risk Manager
 Product Safety Standards
 Food Standards Australia New Zealand
 PO Box 7186
 Canberra ACT 2610, AUSTRALIA
 Tel.: +61 2 6271 2242
 Fax.: +61 2 6271 2278
 E-mail: glenn.stanley@foodstandards.gov.au

Ed KLIM

Food Safety Systems Manager
 Department of Agriculture Fisheries & Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2600, AUSTRALIA
 Tel.: +61 26272 5507
 Fax.: +61 26272 5697
 E-mail: ed.klim@daff.gov.au

AUSTRIA/AUTRICHE**Dieter JENEWEIN**

Ministry of Health and Women
 Radetzkystr. 2
 A1012 Vienna, AUSTRIA
 Tel.: +43 31 73216 35000
 Fax.: +43 31 73216 2805
 E-mail: dieter.jenewein@ages.at

BELGIUM/BELGIQUE/BÉLGICA**Christine VINKX**

Expert
 Federal Public Service of Public Health,
 Food Chain Safety and Environment
 DG Animals, Plant and Food
 Victor Horta plein 40 Bus 10
 1060 Brussel, BELGIUM
 Tel.: + 32 2 524 7359
 Fax.: + 322 524 7399
 E-mail: Christine.vinkx@health.fgov.be

Emmanuelle MOONS

Engineer
 Federal Agency for the Safety of Food Chain Control
 Policy
 WTCIII, 30 Bd. S. Bolivar
 1000 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 208 4737
 Fax.: +32 2 208 4743
 E-mail: emmanuelle.moons@afsca.be

Leen RASSCHAERT

Engineer
 Federal Agency for the Safety of Food Chain Control
 Policy
 WTC III, 30 Boulevard Simon Bolivar
 1000 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 0 2 208 4740
 Fax.: +32 0 2 208 4743
 E-mail: leen.rasschaert@afsca.be

¹ Los participantes están en orden alfabético y los jefes de delegación de primeros en la lista.

Lodewijk van BLADEL

Head, Medical Applications
FANC Federal Agency for Control
Nucleare Control
Ravensteinstraat 36
B-1000 Brussels, BELGIUM
Tel:+32 0 2 289 21 11
Fax: +32 0 2 289 21 12
E-mail: lodewijk.vanbladel@fanc.fgov.be

BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL**Cintia Ayako NAGANO**

Food Engineer
Ministry of Health Agency
Anvisa National Health Surveillance
SEPN 511, Bloco A, 2 Andar
Brasilia, BRAZIL
Tel.: +55 61 4486348
Fax.: +55 61 4486274
E-mail: cintia.ayako@anvisa.gov.br

Ligia Lindner SCHREINER

Expert on Regulation
Ministry of Health
ANVISA National Health Surveillance Agency
SEPN 511 BLOCO A , 2 ANDAR
Brasilia, BRAZIL
Tel.: +55 61 4486286
Fax.: +55 31 4486274
E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Maria Cecilia Figueiredo TOLEDO

Professor
Faculty of Food Engineering
University of Campinas CP 6121
Campinas-CEP 13083-970, BRAZIL
Tel.: +5519 37882170
Fax.: +5519 37882170
E-mail: macecil@fea.unicamp.br
toledomcf@hotmail.com

Eugenia Azevedo VARGAS

Technical Coordinator Lanagro MG
Ministry of Agriculture, Livestock and Supply
Av. Raja Gabaglia 245
Cidade Jardim CEP 30380-090
Belo Horizonte, BRAZIL
Tel.: +55 31325 00398
Fax.: +55 31325 00399
E-mail: evargas@agricultura.gov.br
eugeniaazevedovargas@hotmail.com

Ester AGUIAR

Veterinary
Ministry of Agriculture
Department of Agricultural Fiscalization
Esplanada dos Ministerios
Bloco D, Anexo-ala A sala 455 4 Andar
Brasilia, BRAZIL
Tel.: +55 61 2182438
Fax.: +55 61 2182727
E-mail: eaguiar@agricultura.gov.br

Marilena HOLANDA

Coordenadora de Tecnologia Agropecuaria
Ministry of Agriculture
Eng. Agronomo
Proprizdadb Interlactual & Technologih da
Agropracuaria
Esplanada dos Ministerios
Bloco D-Anexo B/2 Andar sala 248
Brasilia, BRAZIL
Tel.: +55 61 2182319
Fax.: +55 61 2182361
E-mail: mholanda@agricultura.gov.br

Ricardo RASKI

Food Inspector
Ministry of Agriculture
Dipov (department of Inspection of Plant Products)
Bloco D-Anexci B-sala 340
CEP 70043-900
Brasilia, BRAZIL
Tel.: +55 61 2182627/ 218-2323
Fax : +55 61 224 4322
E-mail: ricardoraski@agricultura.gov.br

Rogério Pereira DA SILVA

Food Inspector
Ministerio da Agricultura
Departamento de Assuntos Sanitarios E Fitossanitarios
Esplanda dos Ministerios Bloco D
Ed. Sede Sala 341 (dasf/sri) 70043 900
Brasilia, BRAZIL
Tel : +55 61 218 28 34
E-mail : rogeriops@agricultura.gov.br

Vildes SCUSSEL

Professor on Food Toxicology
Dr Food Science
Federal University of Santa Catarina,
Centre of Agricultural Sciences
Food Science and Technology Department
Rd. Admar Gonzaga
P.O.Box 476
Florianopolis, SC, BRAZIL
Tel:+55 048 3315386
Fax:+55 048 331 9943
E-mail:vildescussel_2000@yahoo.co.uk

BURKINA FASO**Moussa Alexandre OUEDRAOGO**

Directeur du Contrôle des Aliments et de la Nutrition
Appliquée
National Laboratory of Public Health
Ministry of Health
Ouadougou 09
09 BP 24 Ouagadougou 09, BURKINA FASO
Tel.: 00 226 50 37 3131
Fax.: 00 226 50 37 24 30
E-mail: moussalex@yahoo.com

CANADA/CANADÁ**John SALMINEN**

Chief
 Chemical Health Hazard Assessment Division
 Bureau of Chemical Safety
 Health Canada
 2201B1
 K1A OL2 Ottawa, Ontario, CANADA
 Tel.: +613 957 1700
 Fax.: +613 990 1543
 E-mail: CHHAD_BCS@HC-SC.GC.CA

Bruce LAUER

Section Head
 Food Additives and Contaminants Section
 Bureau of Chemical Safety,
 Food Directorate
 Health Canada
 Postal Locator 2201B1
 K1A OL2 Ottawa, Ontario, CANADA
 Tel.: + 613 957 1696
 Fax.: + 613 990 1543
 E-mail: CHHAD_BCS@HC-SC.GC.CA

Samuel BEN REJEB

A/Director
 Bureau of Chemical Safety
 Food Directorate
 Health Canada
 1 Ross Ave PL 2203
 K1A OL2 Ottawa, Ontario, CANADA
 Tel.: +613 957 0973
 Fax.: +613 954 4674
 E-mail: CHHAD_BCS@HC-SC.GC.CA

Kelly HISLOP

Scientific Evaluator
 Chemical Health Hazard Assessment Division
 Bureau of Chemical Safety
 1st Floor PL 2201B1, Banting Bldg.
 Ottawa, Ontario K1A OL2, CANADA
 Tel.: +613 957 3835
 Fax.: +613 990 1543
 E-mail: CHHAD_BCS@HC-SC.GC.CA

CHILE/CHILI**Q.F. ENEDINA LUCAS**

Instituto de Salud Publica
 Avda Marathon 1000
 Santiago, CHILE
 Tel: +56 2 3507372
 Fax: +56 2 3507589
 E-mail: elucas@ispch.cl

CHINA/CHINE**Junshi CHEN**

Senior Research Professor
 National Institute of Nutrition and Food Hygiene
 Chinese Center for Disease Control and Preventim
 Chinese Academy of Pharmacy
 29 Nan Wei Road
 100050 Beijing, CHINA
 Tel.: +86.10.8318 2922
 Fax.: +86.10.8313 2922
 E-mail: jshchen@ilsichina-fp.org

Yongning WU

Monitoring and Control for Contaminants and
 Residues Director
 National Institute of Nutrition and Food Safety,
 Chinese Center for Diseases Control and Prevention
 29 Nanwei Road
 Beijing 100050, CHINA
 Tel.: +86.10.83132933
 Fax.: +86.10 83132933
 E-mail: wuyn@public.bta.net.cn

Jineeijing ZHANG

Deputy Director General
 Department of Food Safety Coordination
 State Food and Drugs Administration
 A38 Beilishilu, 100810
 Beijing, CHINA
 Tel.: +86.10.88375679
 Fax.: +86.10.88375679
 E-mail: jjzh26@yahoo.com

Hon MING LIU

Food and Environmental Hygiene Department
 43/F Queensway Government Offices 66
 Queensway
 Hong Kong, CHINA
 Tel: + 28675569
 Fax: + 25214784
 E-mail: hmliu@sehd.gov.hk

Xiao GANG CHU

Director / Researcher
 Research Institute of Food Safety
 China Academy of Inspection and Quarantin
 No3 Gaobeidian North Road
 Chawyang District
 Beijing, CHINA
 Tel: + 86 10 85791012
 Fax: +86 10 85752995
 E-mail: xgangchu@163.com
xgchu@vip.sina.com

Zhaoying TIAN

Engineer
 Standardlization Administration of China (SAC)
 No3 Gaobeidian North Road
 Chawyang District
 Beijing, CHINA
 Tel: +86 10 82260710
 Fax: +86 10 8226068
 e-mail: tianzy@sac.gov.cn

Jia HUA CHEN

Researcher
Shanghai Entry and Exit Inspection
Guarantee Bureau
Food Technology Center
200135 Shanghai, CHINA
Tel:+86 021 68548250
Fax:+86 021 65546619
e-mail: jaihua@sheire.gov.cn

Yang JIAO

Engineer
AQSIQ
Office for Import and Export Food Labeling
100088 Beijing, CHINA
Tel:+8610 82262411
Fax:+8610 82260617
E-mail: jiaoyang@agsig.gov.cn

Yuk YIN HO

Consultant Community Medicine
Risk Assessment and Communication
Food and Environmental Hygiene Department
Rm 4309, 43F, Queensway Government Offices
66 Queensway
Hong Kong, CHINA
Tel: + 852 28675600
Fax:+ 852 25268279
E-mail: yyho@fehd.gov.hk

CUBA**Miguel Oscar Garcia ROCHE**

Head National sub comitte Codex in Food Additives
Instituto de Nutricion e Higien de los Alimentos del
Ministerio de Salud Publica
Poey 313 La HABANA 105
La Havana 10300, CUBA
Tel :+537 8782880
Fax :+537 8738313
E-mail : mogaroc@enet.cu

**CZECH REPUBLIC/RÉPUBLIQUE
TCHÉQUE/RÉPUBLICA CHECA****Daniela WINKLEROVA**

Head of National Reference Laboratory on Food
Additives
National Institute of Public Health,
Centre of Health and Living Conditions,
Srobarova 48
CZ 100 42 Prague 10, CZECH REPUBLIC
Tel.: +42.02.670.82.41
Fax.: +42.02.670.82.318
E-mail: winklerova@szo.cz

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA**Bente FABECH**

Scientific Advisor
Danish Veterinary and Food Administration,
Department of Food Safety,
Moerkhoej Bygade 19
DK 2860 Soborg, DENMARK
Tel.: +45 33 95 61 95
Fax.: +45 33 95 66 95
E-mail: bfa@fvst.dk

Inger BILLESKOV

MSc (Pharmacy)
Danish Dairy Board
Frederiks Alle 22
8000 Aarhus, DENMARK
Tel.: +4587 31 21 91
Fax.: +4587 31 20 01
E-mail: ibi@mejeri.dk

Birte JENSEN

Scientific Adviser
The Danish Veterinary and Food Administration,
Division of Organic Food, Marketing and Food
Technology
Morkhoj Bygade 19
2860 Soborg, DENMARK
Tel.: +45 33 95 61 71
Fax.: +45 33 95 60 60
E-mail: bxje@fvst.dk

Inge MEYLAND

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

EGYPT/ÉGYPTE/EGIPTO**Aly RADY**

Chairman of Nuclear Research Center
Atomic Energy Authority
3 Ahmed El Zomer st.
El Zohoor Dist.
Naser City, Cairo, EGYPT
Children Village P.O. P. Code 11787
Tel:+202 4620810 / 20101496419
Fax:+202 4620812
E-mail: alrady@yahoo.com

AbelAzim BAYOUMY

General Director of Food Safety Department
Ministry of Health and Population
3 Magles Elshaabstreet
Cairo, EGYPT
Tel:+202 7948152
Fax:+2027921077
E-mail: abdelazim47@yahoo.com

ESTONIA/ESTONIE**Anneli TUVIKE**

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

ETHIOPIA/ETHIOPIE/ETIOPIÁ**Gashaw WORKNEH**

Quality Manager
 National Codex Officer
 Quality and Standards Authority of Ethiopia
 Director General's Office
 PO Box 2310
 Addis Ababa, ETHIOPIA
 Tel.: +251 1 460858
 Fax.: +251 1 460881
 E-mail: gashaw@qsae.org

**EUROPEAN COMMUNITY/COMMUNAUTE
EUROPÉENNE/COMUNIDAD EUROPEA****Alain DE HOVE**

Administrator
 European Commission
 F101 4/96
 1049 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 2952538
 Fax.: +32 2998566
 E-mail: alain.dehove@cec.eu.int

Frans VERSTRAETE

European Commission
 Health and Consumer Protection Directorate-General
 200 Rue de la Loi
 Office B232 4/67
 B-1049 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32.2.295.6359
 Fax.: +32.3.299.1856
 E-mail: frans.verstraete@cec.eu.int

Wim DEBEUCKELAERE

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

Sirkku HEINIMAA

Administrator
 European Commission,
 DG Health and Consumer Protection
 Rue de la Loi 200
 1049 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 2956111
 Fax.: +32 2 2998748
 E-mail: sirkku.heinimaa@cec.eu.int

Martin SLAYNE

European Commission
 Health and Consumer Protection Directorate-General
 Office 4/65 B232
 Rue de la Loi 200
 B-1049 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32.2.295.6329
 Fax.: +32.3.299 1856
 E-mail: martin.slayne@cec.eu.int

Olga SOLOMON

EC Administrator
 European Commission
 Health and Consumer Protection DG
 Rue de la Loi 200
 B-1049 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 295 59 59
 Fax.: +32 2 299 18 56
 E-mail: olga.solomon@cec.eu.int

Mark WILLIS

Administrator
 European Commission,
 DG Health and Consumer Protection
 Rue de la Loi 200
 1049 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 2954585
 Fax.: +32 2 2991856
 E-mail: mark.willis@cec.eu.int

Michel HERZEELE

European Commission
 Directorate-General Energy and Transport
 Radiation Protection
 L-2320 Luxembourg, LUXEMBURG
 Tel :00 352 4301 36396
 Fax :00 352 4301 36280
 E-mail :michel.herzeele@cec.eu.int

Augustin JANSSENS

Head of Unit
 European Commission
 Directorate General Energy and Transport
 Radiation Protection
 L-2920 Luxembourg, LUXEMBURG
 Tel : +352 4301 36395
 Fax :+352 4301 34646
 E-mail:augustin.janssens@cec.eu.int

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA**Liisa RAJAKANGAS**

Senior Adviser
 Ministry of Trade and Industry, Trade Department
 Box 32
 FIN-00023 Helsinki, FINLAND
 Tel.: +358.9.1606 3730
 Fax.: +358.9.1606 2670
 E-mail: liisa.rajakangas@ktm.vn.fi

Seppo HEISKANEN

Director
 Finnish Food and Drink Industries Federation
 Box 115
 FIN-00241 Helsinki, FINLAND
 Tel.: +358.9.1488.71
 Fax.: +358.9.1488.7201
 E-mail: seppo.heiskanen@etl.fi

Anja HALLIKAINEN

Senior Officer, Food Control
 National Food Agency
 Vanha Takartie 5
 Box 28
 FIN 00581 Helsinki
 FINLAND
 Tel.: +358.9.3931540
 Fax.: +358.9.3931592
 E-mail: anja.hallikainen@nfa.fi

Esko NIEMI

Head of Section
 Finnish Customs Laboratory
 Tekniikantie 13
 Box 53
 FIN-02151 Epoo, FINLAND
 Tel.: +358 9 2042 232 59
 Fax.: +358 9 463 383
 E-mail: esko.niemi@tulli.fi

Taina RAUTIO

Senior Officer, Food Control
 National Food Agency
 Box 28
 FIN-00581 Helsinki, FINLAND
 Tel.: +358 9 3931 589
 Fax.: +358 9 3931 592
 E-mail: taina.rautio@nfa.fi

Harriet WALLIN

Director of the Health Protection Unit
 National Food Agency
 P.O. Box 28
 FIN- 00581 Helsinki, FINLAND
 Tel.: +358.9.3931 557
 Fax.: +358.9.393 593
 E-mail: harriet.wallin@nfa.fi

FRANCE/FRANCIA**Paule ESCARGUEIL**

Chef de Delegation
 Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie
 DGCCRF Bureau C2,
 59 Boulevard Vincent Auriol
 75703 Paris Cedex 13, FRANCE
 Tel.: +33.1.44.97.32.05
 Fax.: +33.1.44.97.24 86
 E-mail: paule.escargueil@dgccrf.finances.gouv.fr

Fernando AGUILAR

Scientific secretary
 French Food Safety Agency
 Agence Francaise de Securites Sanitaire des Aliments (AFSSA)
 Direction de l'Evaluation des Risques Nutritionnels et Sanitaires
 BP 27-31 Avenue du General Leclerc
 94701 Maisons-Alfort, FRANCE
 Tel.: +33 1 49 77 38 94
 Fax.: +33 1 49 77 13 52
 E-mail: f.aguilar@afssa.fr

Pascal AUDEBERT

Point de Contact du Codex Alimentarius en France
 Comite Interministeriel pour les questions de cooperation economique europeenne
 2 Boulevard Diderot
 75572 Cedex 12, Paris, FRANCE
 Tel.: +31 1 44 87 1603
 Fax.: +33 1 44 87 1604
 E-mail: sgci-codex-fr@sgci.gouv.fr

Isabelle AUGER

Regulatory Affairs Manager
 Danisco Cultures and Textural Ingredients
 Danisco France SAS
 20 Rue Brunel,
 F-75017 FRANCE
 Tel: +33 1 56 604700
 Fax:+33 6 56 604702
 E-mail: isabella.auger@danisco.com

Nelly DELFAUT

Atla/Service Technique Reglementaire et Scientifique
 42 Rue de Chateaudun
 75314 Paris Cedex 09, FRANCE
 Tel.: 33 1 49 70 72 72
 Fax.: 33 1 42 80 63 62
 E-mail: trs@atla.asso.fr

Patricia DILLMAN

Inspector
 Ministère de L'Economie, des Finances et de L'Industrie – DGCCRF/C2
 59 bd Vincent Auriol
 75703 Paris Cedex 13, FRANCE
 Tel.: 33 1 44 97 32 09
 Fax.: 33 1 44 97 24 86
 E-mail: patricia.dillmann@dgccrf.finances.gouv.fr

Jean-Charles LEBLANC

Researcher
 INA-PG/INRA
 16 Rue Claude Bernard
 75005 Paris, FRANCE
 Tel.: 33 1 44 08 72 79
 Fax.: 33 1 44 08 72 76
 E-mail: jleblanc@inapg.inra.fr

Herve LAFFORGUE

Group DANONE
 Head of Chemical Risk Group
 Food Safety Center
 Route Departementale 128
 91767 Palaiseau Cedex, France
 Tel.: +33.01.69.35.74.65
 Fax.: +31.01.69.35.76.97
 E-mail: herve.lafforgue@danone.com

Michel BOURGUIGNOW

Director, DGSNR
 Nuclear Safety Authority
 6, Place du Colonel Bourgoïn
 75572 Paris Cedex 12, France
 Tel :+33 0 14019 8625
 Fax :+33 0 14019 8609
 E-mail :michel.bourguignow@asn.minefi.gov.fr

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA**Hermann BREI**

Regierungsdirektor
 Federal Ministry of Consumer Protection, Food and
 Agriculture
 Rochusstrase 1
 D-53123 Bonn, GERMANY
 Tel.: +49.0 228 529 4655
 Fax.: +49.0 228.529 4965
 E-mail: hermann.brei@bmvel.bund.de

Gerd FRICKE

Head of Division
 Federal Ministry of Consumer Protection,
 Food and Agriculture, Food Contaminants and
 Residues
 Rochusstrase 1
 53123 Bonn, GERMANY
 Tel.: +49 0 228 529 3677
 Fax.: +49 0 228 529 4943
 E-mail: Gerd.Fricke@bmvel.bund.de

Julia GELBERT

Scientific Management
 Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
 Godesberger Allee 142-148
 D-53175 Bonn, GERMANY
 Tel.: +49 0 228 8199337
 Fax.: +49 0 228 375069
 E-mail: jgelbert@bll-online.de

Michael HAUCK

Federal Ministry of Consumer Protection, Food and
 Agriculture
 Mauerstrase 29-32
 D-10117 Berlin, GERMANY
 Tel.: +49 0 30 2006 3263
 Fax.: +49 0 30 2006 3273
 E-mail: Michael.Hauck@bmvel.bund.de

Michael PACKERT

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

Walther QUASIGROCH

Adviser
 Federal Ministry of Consumer Protection, Food Safety
 Rochusstrasse 1
 D-53123 Bonn, GERMANY
 Tel.: +49 0 288 529 4362
 Fax.: +49 0 228 529 4943
 E-mail: walther.quasigroch@bmvel.bund.de

Heino ROSNER

Scientific Officer
 Federal Office for Consumer Protection and Food
 Safety
 Taubenstr. 42-43
 10112 Berlin, GERMANY
 Tel.: +49 0 1888 413 3226
 Fax.: +49 0 1888 413 3060
 E-mail: heino.rosner@bvl.bund.de

Anke SENTKO

Consultant International Regulatory Affairs
 Nutritionist
 Sentko Consult GmbH
 Strasslerweg 13
 D 77830 Bühlertal, GERMANY
 Tel.: +49.7223.7768
 Fax.: +49.7223.74564
 E-mail: sentko@t-online.de

Rolph LANGLAIS

SRA Consultancy
 Oberen Werth 25
 D-40489 Düsseldorf
 Tel:+49 211 403754
 Fax:+40 211 6558027
 E-mail: langlais.SRA@T-online.de

Hans Henning LANDFERMANN

Dundes um welt Ministerium
 RS II 2 Strahlenschutz
 Heinrich Von Stephan Str.
 53175 Bonn, GERMANY
 Tel:0049 228 305 2921
 Fax:0049 228 305 3967
 E-mail: hans.landfermann@bmu.bund.de

GHANA**Kwamina Van-ESS**

Head of Food Division
 Food & Drugs Board,
 PO Box CT 2783
 Cantonments, Accra, GHANA
 Tel.: 00233 21 661248
 Fax.: 00233 21 660389
 E-mail: fdb@ghana.com
kwaminav@yahoo.com

GREECE/GRÈCE/GRECIA**Panagiotis PAPAGEORGIOU**

Head of Hellenic Delegation
 Ministry of Rural Development and Food
 Directorate of Processing, Standardization and Quality
 Control
 Acharnon Str. 2
 Athens, GREECE
 Tel.: +30 210 2124345
 Fax.: +30 210 5238337
 E-mail: ax2u051@minagric.gr

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRÍA**Judit SOHAR**

Head of Department
 National Institute of Food Safety
 Food Additives and Contaminants
 1097 Gyali 3
 Budapest, HUNGARY
 Tel.: (36 1) 215 52 93
 Fax.: (36 1) 215 52 93
 E-mail: soharpne@oeti.antsz.hu

Karolyne SZERDAHELYI

Senior Adviser
 Ministry of Agriculture and Rural Development
 Department of Food Industry
 H-1055 Budapest
 Kossutu L. Ter 11
 PO Box 1
 1860 Budapest, HUNGARY
 Tel.: +36.1.301.4110
 Fax.: +36.1.301.4808
 E-mail: tanya.szerdahelyi@fvm.hu

ICELAND/ISLANDE/ISLANDIA**Grimur OLAFSSON**

Food Scientist
 The Environmental and Food Agency
 Department of Food
 Suderlandsbraut 12
 IS-108 Reykjavik
 ICELAND
 Tel.: +354 5912000
 Fax.: +354 5912020
 E-mail: grimur@ust.is

INDIA/INDE**A.N.P. SINHA**

Joint Secretary of India
 Ministry of Food Processing Industries,
 Government of India
 Panchsheel Bhaven, Khelgam
 New Delhi 110 049, INDIA
 Tel.: +91 11 2649 2475
 Fax.: +91 11 2649 7641
 E-mail: anpshina@yahoo.co.in

Rajesh BHUSHAN

Director,
 Ministry of Health
 Government of India
 Room 243A, Nirman Bhawan
 New Delhi 110011, INDIA
 Tel.: +91 11 2301 7288
 Fax.: +91 11 2649 3228
 E-mail: dirrb@nb.nic.in

INDONESIA/INDONÉSIE**Wisnu BROTO**

Head of Standardization Division for Additive
 Directorate Standardization of Food Product,
 National Agency for Drugs and Food Control
 Percetakan Negara 23
 Jakarta, INDONESIA
 Tel.: +62 21 47875584
 Fax.: +62 21 42875780
 E-mail: standarporigom@pom.go.id

Aryamir Husein SULASMORO

Staff of the Economic Affairs
 Indonesian Embassy of the Republic
 Tobias Asserlaan 8
 2517 KC The Hague, NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 3108400
 Fax.: +31 70 3643331
 E-mail: bideko@indonesia.nl

Rizal WIRAKARA

Alternate
 8 Tobais Asserlaan
 2517 KC The Hague, NETHERLANDS
 Tel.: +33 70 3108117
 E-mail: stafekon@indonesia.nl

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)/IRÁN
(REPÚBLICA ISLÁMICA DE)/IRAN
(RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D')****Fariborz SHOJAEE ALI ABADI**

Scientific Director/ Laboratory Manager
 Marjaan Khatam Co, Food Quality Control Lab.
 72 Shaghayegh st.
 Abdollahzadeh
 Keshavarz blvd.
 Tehran, IRAN
 Tel.: +9821 8982132-5
 Fax.: +98 21 8966518
 E-mail: khatamlab@accir.com

Mir Behrouz GHEIBI

Director-General, Bureau of Pistachio Affaires
 Ministry of Jihad-e-Agriculture, (MOJA)
 Horticultural Affaires Department
 Taleghani ave. 2 building of MOJA
 Tehran, IRAN
 Tel.: +98 216499119
 Fax.: +98 216499118
 E-mail: bgheibi2000@yahoo.com

Banafsheh NASIRI SAHNEH

Expert of Food Additives
 Institute of Standard and Industrial Research of Iran
 P.O. Box 31585-163
 Karaj, IRAN
 Tel.: +98 261 2806031-8
 Fax.: +98 261 2803889
 E-mail: bn31518@yahoo.com

IRELAND/IRLANDE/IRLANDA**Iona PRATT**

Chief Specialist in Toxicology
 Food Safety Authority of Ireland,
 Abbey Court
 Lr. Abbey Street 1
 Dublin, IRELAND
 Tel.: + 353 1 8171355
 Fax.: +353 1 817 1255
 E-mail: ipratt@fsai.ie

ITALY/ITALIE/ITALIA**Paolo STACCHINI**

Researcher
 Istituto Superiore Sanità
 Viale Regina Elena 299
 Roma, ITALY
 Tel.: +3906 49902533
 Fax.: +3906 49387101
 E-mail: pstacchi@iss.it

Ciro IMPAGNATIELLO

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
 Via XX Settembre 20
 00187 Roma
 ITALY
 Tel.: +39 0646656511
 Fax.: +39 06 4880273
 E-mail: c.impagnatiello@politicheagricole.it

Brunella LO TURCO

Codex Contact Point
 Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
 Via Sallustiana 10
 00187 Roma, ITALY
 Tel.: +39.06.4665.6512
 Fax.: +39.06.4880273
 E-mail: qtc6@politicheagricole.it

JAPAN/JAPON/JAPÓN**Toshiro NAKAGAKI**

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

Yukiko YAMADA

Alternate
 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
 100-8950 Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81 3 5512 2291
 Fax.: +81 3 3597 0329
 E-mail: yukiko_yamada@nm.maff.go.jp

Kenji ASAKURA

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

Aya ATSUMI

Section Chief,
 Food Safety Commission Secretariat
 Prudential Tower 6F
 2-13-10 Nagata-cho,
 Chiyoda-Ku, Tokyo, JAPAN
 Tel.: + 81.3.5251-9143
 Fax.: +81.3.3591 2236
 E-mail: aya.atsumi@cao.go.jp

Yoshifumi BANZAI

Officer, Standards and Evaluation Division,
 Department .Food Safety
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Kasumigaseki, Chiyoda-ku 1-2-2
 Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81 3 3595 2341
 Fax.: +81 3 3595 4868
 E-mail: banzai-yoshifumi@mhlw.go.jp

Tomokazu HASHIGUCHI

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

Tadashi HIRAKAWA

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

Takeo INOUE

Technical Adviser
 Japan Food Hygiene Association
 2-6-1 Jinguumae
 Shibuya-ku Tokyo 150-0001, JAPAN
 Tel.: +81.3 3403 2111
 Fax.: +81.3.3478 0059
 E-mail: tinoue@saneigenffi.co.jp

Hidetaka KOBAYASHI

Researcher
 Planning Section,
 Research Planning and Coordination
 National Food Research Institute
 2-1-12 Kannondai Tsukuba, JAPAN
 Tel.: +81 29 838 7499
 Fax.: +81 29 838 8005
 E-mail: hidetaka@affrc.go.jp

Masaru MIYAKE

Deputy Director
 Analysis and Brewing Technology
 National Tax Agency
 3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8978 Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81 3 3581 4161
 Fax.: +81 3 3581 4747
 E-mail: masuaru.miyake@nta.go.jp

Rieko MIYATA

Staff
 Food Safety and Consumer Policy Division
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku (00-8950)
 Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81 3 5512 2291
 Fax.: +81 3 3597 0329
 E-mail: rieko_miyata@nm.maff.go.jp

Kenichi NAGANO

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

Yoshihiko OE

Assistant Chief
 Analysis and Brewing Technology
 National Tax Agency
 3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
 100-8978 Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81 3 3581 4161
 Fax.: +81 3 3581 4747
 E-mail: yoshihiko.oe@nta.go.jp

Hiroyuki OKAMURA

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

Masahiro SEGAWA

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

Manabu SUMI

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

Junji TOJO

Deputy Director, Soil Environment Management
 Division, Water Environment Department,
 Bureau Ministry of the Environment,
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81 3 5521 8338
 Fax.: +81 3 3501 2717
 E-mail: JUNJI_TOJO@env.go.jp

Rie MASHO

Technical Adviser
 Research and Development
 102-0074 Kundan Minami
 Chiyoda Ku
 Tokyo, JAPAN
 Tel: +81 3 3265 4000
 Fax:+81 3 3234 4570
 E-mail:masho@ceis.or.jp

**LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC
 REPUBLIC/RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE
 POPULAIRE LAO/REPÚBLICA
 DEMOCRÁTICA POPULAR LAO**

Sivilay NAPHAYVONG

Head of Food Control Division
 Food and Drug Department
 Ministry of Health
 PO Box 6551
 Vientiane, LAOS
 Tel.: +856 21 214014
 Fax.: +856 21 214015
 E-mail: drug@laotel.com or psivilay@yahoo.com

LITHUANIA/LITUANIE/LITUANIA**Roma ADOMAITYTE**

Expert
National Nutrition Centre of Health Ministry
Kalvariju 153
LT-08221 Vilnius, LITHUANIA
Tel.: +370 5 276 1387
Fax.: +370 5 277 87 13
E-mail: romaa@rmc.lt

Grazina JUODEIKIENE

Professor at Kaunas University of Technology
Kaunas University of Technology,
Food Science and Technology
Radvilenu pl. 19
Kaunas, LITHUANIA
Tel.: +370 37 456557
Fax.: +370 37 456647
E-mail: Grazina.Juodeikiene@ktu.lt

MALTA/MALTE**Joseph VELLA**

Pharmacist
Food and Veterinary Regulation Division
Food Health and Diagnostics
FVRD, The Abattoir
Marsa, MALTA
Tel.: +00356 21242694
E-mail : joseph_john.vella@gov.mt

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA**Zaleenah ZAINUDDIN**

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

Mohd. Jaaffar AHMAD

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

Ainie KUNTOM

Head of Unit Analytical and Quality Development
Malaysia Palm Oil Board
Persiaran Institusi Bandar Baru Bangi 6
43300 Kajang Selangor, MALAYSIA
Tel.: +603 8925 2789
Fax.: +603 8922 1742
E-mail: ainie@mpob.gov.my

Noraini MOHD KHALID

Deputy Director
Malaysian Agricultural Research & Development
Institute (MARDI)
PO Box 12301 GPO
50774 Kuala Lumpur, MALAYSIA
Tel.: +603 89437722
Fax.: +603 89422906
E-mail: noramk@mardi.my

Faridah Aini MUHAMMAD

Deputy Director
Department of Agriculture, 6th floor
Wisma Tani, Jalan Sultan Salahuddin
50632 Kuala Lumpur, MALAYSIA
Tel.: +603 2617 5422
Fax.: +603 2694 7151
E-mail: faridah@doa.moa.my

Jinap SALAMAT

Dean,
Faculty of Food Science and Technology,
Universiti Putra Malaysia
43400 Serdang, Selangor, MALAYSIA
Tel.: +603 8948 6314
Fax.: +603 8948 5970
E-mail: jinap@putra.upm.edu.my

MEXICO/MEXIQUE/MÉXICO**Clotilde GÓMEZ**

Quimica
Comision Federal para Proteccion contra Riesgos
Sanitarios
Gerencia de Asuntos Internacionales en Inocuidad de
los Alimentos
06500 Distrito Federal, MEXICO
Tel.: +52 50805296
E-mail: coty_gomez@salud.gob.mx

MOROCCO/MAROC/MARRUECOS**Jemaa BARDACH**

Ingenieur d'Etat en agro Industrie
Ministere de l'agriculture du Developpement,
Rural et des Pêchs MaritirieStation DBAGH, Avenue
Hassan II
BP 4495 Rabat, MOROCCO
Tel.: +212.037.29.81.50
Fax.: +212.037.29.81.50
E-mail: jbardach@dpvctf@madrpm.ma

Omar EL GUERMAZ

Chef de la Division Technique
Laboratoire Officiel d' Analyses et de Recherches
Chimiques
Rue Nichakra Rahal 25
Casablanca, MOROCCO
Tel.: +212.2.302.007
Fax.: +212.2.301972
E-mail: loarc@casanet.net.ma

Najib LAYACHI

Chef du Department des Produits Transformés
Ministere de l'Agriculture et du Developpement Rural
et des Pêches Maritimes
Rue Mohamed Smiha 72
Casablanca, MOROCCO
Tel.: +21.2244.2550
Fax.: +21.2230.5168
E-mail: layachi@eacce.org.ma

NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAÍSES BAJOS**Wieke TAS**

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

Robbert TOP

Senior Policy Officer Food Safety
Ministry of Health, Welfare and Sport, Food and
Nutrition
Division, PO Box 20350
2500 EJ The Hague, NETHERLANDS
Tel.: +31 70 340 69 63
Fax.: +31 70 340 55 54
E-mail: r.top@minvws.nl

Kari TOLLIKKO

Principal Administrator
The Council of the European Union,
Dutch Delegation
Reu de la Loi 175
B-1048 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32.2.285.7841
Fax.: +32.2.285.6198
E-mail: kari.tollikko@consilium.eu.int

Joop W. DORNSEIFFEN

Senior Policy Officer
Department Nutrition and Health Protection
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague, NETHERLANDS
Tel.: +31.70.340 6961
Fax.: +31.70.340 5554
E-mail: jw.dornseiffen@minvws.nl

Hans JEURING

Senior Public Health Officer
Food and Consumer Product Safety Authority
P.O.Box 19506
2500 CM The Hague, NETHERLANDS
Tel: +31 70 4488008
Fax: +31 70 4484061
E-mail: hans.jeurding@vwa.nl

Hans BOUWMEESTER

Scientific Advisor Food Safety for Contaminants
RIKILT
PO Box 230
6700 AE Wageningen, NETHERLANDS
Tel.: +31 317 475 562
Fax.: +31 317 417 717
E-mail: hans.bouwmeester@wur.nl

Yvonne HUIGEN

Inspector
Public Health
P.O. Box 10506
2500 CM The Hague, NETHERLANDS
Tel.: +31 70 448 4808
Fax.: +31 70 448 4061
E-mail: yvonne.huigen@vwa.nl

David G. KLOET

Scientific Adviser Food Safety for Contaminants
RIKILT
P.O. Box 230
6700 AE Wageningen, NETHERLANDS
Tel.: +31.317.475.562
Fax.: +31.317.417.717
E-mail: david.kloet@wur.nl

Jaap D. KLUIFHOOFT

Regulatory Affairs Manage
Food Specialist
P.O.Box 1
2600 MA Delft, NETHERLANDS
Tel.: +31.152.793.185
Fax.: +31.152.793.614
E-mail: jaap.kluihfhoof@dsm.com

Gerrit M. KOORNNEEF

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

Sharief MOHAMED

Coördinator Food Safety
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
PO Box 20401
2500 EK The Hague, NETHERLANDS
Tel.: 070-3785678
E-mail: s.mohamed@mnlv.nl

Martien C. SPANJER

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

Joyce M. de STOPPELAAR
Senior Policy Officer
Department Nutrition Health Protection
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague, NETHERLANDS
Tel.: +31.70.340.6875
Fax.: +31.70.340.5554
E-mail: jm.d.stoppelaar@minvws.nl

W.J. DE KOE
Netherlands Management Cooperation Program
Hazekamp 2
6705 BK Wageningen, NETHERLANDS
Tel.: +370 61202188
Fax.: +370 37 456647
E-mail: Grazina.Juodeikiene@ktu.it

NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZÉLANDE/NUEVA ZELANDIA

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

Janet GOODMAN
Senior Food Adviser
New Zealand Food Safety Authority (NZFSA)
Food Standards
Group, PO Box 2835
Wellington, NEW ZEALAND
Tel.: +64 4 463 2575
Fax.: +64 4 463 2583
E-mail: janet.goodman@nzfsa.govt.nz

NIGER/NÍGER

Boureima MOUSSA
Government Delegate
Point Local Codex Niger
BP 623
Niamey, NIGER
Tel.: +227 913292
Fax.: +227 733570
E-mail: boureima_moussa@yahoo.fr

NIGERIA/NIGÉRIA

O.A. ADENOLA
Director
Strategic Food Reserve
Federal Ministry of Agriculture and Rural
Development
Area 11, Garki
PMB 135-Abuja, NIGERIA
Tel.: +234 9 2344 958
Fax.: +234 9 2344 382
E-mail: nsgrfma@hotmail.com

Peter Arinze NWAJAGU
Director
Standards Organization of Nigeria
13/14, Victoria Arobeike Street,
Lekki Phase I
Lagos PMB 4000, NIGERIA
Tel.: +234 80 3326 1219
Fax: +234 80 5239 187
E-mail: info@sononline-ng.org

Adegboye ABIMBOLA OPEYEMI
Principal Regulatory Officer
National Agency for Food & Drug, Administration and
Control (NAFBAC)
Codex Unit
Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way
Wuse zone 7, NIGERIA
Tel.: +234 8033053937
Fax: +234 1 2690056
E-mail: bimbostica@yahoo.com
[nafdacrr@lmksewe.com](mailto:nafdacr@lmksewe.com)

Michael OLOGUNDE
Food Contaminant Chemist
Food Science Engineering
Ladoka Akintola Univ. of Technology (LAUTECH)
Ogbomoso, NIGERIA
Tel.: +234 8033 721 454
E-mail: dolgunde@yahoo.com

NORWAY/NORVÈGE/NORUEGA

Anders THARALDSEN
Adviser
Norwegian Food Safety Authority,
Head Office, Department for Additives and
Contaminants,
P.O. Box 383
N- 2381 Brumunddal, NORWAY
Tel.: +47.2321 6778
Fax.: +47.2321 7001
E-mail: antha@mattilsynet.no

Steinar HOIE
Business adviser
Federation of Norwegian Food and Drink Industry
PO Box 5472
N-0305 Majorstuen Oslo, NORWAY
Tel.: +47 481 51 498
Fax.: +47 23088720
E-mail: steinar.hoie@nbl.no

Ingvild TOMMERBERG
Adviser
Norwegian Food Safety Authority, Head Office
Department for Food Additives and Contaminants,
P.O.Box 383
2381 Brumunddal, NORWAY
Tel.: +47 2321 6800
Fax.: +47 2321 7001
E-mail: inkto@mattilsynet.no

Arne VIDNES

Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority,
Department of Health and Hygiene, Postbox 5333
0304 Oslo, NORWAY
Tel.: +47.23216759
Fax.: +47.23216615
E-mail: arvid@mattilsynet.no

PARAGUAY**Bernardo BELBUENA**

First Secretary
Embassy of Paraguay
Javastraat 44
2585 AP The Hague, NETHERLANDS
Tel: +3170 360 7784
Fax: +3170 362 4241
E-mail: embaparlabaya@planet.com

PHILIPPINES/FILIPINAS**Alicia LUSTRE**

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

Harris J. BIXLER

Adviser
Ingredients Solutions Inc.
631 Moosehead Drive
Waldo Maine 04915, UNITED STATES OF
AMERICA
Tel.: +207.722 4172
Fax.: +207.722 4271
E-mail: pbixler@isinc.to

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

Deputy Head of the Laboratory
Department of Food and Consumer Articles Research
National Institute of Hygiene (PZH),
Chocimska Str. 24
00-791 Warsaw, POLAND
Tel.: +48 22 542 13 62
Fax.: +48 22 542 12 25
E-mail: ebrulinska@pzh.gov.pl

Barbara SZTEKE

Head in the Department of Food Analysis
Institute of Agricultural and Food Biotechnology,
Rakowiecka Str. 36
02-532 Warsaw, POLAND
Tel.: +48.22.606.3837
Fax.: +48.22.849.0426
E-mail: szteke@ibprs.pl

**REPUBLIC OF KOREA/RÉPUBLIQUE DE
CORÉE/REPÚBLICA DE COREA****Tal Soo LEE**

Director
Korea Food and Drug Administration
Food Standard Evaluation Department,
5 Nokbun dong, Eunpyung ku
P.O. box 122-740
Seoul, KOREA, Republic of
Tel.: +82 2 380 1686
Fax.: +82 2 354 1399
E-mail: tslee@kfda.go.kr

Mee Hye KIM

Senior Scientific Officer
Korea Food and Drug Administration
National Institute of Toxicological Research,
5 Nokbun dong, Eunpyung ku
P.O. box 122-740 Seoul, KOREA, Republic of
Tel.: +82 2 380 1783
Fax.: +82 2 380 1786
E-mail: meehkim@kfda.go.kr

Sung Kwan PARK

Researcher
Korea Food and Drug Administration
Food Standard Evaluation Department,
5 Nokbun dong, Eunpyung ku
P.O. box 122-740
Seoul, KOREA, Republic of
Tel.: +82 2 380 1687
Fax.: +82 2 354 1399
E-mail: skpark37@kfda.go.kr

Seongsoo PARK

Senior Researcher
Food Contaminants Division
5 Nokbun dong, Eunpyung ku
P.O. box 122-740
Seoul, KOREA, Republic of
Tel.: +82 2 380 1670
Fax: +82 2 380 1359
E-mail: seongsoo65@gmail.com

Woojung KWON

Senior Researcher
Korea Food and Drug Administration
Food Safety Bureau,
5 Nokbun dong, Eunpyung ku
P.O. box 122-740 Seoul
Seoul, KOREA, Republic of
Tel.: +82.2.380.1558
Fax.: +82.2.383.6396
E-mail: wjkwon@mohw.go.kr

Young Son YUN

Inspector
National Fisheries Products Quality Inspection Service
Food Hygiene IF Team
192-2 Ikan Z Dong
Goyong Si, KOREA, Republic of
Tel: +82 31 9176 304
Fax: +82 31 9176 6369
E-mail: soo1303@momaf.go.kr

Dal Soon CHOI

Senior Researcher
National of Agricultural
Science and Technology
Hazardous Substances Division
249, Seodun-dong,
Kwonseon Ku
Suwon, KOREA, Republic of
Tel: +82 31 290 0532
Fax: +82 31 290 0506
E-mail: dschoi@rdu.go.kr

Jong Kyoung CHOI

Ministry of Agriculture and Forestry
Hundai Apt. 203
1001 in hoo dong
Dukjin 94
Jonju city, Joen la buk do, KOREA, Republic of
Tel: +82 18 601 5141
E-mail: choibell@naqs.go.kr

Hyun Jeong CHO

Ministry of Agriculture and Forestry
3g, Dongsan-dong
Yeoungdeungpo-gu
Seoul, KOREA, Republic of
Tel: +82 16 1720 8761
E-mail: jung@naqs.go.kr

Yang Hee CHO

Head Researcher
Korea Health Industry Development Institute
Food and Drug Industry
Dong-jak-gu Noryangjin-dong 57-1
Seoul, KOREA, Republic of
Tel.: +82.2.2194.7339
Fax.: +82.2.2194 7449
E-mail: choyh@khidi.or.kr

ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA**Aida Marilena UZUNU**

Institute for Hygiene and Veterinary Public Health,
Food and Feed Control,
Campul Mosilor 5
cod 021201 Bucharest, ROMANIA
Tel.: +40 021 252 4081
Fax.: +40 021 252 00 61
E-mail: iispv@b.astral.ro

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

Head of the Laboratory
Institute of Nutrition of Russian
Academy of Medical Science
2/14 Ustinsky proezd
109240 Moscow, RUSSIAN FEDERATION
Tel.: +7 095 298 1883
Fax.: +7 095 788 4876
E-mail: eller@ion.ru

Anatoly PETUKHOV

Head of the Division of the Food Hygiene
Ministry of Public Health and Social
Development of Russia,
Mosow Vadrovsky Pereulok
18/20 Moscow, RUSSIAN FEDERATION
Tel: +095 973 1630
Fax: +095 973 1398
E-mail: petuhov@gseu.ru

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

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

SEYCHELLES**Daniel BRESSON**

Director-Food Control Authority, Chairman Food
Control Board
Ministry of Health and Social Services, Environmental
Health
Mont Fleuri , Victoria, SEYCHELLES
Tel.: 00248 768079
Fax.: 00248 321076
E-mail: danielco992000@yahoo.com

SINGAPORE/SINGAPOUR/SINGAPUR**Sheot Harn Joanne CHAN**

Head Food Laboratory
Health Sciences Authority,
Centre for Analytical Science
11 Outram Road
169078 Singapore, SINGAPORE
Tel.: +65 62130722
Fax.: +65 62130749
E-mail: Chan_Sheot_Harn@HSA.gov.sg

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

Assistant Director
Department of Health, Food Control
Private Bag X828
0001 Pretoria, SOUTH AFRICA
Tel.: +27.12.312.0164
Fax.: +27.12.326.3162
E-mail: herbsm@health.gov.za

Micheal GRAZ

General Manager
 Irvin and Johnson Holdings, Semillas Marinas SA
 Prestwich Street 70
 8001 Greenpoint
 PO Box 1600
 Capetown 8000, SOUTH AFRICA
 Tel.: +5665 272170
 Fax.: +5665 272170
 E-mail: mgraz@semillasmarinas.cl

SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA**Isabel Garcia FAJARDO**

Jefe de Servicio de Contaminantes de la Subdirección
 General de Gestión de Riegos Alimentarios
 Ministerio de Sanidad Y Consumo
 Alcalá 56
 Madrid, SPAIN
 Tel.: +34 91 3380455
 Fax.: +34 91 3380561
 E-mail: igarciacf@msc.es

Alfonso PEREZ DEL POZO

Jefe de Servicio de la Dirección General de Estructuras
 y Mercados Pesqueros,
 Ministerio de Agricultura
 Carazon de Maria 8, 5
 28002 – Madrid, SPAIN
 Tel.: +34 91 3473684
 Fax.: +34 91 3478445
 E-mail: aperezpo@mapya.es

Amparo CARBAJO

Jefe de Servicio de Contaminantes de la Subdirección
 General de Gestión de Riegos Alimentarios
 Ministerio de Sanidad Y Consumo
 Alcalá 56
 Madrid, SPAIN
 Tel.: +34 91 3380664
 E-mail: acarbajos@msc.es

SUDAN/SOUDAN/SUDÁN**Immad Eldim SHAREIF MOHAMED SHARFALDEIN**

Sudanese Standards and Metrology Organization
 SSMO
 SUDAN
 Tel.: +249183777480
 Fax.: +249183774852
 E-mail: ssmo@sudanet.net

Huda Awad ABBAS

Sudanese Standards and Metrology Organization
 SSMO
 SUDAN
 Tel.: +249183777480
 Fax.: +249183774852
 E-mail: ssmo@sudanet.net

BahaEldeen Mohamed KHAMIS

Agricultural Counsellor
 Embassy of The Republic of the Sudan
 Laan Copes van Cattenburch 81
 2585 EW The Hague, NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 3605300
 Fax.: +31 70 3451841
 E-mail: bahakhamis@yahoo.com

SWEDEN/SUÈDE/SUECIA**Cajsa ELFVERSON**

Deputy Director
 Ministry of Agriculture,
 Food and Consumers Affairs
 SE-103 33 Stockholm, SWEDEN
 Tel.: +46 8 405 40 83
 Fax: +46 820 6496
 E-mail: cajsa.elfverson@agriculture.ministry.se

Östen ANDERSSON

Principal Administrative Officer
 National Food Administration
 P.O. Box 622
 SE-751 26 Uppsala, SWEDEN
 Tel.: +46 18 175500
 Fax.: +46 18 105848
 E-mail: osan@slv.se

Evelyn JANSSON ELFBERG

Principal Administrative Officer
 National food Administration
 PO Box 622
 S-75126 Uppsala, SWEDEN
 Tel.: +46.18.175500
 Fax.: +46.18 10 848
 E-mail: evje@slv.se

Helena LUNDIN

Secretary
 National Food Administration
 Box 622
 SE-751 26 Uppsala, SWEDEN
 Tel.: +46 18 17 55 00
 Fax.: +4618 10 58 48
 E-mail: helu@slv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA**Awilo Ochieng PERNET**

Codex Alimentarius, International Food Safety Issues
 Swiss Federal Office of Public Health
 CH-3003 Bern, SWITZERLAND
 Tel.: +41.31.322.0041
 Fax.: +41.31.322.9574
 E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Karin FELTES

Global Regulatory Affairs Manager
 DSM Nutritional Products
 Wurmisweg 576
 4303 Kaiseraugst, SWITZERLAND
 Tel.: +41 61 688 13 66
 Fax.: +41 61 688 16 35
 E-mail: karin.feltes@dsm.ch

Marquard IMFELD

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

Manfred LÜTZOW

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

Carolyn MEDUSKI

Regulatory Affairs
Nestec Ltd.
Avenue Nestle 55
CH-1800 Vevey, SWITZERLAND
Tel.: +41.21.924.3982
Fax.: +41.21.924.4547
E-mail: carolyn-judith.meduski@nestle.com

Herve NORDMANN

Director Scientific & Regulatory Affairs
Ajinomoto Switzerland AG
Innere Guterstrasse 2-4
6304 Zug, SWITZERLAND
Tel.: +41 21 800 3763
Fax.: +41 21 800 4087
E-mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

THAILANDE/THAÏLANDIE/TAILANDIA**Songsak SRIANUJATA**

Adviser
Institute of Nutrition Mahidol University
Salaya, Putthamonton
73170 Nakhornpathom, THAILAND
Tel.: +662 441 9740
Fax.: +662 441 9344
E-mail: rassn@mahidol.ac.th

Supapun BRILLANTES

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

Chanin CHAROENPONG

Expert in Food Standard
Food and Drug Administration
Tiwanon Rd.
11000 Nonthaburi, THAILAND
Tel.: +662 590 7030
Fax.: +662 591 8446
E-mail: chanin@fda.moph.go.th

Santana DUANGSAWASDI

Senior Expert in Ecology
Department of Fisheries
Kaset-Klang, Chatuchak
10900 Bangkok, THAILAND
Tel.: +662 562 7195
Fax.: +662 562 0571
E-mail: Santana@dof.thaigov.net

Thidaduang FOLLETT

Scientist, Department of Science Service
Ministry of Science and Technology,
Rama VI Rd,
Ratchthewi
Bangkok 10400, THAILAND
Tel.: +662 201 7195
Fax.: +662 201 7181
E-mail: Thidaduang@yahoo.com

Jocelyn O. NAEWBANIJ

Director
Department of Information Services
National Food Institute
2008 Charan Sanitwong Soi 40
Bangkok 10700, THAILAND
Tel.: +662 886 8088
Fax.: + 662 886 8104
E-mail: jocelyn@nfi.or.th

Laddawan ROJANAPANTIP

Medical Scientist,
Bureau of Quality and Safety of Food
Department of Medical Sciences,
Ministry of Public Health
Tiwanon Rd.
11000 Nonthaburi, THAILAND
Tel.: +662 951 1023
Fax.: +662 951 1023
E-mail: laddawanl@dmsc.moph.go.th

Oratai SILAPANAPAPORN

Assistant Director
Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agricultural and Commodity and
Food Standards
Rajadamnern Nok, Avenue
10200 Bangkok, THAILAND
Tel.: +662-280-3887
Fax.: +662-280-3899
E-mail: ortai-si@hotmail.com

Ghanyapak TANTIPIPATPONG

Vice Chairman of Food Processing Ministry
The Federation of Thai Industries
9th Floor Ocean Tower I Building, Nw. Ratchadapisek
170/21-22
10110 Bangkok, THAILAND
Tel.: +662 261 2684 6
Fax.: +662 261 2996 7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Chutiwan TOCHAI

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Rajadamnern Nok, Avenue
10200 Bangkok, THAILAND
Tel.: +662 280 3887
Fax.: +662 280 3899
E-mail: chutiwana@hotmail.com

TUNISIA/TUNISIE/TUNEZ**Mohamed Chokri REJEB**

Ministere du Commerce
12 Rue Arabie Saoudi te 1002
Tunis, TUNISIA
Tel :0021698268121
Fax :0021671799729
E-mail: rejebchokri@yahoo.fr

Hamadi DEKHIL

Agence Nationale de Controle Sanitaire et
Environmentale Des Produits
IMM Idriss Rue Lac Constance
1053 Les Berges Du Lac
Tunis, TUNISIA
Tel : +216 71962386
Fax :+216 71960143
E-mail : hamadi.dekhil@rns.tn

TURKEY/TURQUIE/TURQUÍA**Ibrahim ILBEGI**

Head of Delegates
Ministry of Agriculture and Rural Affairs
DG of Protection and Control
Food Control Services Department
Suritter Below
Ankara, TURKEY
Tel: +90 312 3277336
Fax:+90 312 3446872
E-mail : iilbegi@kkgm.gov.tr

Ramazan TOKER

Ministry of Agriculture and Rural Affairs
DG of Protection and Control
Food Control Services Department
Food Codex Division
Gayret Moh. S. Cem Elsever Cad.
11, 06170 Yenimahalle
Ankara, TURKEY
Tel:+90312 3153413
Fax:+90312 3446872
E-mail: ramazant@kkgm.gov.th

UGANDA/OUGANDA**Onen GEOFFREY**

Senior Government Analyst
Government & Analytical Laboratory
PO Box 2174
Kampala, UGANDA
Tel.: +256 41 250470
Fax.: +256 41 530 412
E-mail: onengff1@yahoo.com

**UNITED ARAB EMIRATES/EMIRATS ARABES
UNIS/EMIRATOS ÁRABES UNIDOS****Shaikha AL JAFFAF**

Analyst
Dubai Municipality,
Dubai Central Laboratory
Department Food and Environment Labour
Dubai, PO Box 67, UNITED ARAB EMIRATES
Tel.: +9714 3011631 or 3011742
Fax.: +9714 3358448
E-mail: skgalaf@dm.gov.ae

**UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI/REINO
UNIDO****Wendy MATTHEWS**

Head of Branch, Food Standards Agency
Chemical Safety Division
125 Kingsway
London WC2B 6NH, UNITED KINGDOM
Tel.: +44.207 276 8707
Fax.: +44.207 276 8717
E-mail: wendy.matthews@foodstandards.gsi.gov.uk

Cathy ALEXANDER

Head of Branch, Food Standards Agency
Emergency Planning, Radiation and Incidents Division
125 Kingsway
London WC2B 6NH , UNITED KINGDOM
Tel.: 00 44 207 276 8768
Fax.: 00 44 207 276 8779
E-mail: cathy.alexander@foodstandards.gsi.gov.uk

Alexis COCKROFT

Higher Scientific Officer, Food Standards Agency
Chemical Safety Division
125 Kingsway
London WC2B 6NH, UNITED KINGDOM
Tel.: +44 207 276 8719
Fax.: +44 207 276 8717
E-mail: alexis.cockroft@foodstandards.gsi.gov.uk

Andy CRIMES

Regulatory Affairs Manager, Contaminants
Unilever R&D Colworth
Sharnbrook
Bedford MK441LQ, UNITED KINGDOM
Tel.: +44.1234.222328
Fax.: +44.1234.222007
E-mail: andy.crimes@unilever.com

Joy HARDINGE

AJH Consulting
43 Mountbatten Way, Brabourne Lees
Kent TN25 6PZ, UNITED KINGDOM
Tel.: +44 1233 644062
Fax.: +44 1233 644484
E-mail: ajhconsulting@btinternet.com

Andrea MARTINEZ-INCHAUSTI

Senior Regulatory Adviser
Leatherhead Food International Limited
Randalls Road, Leatherhead
Surrey KT22 7RY, UNITED KINGDOM
Tel.: 00 44 1372 822312
Fax: 0044 1372 822 366
E-mail: amartinez-inchausti@leatherheadfood.com

Jillian SPINDURA

Senior Scientific Officer, Food Standards Agency,
Emergency Planning, Radiation and Incidents Decision
125 Kingsway
London WC2B 6NH, UNITED KINGDOM
Tel.: 00 44 207 276 8776
Fax.: 00 44 207 276 8779
E-mail: jillian.spindura@foodstandards.gsi.gov.uk

Geoff TELLING

Green End Farm House, Pertenhall
Bedford MK44 2AX, UNITED KINGDOM
Tel.: 00 44 1480 860 439
Fax.: 00 44 1480 861739
E-mail: gtelling@gefhn.ndo.co.uk

Brian WHITEHOUSE

6, Church Bank, Richmond Road Bowden
Cheshire WA 14 3NW, UNITED KINGDOM
Tel.: +44.161.928.6681
Fax.: +44.161.929.8544
E-mail: brian@churchbank.demon.co.uk

Kara THOMAS

Senior Scientific Officer
Food Standards Agency
Chemical Safety Division
125 Kingsway
London NC286NH, UNITED KINGDOM
Tel.: 0044 207 276 8727
Fax.: 0044 207 276 8717
E-mail: kara.thomas@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA/ÉTATS-UNIS
D'AMÉRIQUE/ESTADOS UNIDOS DE
AMÉRICA**

Terry. C. TROXELL

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

Dennis KEEFE

Manager, International Activities
Office of Food Additive Safety,
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway,
College Park, MD 20740, UNITED STATES OF
AMERICA
Tel.: +301 436 1284
Fax.: +301 436 2972
E-mail: dennis.keefe@fda.gov

Nega BERU

Associate Director, Office of Plant and Dairy Foods
Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food
and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park MD 20740, UNITED STATES OF
AMERICA
Tel.: +301 436 1700
Fax.: +301 436 2651
E-mail: nega.beru@fda.hhs.gov

Kyd D. BRENNER

Dtb Associates LLP
901 New York Avenue, MW - 3rd Floor
Washington DC 20001, UNITED STATES OF
AMERICA
Tel.: +202.661.7098
Fax.: +202.661.7093
E-mail: kbrenner@dtbassociates.com

Brian C. BROSDAHL

Director International Product Registration
Ecolab Inc. Regulatory Affairs
370 North Wabasha Street
St. Paul MN 55102-1390, UNITED STATES OF
AMERICA
Tel.: +651 293 4035
Fax.: +651 225 3122
E-mail: brian.brosdahl@ecolab.com

Susan E. CARBERRY

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

Henry CHIN

Vice-President
Food Products Association
6363 Clark Avenue
Dublin CA 94510, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: + 1.925 551 4234
Fax.: +1.925 833 8795
E-mail: hchin@nfpa-food.org

Bill DEWEY

Manager Public Affairs,
Taylor Shellfish Company
130 SE Lynch Road
Shelton WA 98584, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +360 432-3334
Fax.: +360 427-0327
E-mail: billd@tayorshellfish.com

Hugh Wally EWART

President,
California Citrus Quality Council
210 Magnolia Ave Suite 3
Auburn CA 95603, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +(530) 885-1894
Fax.: +(530)885-1546
E-mail: ccqc1946@pacbell.net

Abdel Razak M. KADRY

Chief USDA/FSIS/OPHS/RAD
R334 Aerospace Center
1400 Independence avenue SW
Washington DC 20250, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +202 690 6608
Fax.: +202 690 6337
E-mail: abdel-razak.kadry@fsis.usda.gov

Henry KIM

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

Mari KIRRANE

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

Bob KLEIN

Director of Research
California Pistachio Commission
1318 East Shaw Avenue Suite 420
Fresno California 93710-7912, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +559 221 8294
Fax.: +559 221 8044
E-mail: bobk@pistachios.org

James KROGH

President CHS Sunflower
National Sunflower Association
P.O. Box 169
Grandin ND 58038, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +1.701.484.5109
Fax.: +1.701.484.5657
E-mail: jim.krogh@chsinc.com

Paul M. KUZNESOF

Senior Chemist
Office of Food Additive Safety
Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food
and Drug Administration
5100 Paint Branch Avenue
College Park, Maryland MD20740, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +301-436-1289
Fax.: +301-436-2972
E-mail: paul.kuznesof@fda.hhs.gov

Ellen Y. MATTEN

International Issues Analyst, U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Room 4861 South 1400 Independence Ave. SW,
Washington DC20250, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +202 205 2760
Fax.: +202 720 3157
E-mail: ellen.matten@fsis.usda.gov

Ricardo MOLINS

Study Director Food Chemicals Codex
Institute of Medicines
The National Academies
500 5th Street
Washington DC 20001, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +1 954 564 1673
Fax.: +1 954 564 1673
E-mail: rmolins@nas.edu

Ken SCHRANKEL

VP Regulatory Policy and Industry Issues
International Flavors & Fragrances, Inc.
Broad Street 1040
Shrewsbury NJ 07702, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +1.732.578.6727
Fax.: +1.732.578.6756
E-mail: ken.schrinkel@iff.com

Thomas B. WHITAKER

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

VENEZUELA**Betsi BASTARDO**

Jefe de Division, Ministerio de Salud y Desarrollo
Social, Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel
Universidad Central de Venezuela,
Ciudad Universitaria
Caracas, VENEZUELA
Tel.: 00582126932863
Fax.: 00582126932863
E-mail: betsibastardo@yahoo.es

Maira GONZALEZ

Ingeniero Químico/Investigador
 Ministerio Ciencia Y Tecnología (Fund CIEPE)
 Jejede Division Físico Química
 San Felipe, VENEZUELA
 Tel.: +0254-231 33 92
 Fax.: +0254-231 38 07
 E-mail: mgonzalez@ciepe.gob.ve

Ruth LEONARD

MS Food Technology
 Ingeniers Sanitario IT
 Direccion de Higieno de Los Aluieulos Ministerio de
 Salud
 Caracas, VENEZUELA
 Tel.: +58212408-04-82
 E-mail: rleonard@msds.gov.ve

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANIZATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

BIPM**Bureau International des Poids et Mesures****Ralf JOSEPHS**

Chemist
 Bureau International des Poids et Mesures
 Pavillon de Breteuil
 92312 Sevres Cedex, France
 Tel.: +33 1 45 07 7055
 Fax.: +33 1 45 34 20 20
 E-mail: ralf.josephs@bipm.org

Robert WIELGOSZ

Head of the Chemistry Section
 Bureau International des Poids et Mesures
 Pavillon de Breteuil 92312
 Serves Cedex, France
 Tel.: +33 1 45 07 6251
 Fax.: +33 1 45 34 20 20
 E-mail: www.bipm.org

CEFS**Comité européen des fabricants de sucre****Oscar RUIZ DE IMAÑA**

Head of Scientific & Regulatory Affairs
 Avenue de Tervuren 182
 B 1150 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 774 51 06
 Fax.: +32 2 771 00 26
 E-mail: oscar.ruiz@cefs.org

CI**Consumers International****Robert REMY**

Expert Food Policy
 TEST ACHATS
 Rue de Hollande 13
 1060 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 5423203
 Fax.: 00 32 2 5423550
 E-mail: rremy@test-achats.be

CIAA**Confédération des industries agro-alimentaires de l'UE****Marta BERTRAN**

Manager Scientific and Regulatory Affairs
 Av. des Arts 43
 1040 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +322 514 1111
 Fax.: +322 528 1021
 E-mail: m.bertran@ciaa.be

Beate KETTLITZ

Director
 Scientific and Regulatory Affairs
 Av. des.Arts 43
 1040 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +322 514 1111
 Fax.: +322 508 1021
 E-mail: b.kettlitz@ciaa.be

CICILS**Confédération internationale du commerce et des industries des légumes secs****Pascale ROUHIER**

Policy Adviser
 282, Bourse de Commerce
 Rue de Viarmes
 F-75040 Paris CEDEX 01, FRANCE
 Tel: +33 1 42 36 84 35
 Fax: +33 1 42 36 44 93
 E-mail: sacor@luikline.be

COCERAL**Comité du commerce des céréales, aliments du bétail, oléagineux, huiles et graisses et agrofournitures de l'Union Européenne****June PEARSON**

Food advisor
 Rue du Trone 98
 1050 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 505 08 08
 Fax.: +32 2 502 60 30
 E-mail: j.pearson@coceral.com

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

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

Miroslav SMRIGA

Scientific Adviser
Ajinomoto Europe SAS
Rue de Courcelles 153
F-75817 Paris Cedex 17, France
Tel.: +33 1 47 66 98 45
E-mail: Miro_Smriga@ehq-ajinomoto.com

EFFA**European Flavour and Fragrance Association****Dan DILS**

Director
Square Marie Louise 49
B-1000 Brussels, BELGIUM

Jan DE MITTENAERE

Regulatory and Safety Manager
Square Marie Louise 49
B-1000 Brussels, BELGIUM

EFEMA**European Food Emulsifier Manufacturers' Association****Jette THESTRUP**

Regulatory Adviser
Danisco A/S
Edwin Rahrs Vej. 38
8220 Brabrand, DENMARK
Tel: + 45 8943 5123
Tel : + 45 8943 5129
E-mail: jette.thestrup@danisco.com

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

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

ESNA**European Natural Soyfoods Manufacturers Association****Miquel FERNANDES DA SILVA**

Ensa Secretariat
Rue de l'Association 50,
B-1000 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 209 11 41
Fax.: +32 2 219 73 42
E-mail: secretariat@ensa.be

Mikael Conny SVENSSON

Rue de l'Association 50,
B-1000 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 209 11 41
Fax.: +32 2 219 73 42
E-mail: secretariat@ensa.be

ETA**(Enzyme Technical Association)****Michael AUERBACH**

Senior Science Advisor
Enzyme Technical Ass.
Saw Mill River Road 440
Ardsley, New York, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +914-260-6014
Fax.: +914-674-6533
E-mail: michael.auerbach@danisco.com

EWF**European Wax Federation****Alexandra HADJIYIANNI**

Secretary General
165, Boulevard du Souverain
1160 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32.2.566.91.31
Fax.: +32.2.566.91.11
E-mail: alexandra.hadjiyianni@wax.org

FEFAC**European Feed Manufacturers' Federation****Astrid MEESTERS**

European Affairs Manager
223 Rue de la Loi-bte 3
040 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 285 0050
Fax.: +32 2 230 57 22
E-mail: ameesters@fefac.org

FIVS**Fédération internationale des vins et spiritueux****Kenneth DALE**

Consultant
Horsington Crossing
Broadmoor Lane
Horsington
Somerset, UNITED KINGDOM
Tel: + 44 1963 371423
Fax: + 441963 371423
E-mail: rendale@kjdale-freeserve.co.uk

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

Advisor

Rue de l'Association 50

B-1000 Brussels, BELGIUM

Tel.: +32 2 209 1155

Fax.: +32 2 223 3064

E-mail: secretariat.general@iadsa.be**IAEA****International Atomic Energy Agency****David H. BYRON**

Section Head

Food and Environmental Protection

PO Box 100

1400 Vienna, AUSTRIA

Tel.: +43 1 2600 216 38

Fax.: +43 1 26007

E-mail: D.H.Byron@iaea.org**Mikhail BALONOV**

Unit Head

PO Box 100

1400 Vienna, AUSTRIA

Tel.: +43 1 2600 22854

Fax.: +43 1 26007

E-mail: m.balonov@iaea.org**ICBA****International Council of Beverages Associations****Päivi JULKUNEN**

Chair

c/o UNESDA

B.d. St. Michel 77-79

1040 Brussels, BELGIUM

Tel: + 32 2 743 4050

Fax : + 32 2 732 5102

E-mail : icba@agestat.agep.be**Kazuhiko NAKASHIMA**

General Manager

1-1-1 Wakayamadai,

Shimamoto-cho,

Mishimia-gun

Osaka 618-8503, JAPAN

Tel.: 81 75 962 1825

Fax.: 81 75 962 3942

E-mail: kazuhiko_Nakashima@suntory.co.jp**Helen BENSON**

c/o UNESDA

B.d. St. Michel 77-79

1040 Brussels, BELGIUM

Tel: + 32 2 743 4050

Fax : + 32 2 732 5102

E-mail : icba@agestat.agep.be

Alain BEAUMONT

c/o UNESDA

B.d. St. Michel 77-79

1040 Brussels, BELGIUM

Tel: + 32 2 743 4050

Fax : + 32 2 732 5102

E-mail : icba@agestat.agep.be**ICGMA****International Council of Grocery Manufacturers
Associations****Monica GONZALEZ**

Director Scientific and Regulatory Policy

Grocery Manufactures of America/ ICGMA

2401 Pennsylvania Ave

2nd Floor

Washington DC 20037-1730, UNITED STATES OF
AMERICA

Tel.: (202)337-9400

Fax.: (202)337-4508

E-mail: mgonzalez@gmabrands.com**Steve SAUNDERS**

Vice-President

Frito-Lay Inc.

Food Safety and Nutrition

7701 Legacy Drive

TX 75024 Plano Texas, UNITED STATES OF
AMERICA

Tel.: +972.334.4149

Fax.: +972.324.6830

E-mail: steve.saunders@fritolay.com**Thomas TRAUTMAN**

Fellow, Toxicology and Regulatory Affairs

General Mills

Number One General Mills Blvd W-1 B

MN Minneapolis 55426

UNITED STATES OF AMERICA

Tel.: +763.764.7584

Fax.: +763.764.4242

E-mail: tom.trautman@genmills.com**IDF/FID****International Diabetes Federation****John H. BYRNE**

Head of Delegation

Allée du Herisson 1

Brussels, BELGIUM

Tel: +32 2 523 6184

Fax: + 32 2 523 4477

E:mail: eurobest@tiscali.be

IDF/FIL**International Dairy Federation****C.A.L. BERCHT**

Secretary for Legislative, Environmental and Farm
Affairs

Dutch Dairy Association

P.O. Box 165

2700 AD Zoetermeer, NETHERLANDS

Tel.: +31.79.34 30 302

Fax.: +31.79.34 30 320

E-mail: bercht@nzo.nl

P.J. MATHOT

Secretary Technological Nutritional and QA Affairs
NZO (Dutch Dairy Association)

P.O.Box 165

2700 AD Zoetermeer, NETHERLANDS

Tel.: +31.79 343 03 09

Fax.: +31.79 343 0320

E-mail: mathot@nzo.nl

Allen R SAYLER

Senior Director Regulatory Affairs & International
Standards

1250 H Str. NW Suite 900

DC 20005 Washington, UNITED STATES OF
AMERICA

Tel.: +1 202 220 3544

Fax.: +1 202 331 7820

E-mail: asayler@idfa.org

IFAC**International Food Additives Council****Eunice CUIRLE**

Manager Global regulatory Affairs

1735 Market street

19103 Pennsylvania, Philadelphia, UNITED STATES
OF AMERICA

Tel.: +215.299.6999

Fax.: +215.299.4821

E-mail: eunice_cuirle@fmc.com

Christopher DEMERLIS

Manager Regulatory Affairs

415 Moyer Blvd

West Point PA 19486

UNITED STATES OF AMERICA

Tel.: +215 661 2766

Fax.: +215 661 2778

E-mail: cdemerlis@colorcon.com

Richard GREEN

Director Regulatory Affairs

CP Kelco., Inc.

Aero Drive 8355

92123-1718 San Diego, California, UNITED STATES
OF AMERICA

Tel.: +858 467 6549

Fax.: +858 467 6505

E-mail: rick.green@cpkelco.com

Lyn 'O Brian NABORS

President

Peachtree Dunwoody Road,

Suite 500 BLDG G

5775 GA 30342 Atlanta, UNITED STATES OF
AMERICA

Tel.: +404 252 3663

Fax.: +404 252 0774

E-mail: inabors@kellencompany.com

Mark THURSTON

Vice President

Innophos Inc.,

Prospect Plains Road CN 7500

08512--7500 Cranbury, Ney Yersey, UNITED STATES
OF AMERICA

Tel.: +1 609 860 4451

Fax.: +1 609 860 1706

E-mail: mark.thurston@innophos.com

IFCGA**International Federation of Chewing Gum
Associations****Jean SAVIGNY**

Counsel

Rue Blanche 25

B-1060 Brussels, BELGIUM

Tel.: +32.2.541.0571

Fax.: +32.2.541.0580

E-mail: savigny@khlaw.be

IFT**Institute of Food Technologists****Gloria BROOKS-RAY**

Advisor Codex and International Regulatory Affairs

Exponent

P.O. Box 97

NJ 07046 Mountain Lakes, UNITED STATES OF
AMERICA

Tel.: +973 334 4652

Fax.: +973 334 4652

E-mail: gbrooksrays@exponent.com

IFU**International Federation of Fruit Juice Producers****Paul ZWIKER**

Delegate to CCFAC

Postfach 45

CH-9220 Bischofszell, SWITZERLAND

Tel.: +41 71 4200 644

Fax.: +41 71 4200 643

Email: zwiker@bluewin.ch

IGTC**International Glutamate Technical Committee****Andrew G. Ebert**

Chairman
5775 G Peachtree – Dunwoody Rd.
Atlanta, Georgia 30342
Tel: +404 252 3663
Fax: +404 252 0774
E-mail: eberta@assnhq.com

Hiroyuki ISHII

Chief Executive Officer
Hatchobori 3-9-5
Chuo-Ku,
104-0032 Tokyo, JAPAN
Tel.: +81. 80 3258 1900
Fax.: +81 0 3 5250 8403
E-mail: hiroyuki_ishii@e-igtc.org

Takeshi KIMURA

Scientific Adviser
Hatchobori 3-9-5
Chuo-ku
Tokyo 104-0032, JAPAN
Tel: +81 80 3258 1900
Fax: +81 3 5250 8403
E-mail: takeshi_kimura@e-igtc.org

IHPC**International Hydrolyzed Protein Council****Julia C. HOWELL**

Consultant,
1681 Villa Rica Road, SW
Powder Springs, Georgia 30127, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +770-439-6119
Fax.: +770-439-7911
E-mail: jchowell1@aol.com

Ben WILSON

President
Director Regulatory Compliance
5600 W. Raymond street
Indianapolis, Indiana 46241, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: 001.317.240.1412
Fax.: 001.317.240.1501
E-mail: ben.wilson@sensient-tech.com

IIR**Institut international du froid/International Institute of Refrigeration****Cornelius van der BERG**

BSN Consult
Biesseltste baan 36
6561 KG Groesbeek
Tel: +31 6 1077 4048

INC**International Tree Nut Council****Julie G. ADAMS**

Sr. Director, International & Regulatory Affairs
Almond Board of California
1150 9th Street, Suite 1500
Modesto, California 95354
Tel:+1-209 343-3238
Fax:+1-209 549-8267
E-mail: JAdams@almondboard.com

Giuseppe CALCAGNI

International Treenut Council
Reus, SPAIN
Tel: +39 355 40 1311
Fax:+39 081 865 7198
E-mail: Giuseppe.calcagni@unomoc.it

INEC**Institut européen des industries de la gomme de caroube****Jette THESTRUP**

Regulatory Adviser
Danisco
Danisco Culror,
Edwin Rahrs Vej 38
DK-8220 Brabrand, DENMARK
Tel.: +45.89.43.5123
Fax.: +45.89.435129
E-mail: jette.thestrup@danisco.com

IOFI**International Organization of the Flavor Industry****Thierry CACHET**

Scientific Director
Square Marie Louise 49
B-1000 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 2389903
Fax.: +32 2 20 02 65
E-mail: tcachet@iofiorg.org

IPPA**International Pectin Producers' Association****Colin MAY**

Executive Secretary
P.O.Box 151
Hereford, UNITED KINGDOM
Tel: + 44 1432 830529
Fax: +44 1432 830716
E-mail: executive-secretary@ippa.info

ISA**International Sweeteners Association****Simon BROOKE-TAYLOR**

Advisor
Brooke-Taylor & Co pty Ltd.
P.O Box 544
Vic 3741 Bright VVic, AUSTRALIA
Tel.: + 61 (0) 3 5750 1893
Fax.: +61 (0) 3 5750 1893
E-mail: simon@brooketaylor.com.au

Margrethe SAXEGAARD

Secretary General
9, Avenue des Gaulois
1040 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 (0)2 736 53 54
Fax.: +32 (0) 2 732 3427
E-mail: isa@ecco-eu.com

ISC**International Society of Citriculture****Chuck ORMAN**

P.O. Box 3720
Ontario, California, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +909 933-2257
Fax.: +909 933-2409
E-mail: corman@sunkistgrowers.com

ISDI**International Special Dietary Foods Industries****Alice GRAVEREAUX**

Scientific and Regulatory Affairs
Rue de Rivoli 194
F75001 Paris, France
Tel.: +33 01 53 45 87 87
Fax.: +33 01 53 45 8780
E-mail: alice.gravereaux@wanadoo.fr

IUFOST**International Union of Food Science and Technology****John LUPIEN**

University of Massachusetts
V. Allee Fonte di Fauno 22
00153 Rome, ITALY
Tel: +39 06 578 2060
Fax: +39 06 574 3786
E-mail: lupien@srd.it

IUPAC**International Union of Pure and Applied Chemistry****Sue Sun WONG**

Chief of Division
Taiwan Agricultural Chemicals and Toxic Substances
Residue Control Division
11 Kung-Ming Rd. Wufeng
Taichun Hsien,
Taiwan/China
Tel: +886 4 23300612
Fax: +866 4 23324738
E-mail: sswong@tactri.gov.tw

MARINALG INTERNATIONAL**Pierre P. KIRSCH**

General Secretary
25, Rue Blanche
1060 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 538 38 25
Fax.: +32 2 538 38 26
E-mail: kirsch@khlaw.be

OFCA**Organisation des fabricants de produits celluloses alimentaires****Rodney J.H. GRAY**

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

Evert IZEBOUD

Secretary General
Kerkweide 27
2265 DM Leidschendam, NETHERLANDS
Tel.: 0703209894
Fax.: 0703203759
E-mail: eizeboud@worldonline.nl

OIV**Organisation internationale de la vigne et du vin****Kate HARDY**

International organisation of vine and wine
Rue d'Aguesseau
F75008 Paris, France
Tel.: +33 1 44 94 80 87
Fax.: +33 1 42 86 90 63
E-mail: khardy@oiv.int

Jean-Claude RUF

Head of Unit
Enology Nutrition and Health Unit
Administrateurs de l'Unité Nutrition et Santé
Rue d'Aguesseau 18
F-75008 Paris, France
Tel.: 33.1.44.94.80.94
Fax.: 33.1.42.66.90.63
E-mail: jruf@oiv.int

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)**Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture****Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación****Maria de LOURDES COSTARRICA**

Senior Officer
Food and Nutrition Division
Viale delle Terme di Caracalla
Rome, ITALY
Tel.: +39 0657056060
Fax.: +39 0657054593
E-mail: lourdes.costarrica@fao.org

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

Mohamed Aideed ELMI

Regional Adviser Food and Chemical Safety
 World Health Organisation
 Abdul Razzak al Sanhoury
 11371 Cairo, EGYPT
 Tel.: +202-2765384
 Fax.: +202-6702492
 E-mail: elmim@emro.who.int

Gerald MOY

Food Safety Department World Health Organization
 Avenue Appia 20
 CH-1211 Geneva 27, SWITZERLAND
 Tel.: +41.22.791.3698
 Fax.: +41.22.791.4807
 E-mail: moyg@who.int

Hae-Jung YOON

Scientist
 Food Safety Department World Health Organization
 Avenue Appia 20
 CH 1211 Geneve 27, SWITZERLAND
 Tel.: +41 22 791 1434
 Fax.: 41 22 791 4807
 E-mail: yoohnh@who.int

JOINT FAO/WHO JECFA SECRETARIAT

Angelika TRITSCHER

WHO Joint Secretary to JECFA
 WHO
 Avenue Appia 20
 CH 1211 Geneve 27, SWITZERLAND
 Tel.: +41 22 791 3569
 Fax.: +41 22 791 4848
 E-mail: tritschera@who.int

Monica OLSEN

Senior Officer
 Food and Nutrition Division
 Viale delle Terme di Caracalla 622
 Roma, ITALY
 Tel.: +39 0657053612
 Fax.: + 39 06570 54593
 E-mail: monica.olsen@fao.org

CODEX SECRETARIAT

Annamaria BRUNO

Food Standards Officer
 FAO/WHO Food Standards Programme
 Via delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, ITALY
 Tel.: +39 06570 56254
 Fax.: +39 06570 54593
 E-mail: annamaria.bruno@fao.org

Yoshihide ENDO

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Via Delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, ITALY
 Tel.: +39 06570 54796
 Fax.: +39 06570 54593
 E-mail: yoshihide.endo@fao.org

Iseki NORIKO

Senior Food Standards Officer
 FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome, ITALY
 Tel.: +39 06570 53195
 Fax.: +39 06570 54593
 E-mail: noriko.iseki@fao.org

John ALLAN

Food Standards Associate Officer
 Joint FAO/WHO Standards Programme
 Via delle Terme du Caracalla
 00100 Rome, ITALY
 Tel.: +39 06570 53283
 Fax.: +39 06570 54593
 E-mail: john.allan@fao.org

Jl, Young-Ae

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Via Delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, ITALY
 Tel.: +39 06570 55854
 Fax.: +39 06570 54593
 E-mail: YoungAe@fao.org

NETHERLANDS SECRETARIAT

Niek SCHELLING

Head Technical Secretariat
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
 P.O. Box 20401
 2500 EK The Hague, NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 378 4426
 Fax.: +31 70 378 6141
 E-mail: n.schelling@minlnv.nl

Leoniek ROBROCH

Royal Numico N.V.
 P.O. Box 1
 2700 MA Zoetermeer, NETHERLANDS
 Tel.: +31 79 353 9018
 Fax.: +31 79 353 9050
 E-mail: leoniek.robroch@numico.com

Rob M.C. THEELEN

Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
 P.O. Box 20401
 2500 EK The Hague, NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 378 4091
 Fax.: +31 70 378 6141
 E-mail: r.m.c.theelen@minlnv.nl

Elfriede ADRIAANSZ

Codex Contact Point
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
PO Box 20401
2500 EK The Hague, NETHERLANDS
Tel.: +31.70.378.4104
Fax.: +31.70.378.6141
E-mail: info@codexalimentarius.nl

Linda DOMMANSCHET

Secretariat
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague, NETHERLANDS
Tel.: +31.70.378.4424
Fax.: +31.70.378.6141
E-mail: l.dommanschet@minlnv.nl

Sharida SARDAR

Secretariat
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
PO Box 20401
2500 EK The Hague, NETHERLANDS
Tel.: +31.70.378.4963
Fax.: +31.70.378.6141
E-mail: S.Sardar@minlnv.nl

Apéndice II**MANDATO REVISADO DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

- a) establecer o ratificar dosis máximas permitidas o niveles de referencia para los distintos aditivos alimentarios, contaminantes de los alimentos (incluidos los contaminantes ambientales) y sustancias tóxicas naturales presentes en alimentos y piensos;
- b) preparar listas de prioridades de aditivos alimentarios y contaminantes para su evaluación toxicológica por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios;
- c) examinar métodos de muestreo y de análisis para determinar la presencia de aditivos alimentarios y contaminantes en los alimentos y piensos;
- d) recomendar especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios para su aprobación por la Comisión; y
- e) examinar y elaborar normas o códigos para cuestiones afines, tales como el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales, y la irradiación de los alimentos.

Apéndice III**ENMIENDA AL DESCRIPTOR DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 14.1.2.1 EN EL ANEXO B
(SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS) DE LA NORMA GENERAL DEL
CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****14.1.2.1 Zumos (jugos) de fruta:**

El zumo (jugo) de fruta es el producto líquido sin fermentar pero fermentable obtenido de la parte comestible de frutas frescas sanas de madurez apropiada o de fruta que se ha mantenido sana por medios idóneos. El zumo (jugo) se prepara mediante un procedimiento adecuado que mantiene las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales de los zumos (jugos) de la fruta de la que procede el producto. El zumo (jugo) puede ser turbio o claro, y pueden haberse añadido (hasta reponer el nivel habitual que alcanzan en el mismo tipo de frutas) sustancias aromáticas y componentes volátiles, todos los cuales deberán haberse obtenido por medios físicos idóneos, y haberse extraído en todos los casos del mismo tipo de fruta. Podrán añadirse pulpa y células obtenidas por medios físicos idóneos del mismo tipo de fruta. Los zumos (jugos) de una sola fruta se obtienen de un solo tipo de fruta. Los zumos (jugos) mixtos se obtienen mezclando dos o más zumos o zumos y purés de distintos tipos de fruta. El zumo (jugo) de fruta puede obtenerse, p. ej., exprimiendo directamente el jugo mediante procedimientos de extracción mecánica, reconstituyendo zumo (jugo) concentrado de fruta (categoría de alimentos 14.1.2.3) con agua, o bien con sólo en algunas situaciones, mediante extracción con agua de la fruta entera (p. ej., zumo de ciruelas obtenido de ciruelas secas)¹¹. Son algunos ejemplos el zumo (jugos) de naranja, el zumo (jugo) de manzana, el zumo (jugo) de grosellas negras, el zumo (jugo) de limón, el zumo (jugo) de naranja y mango y **el agua de coco**.

¹¹ Proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (ALINORM 03/39A, Apéndice II; en el Trámite 5 del Procedimiento del Codex.

Apéndice IV

MEDIDAS NECESARIAS A CONSECUENCIA DE LOS CAMBIOS EN LA SITUACIÓN DE LA INGESTIÓN DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS FORMULADAS EN LA 63ª Y 64ª REUNIONES DEL JECFA

Cuadro 1. Aditivos alimentarios que han sido objeto de una evaluación toxicológica en la 63ª reunión del JECFA

Nº del SIN	Aditivo alimentario	Medida recomendada por la 37ª reunión del CCFAC
928	Peróxido de benzoilo	Remitir al 28º período de sesiones de la Comisión, para su adopción en el Trámite 8 , la disposición relativa al uso del peróxido de benzoilo en la categoría 01.8.2 (Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero), a razón de 100 mg/kg.
457	α -ciclodextrina	Remitir al 28º período de sesiones de la Comisión, para su adopción en el Trámite 5/ 8 , la disposición relativa a la α -ciclodextrina en el Cuadro 3 de la NGAA
	Hexosa oxidasa del <i>Chondrus crispus</i> expresada en <i>Hansenula polymorpha</i>	Incluir en el Inventario de Coadyuvantes de Elaboración del Codex (CAC/MISC 3)
	Xilanasa de <i>Bacillus subtilis</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	Incluir en el Inventario de Coadyuvantes de Elaboración del Codex (CAC/MISC 3)
	Xilanasa (resistente al inhibidor de la xilanasa) del <i>Bacillus subtilis</i> que contiene un gen modificado de la xilanasa de <i>Bacillus subtilis</i>	Incluir en el Inventario de Coadyuvantes de Elaboración del Codex (CAC/MISC 3)
161b	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Pedir información sobre su utilización como colorante para su inclusión en la NGAA
161h	Zeaxantina	<ul style="list-style-type: none"> • SIN 161h asignado en la presente reunión • Pedir información sobre su utilización como colorante para su inclusión en la NGAA
	Soluciones antimicrobianas de peroxiácido que contienen ácido 1-hidroxietilideno-1,1-difosfonato (HEDP) <i>Que contengan HEDP y tres o más de los siguientes elementos: ácido peroxiacético, peróxido de hidrógeno, ácido octanoico y ácido peroxioctanoico</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Pedir información sobre cómo se utilizan estas soluciones antimicrobianas para decidir si son coadyuvantes de elaboración o aditivos alimentarios. En particular, examinar los alimentos en los que se utilizan las soluciones y determinar si esta utilización va seguida de un aclarado con agua potable. • Incluir en el Inventario de Coadyuvantes de Elaboración del Codex (CAC/MISC 3) para los usos examinados por el JECFA.
960	Glicósidos de esteviol	<ul style="list-style-type: none"> • Cambiar el nombre asignado al SIN 960 (esteviósido) por el de "glicósidos de esteviol".
963	D-Tagatosa	<ul style="list-style-type: none"> • Considerada un azúcar (ingrediente). No es necesario examinar sus usos como aditivo alimentario.

Cuadro 2. Elementos naturales que han sido objeto de una evaluación toxicológica en la 63ª reunión del JECFA

Sustancia	Medida recomendada el CCFAC
Ácido glicirricínico	No se recomiendan medidas

Cuadro 3. Contaminantes que han sido objeto de una evaluación toxicológica en la 63ª reunión del JECFA

Contaminante	Medida recomendada el CCFAC
Etilcarbamato	Elaborar un documento de debate en una etapa futura
Éteres difenil polibromados	No se recomiendan medidas

Apéndice V**ESTADO DE RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEX****PARTE 1 – COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) EVAPORADA Y GRASA VEGETAL			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
<i>Endurecedores</i>			
508	Cloruro de potasio	BPF	No ratificado – Indicar el efecto funcional del SIN adecuado
509	Cloruro de calcio	BPF	Ratificado
<i>Estabilizadores</i>			
331i	Citrato diácido sódico	BPF	Ratificado
331iii	Citrato trisódico	BPF	Ratificado
332	Citratos de potasio	BPF	No ratificado – Enumerar los aditivos alimentarios 322i, ii, según proceda
333	Citratos de calcio	BPF	No ratificado – Indicar el efecto funcional del SIN adecuado
<i>Reguladores de la acidez</i>			
170	Carbonatos de calcio	BPF	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 170i-ii, según proceda, con los efectos funcionales en el SIN
339	Fosfatos de sodio	10g/kg en total	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 339i-iii, según proceda
340	Fosfatos de potasio		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 340i, iii, según proceda
341	Fosfato de calcio		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 341i-iii, según proceda
450	Difosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 450i-iii, según proceda
451	Trifosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 451i-ii, según proceda
452	Polifosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 452i-v, según proceda
500	Carbonatos de sodio	BPF	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 500i-ii, según proceda
501	Carbonatos de potasio	BPF	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 501i-ii, según proceda
<i>Espesantes</i>			
407	Carragenina	BPF	Ratificado
<i>Emulsionante</i>			
322	Lecitinas	BPF	No ratificado – Aclarar si se pretende incluir la lecitina, la lecitina hidrolizada, o ambas sustancias

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) EN POLVO Y GRASA VEGETAL EN POLVO			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
Estabilizadores			
331i	Citrato diácido sódico	BPF	No ratificado – Aclarar la dosis máxima para 331iii
331iii	Citrato trisódico		
332i	Citrato diácido potásico		No ratificado – Aclarar la dosis máxima para 332i
332ii	Citrato tripotásico	BPF	
Endurecedores			
508	Cloruro de potasio	BPF	No ratificado – Indicar el efecto funcional del SIN adecuado
509	Cloruro de calcio	BPF	Ratificado
Reguladores de la acidez			
339	Fosfatos de sodio	10 g/kg en total	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 339i-iii, según proceda
340	Fosfatos de potasio		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 340i-iii, según proceda
450	Difosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 450i-iii, según proceda
451	Trifosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 451i-ii, según proceda
452	Polifosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 452i-v, según proceda
341iii	Orotofosfatos tricálcicos		No ratificado – Debería ser Ortofosfato tricálcico
500	Carbonatos de sodio		BPF
501	Carbonatos de potasio	BPF	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 501i-ii, según proceda
Emulsionantes			
322	Lecitinas (o fosfolípidos de fuentes naturales)	BPF	No ratificado – Aclarar si se pretende incluir la lecitina, la lecitina hidrolizada, o ambas sustancias
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF	Ratificado
Antiaglutinantes			
170i	Carbonato de calcio	BPF	Ratificado
504i	Carbonato de magnesio	BPF	Ratificado
530	Óxido de magnesio	BPF	Ratificado
551	Dióxido de silicio	BPF	Ratificado
552	Silicatos de calcio	BPF	No ratificado – Debería ser Silicato de calcio
553i	Silicato de magnesio	BPF	Ratificado
553iii	Talco	BPF	Ratificado
554	Silicato de aluminio y sodio	BPF	Ratificado
556	Silicato de aluminio y calcio	BPF	Ratificado
559	Silicato de aluminio	BPF	Ratificado
341iii	Ortofosfato tricálcico	10 g/kg mezclados	No ratificado – La dosis máxima debería aplicarse tanto a 341iii como a 343iii
343iii	Ortofosfato trimagnésico		

<i>Antioxidantes</i>			
300	Ácido ascórbico	0,5 g/kg expresado como ácido ascórbico	Ratificado
301	Ascorbato de sodio		
304	Palmitato de ascorbilo	0,01% m/m	No ratificado – Expresar la dosis máxima en mg/kg. Indicar el uso del BHA, el BHT y la TBHQ “solos o mezclados”.
320	Butilhidroxianisol (BHA)	0,01 % expresado como grasa o aceite	
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	0,01 % expresado como grasa o aceite	
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	0,01 % expresado como grasa o aceite	

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) CONDENSADA EDULCORADA Y GRASA VEGETAL			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
<i>Endurecedores</i>			
508	Cloruro de potasio	BPF	No ratificado – Indicar el efecto funcional del SIN adecuado
509	Cloruro de calcio	BPF	Ratificado
<i>Estabilizadores</i>			
331i	Citrato diácido sódico	BPF	Ratificado
331iii	Citrato trisódico		No ratificado – Especificar la dosis máxima
332	Citratos de potasio	BPF	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 332i, ii, según proceda
333	Citrato de calcio	BPF	No ratificado – Debería ser Citratos de calcio; indicar el efecto funcional del SIN adecuado
<i>Reguladores de la acidez</i>			
170i	Carbonato de calcio	BPF	No ratificado – Indicar el efecto funcional del SIN adecuado
339	Fosfatos de sodio	10g/kg mezclados en total	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 339i-iii, según proceda
340	Fosfatos de potasio		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 340i-iii, según proceda
341	Fosfatos de calcio		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 341i-iii, según proceda
450	Difosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 450i-iii, según proceda
451	Trifosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 451i-ii, según proceda
452	Polifosfatos		No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 452i-v, según proceda
500	Carbonatos de sodio		BPF
501	Carbonatos de potasio	BPF	No ratificado – Enumerar los distintos aditivos alimentarios 501i-ii, según proceda

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) CONDENSADA EDULCORADA Y GRASA VEGETAL			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
<i>Espesantes</i>			
407	Carragenina	BPF	Ratificado
<i>Emulsionantes</i>			
322	Lecitinas	BPF	No ratificado – Aclarar si se pretende incluir la lecitina, la lecitina hidrolizada, o ambas sustancias

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CHEDDAR (C-1)			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
<i>Colorantes</i>			
160ai	Betacaroteno (sintético)	25 mg/kg	Ratificado
160aaii	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg	No ratificado – Utilizar la nomenclatura del SIN para el aditivo
160b	Extractos de bija	25 mg/kg de queso expresado como bixina/norbixina	Ratificado
160c	Oleorresinas de pimentón	BPF	No ratificado - Suprimir
160e	Beta-apo-8'-carotenoico	35 mg/kg	Ratificado
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	35 mg/kg	Ratificado
<i>Reguladores de la acidez</i>			
170i	Carbonatos de calcio	BPF	No ratificado – Indicar el efecto funcional del SIN adecuado
504	Carbonatos de magnesio		No ratificado – El SIN debería ser 504i para el carbonato de magnesio; indicar la dosis máxima
575	Glucono delta-lactona		No ratificado – Indicar la dosis máxima
<i>Conservantes</i>			
234	Nisina	12,5 mg/kg	Ratificado
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, expresado como Na NO ₃	Ratificado
252	Nitrato de potasio		Ratificado
1105	Lisozima	BPF	Ratificado
<i>Sucedáneos de la sal</i>			
508	Cloruro de potasio	BPF	No ratificado – Sucedáneos de la sal no es un efecto funcional del SIN; indicar el efecto funcional del SIN adecuado
<i>Para el tratamiento de la superficie/corteza únicamente</i>			
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, solos o mezclados, calculados como	No ratificado – Enumerar con arreglo al efecto funcional adecuado, indicando en una nota que es para el tratamiento de la superficie/corteza únicamente
201	Sorbato de sodio		
202	Sorbato de potasio		

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL CHEDDAR (C-1)			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
203	Sorbato de calcio	ácido sórbico	
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² de superficie del queso entero. No presente a una profundidad de 5 mm. Para el tratamiento de la corteza o añadido al recubrimiento únicamente	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg, calculados como ácido propiónico	
281	Propionato de sodio		
282	Propionato de calcio		
Antiaglutinantes			
460	Celulosa	BPF	No ratificado - Enumerar los distintos aditivos alimentarios 460i-ii, según proceda
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg, solos o mezclados. Los silicatos se calculan como dióxido de silicio	Ratificado
552	Silicato de calcio		Ratificado
553i	Silicato de magnesio		Ratificado
553iii	Talco		Ratificado
554	Silicato de aluminio y sodio		Ratificado
556	Silicato de aluminio y calcio		Ratificado
559	Silicato de aluminio		Ratificado

Pedir al CCMMP que aclare el uso de dosis máximas numéricas como factores de calidad para aditivos con IDA no numéricas asignadas por el JECFA, en lugar de BPF.

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL DANBO (C-3)			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
Colorantes			
160ai	Carotenos (sintéticos)	25 mg/kg	Ratificado
160aaii	Carotenos (vegetales)	600 mg/kg	No ratificado – Utilizar la nomenclatura del SIN para el aditivo
160b	Extractos de bija	10 mg/kg de queso expresado como bixina/norbixina	Ratificado
160c	Oleorresinas de pimentón	BPF	No ratificado - Suprimir
160e	Beta-apo-8'-carotenoico	35 mg/kg	Ratificado
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	35 mg/kg	Ratificado

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL DANBO (C-3)			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
Reguladores de la acidez			
170i	Carbonatos de calcio	BPF	No ratificado – Indicar el efecto funcional del SIN adecuado
504	Carbonatos de magnesio		No ratificado – El SIN debería ser 504i para el carbonato de magnesio; indicar la dosis máxima
575	Glucono delta-lactona		No ratificado – Indicar la dosis máxima
Conservantes			
234	Nisina	12,5 mg/kg	Ratificado
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg de queso, expresado como Na NO ₃	Ratificado
252	Nitrato de potasio		Ratificado
1105	Lisozima	BPF	Ratificado
Sucedáneos de la sal			
508	Cloruro de potasio	BPF	No ratificado – Sucedáneo de la sal no es un efecto funcional del SIN; indicar el efecto funcional del SIN adecuado
Para el tratamiento de la superficie/corteza únicamente			
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, solos o mezclados, calculados como ácido sórbico	No ratificado – Enumerar con arreglo al efecto funcional adecuado, indicando en una nota que es para el tratamiento de la superficie/corteza únicamente
201	Sorbato de sodio		
202	Sorbato de potasio		
203	Sorbato de calcio		
235	Pimaricina (natamicina)		
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg, calculados como ácido propiónico	
281	Propionato de sodio		
282	Propionato de calcio		
Antiaglutinantes			
460	Celulosa	BPF	No ratificado - Enumerar los distintos aditivos alimentarios 460i, ii, según proceda
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg, solos o mezclados. Los silicatos se calculan como dióxido de silicio	Ratificado
552	Silicato de calcio		Ratificado
553i	Silicato de magnesio		Ratificado
553iii	Talco		Ratificado
554	Silicato de aluminio y sodio		Ratificado
556	Silicato de aluminio y calcio		Ratificado

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA EL DANBO (C-3)			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
559	Silicato de aluminio		Ratificado

Pedir al CCMMP que aclare el uso de dosis máximas numéricas como factores de calidad para aditivos con IDA no numéricas asignadas por el JECFA, en lugar de BPF.

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LOS QUESOS DE SUERO			
SIN	Sustancia	Dosis máxima	Estado de ratificación
Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación para productos obtenidos por medio de la concentración de suero y únicamente en las dosis establecidas			
Conservantes			
200	Ácido sórbico	1 g/kg como ácido sórbico	Ratificado
201	Sorbato de sodio		Ratificado
202	Sorbato de potasio		Ratificado
203	Sorbato de calcio		Ratificado
Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación para productos obtenidos por medio de la concentración de suero y únicamente en las dosis establecidas			
Reguladores de la acidez			
260	Ácido acético glacial	BPF	Ratificado
270	Ácido láctico		Ratificado
296	Ácido málico		Ratificado
330	Ácido cítrico		Ratificado
575	Glucono delta-lactona		Ratificado
Conservantes			
200	Ácido sórbico	1 g/kg, como ácido sórbico	Ratificado
201	Sorbato de sodio		Ratificado
202	Sorbato de potasio		Ratificado
203	Sorbato de calcio		Ratificado
234	Nisina	12,5 mg/kg	Ratificado
235	Pimaricina	2 mg/dm ² de superficie del queso entero. No presente a una profundidad de 5 mm.	Ratificado
280	Ácido propiónico	3 g/kg, calculados como ácido propiónico	Ratificado
281	Propionato de sodio		Ratificado
282	Propionato de calcio		Ratificado

PARTE 2 – COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS			
SIN	Sustancia	Dosis máxima¹ (por cada 100 g de producto)	Estado de ratificación
<i>Emulsionantes</i>			
322	Lecitina	1,5 g	No ratificado – Cambiar el nombre por el de lecitinas
471	Monoglicéridos y diglicéridos	1,5 g	Ratificado
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	0,5 g, solos o mezclados	Ratificado
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol		Ratificado
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol		Ratificado
<i>Reguladores del pH</i>			
500ii	Hidrogenocarbonato de sodio	BPF, dentro de los límites para el sodio	No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
501ii	Hidrogenocarbonato de potasio		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
170i	Carbonato de calcio	BPF	Ratificar
270	Ácido láctico (L+)	Petición de BPF para cultivos productores de ácido láctico L(+)	No ratificado – Suprimir la referencia a los cultivos. El JECFA aclarará el uso (IDA no limitado; no suscita preocupación en los niveles actuales de ingestión cuando se utiliza como aromatizante; el JECFA asocia funciones de ácido, acidificante y aromatizante)
330	Ácido cítrico	BPF	No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
260	Ácido acético	Sólo para regular el pH BPF	No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
261i, ii	Acetatos de potasio		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario. Si es un aditivo, enumerar 261i-ii por separado.
262i, ii	Acetatos de sodio		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario. Si es un aditivo, i) enumerar 262i, ii por separado; y ii) indicar dosis numérica para 262ii (el aditivo tiene una IDA numérica)
263	Acetato de calcio		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
296	Ácido málico, únicamente en la forma (DL)-L(+)		Ratificado
325	Lactato de sodio (solución), únicamente en la forma L(+)		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
326	Lactato de potasio (solución)		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
327	Lactato de calcio, únicamente en la forma L(+)		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
331i	Citrato sódico	No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario	

¹ Calculada como producto servido al consumidor.

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS			
SIN	Sustancia	Dosis máxima¹ (por cada 100 g de producto)	Estado de ratificación
331iii	Citrato trisódico		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
332i	Citrato de potasio		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
332ii	Citrato tripotásico		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
333	Citrato de calcio		Ratificar
507	Ácido clorhídrico		Ratificar
524	Hidróxido de sodio		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
525	Hidróxido de potasio		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
526	Hidróxido de calcio		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
575	Glucono delta-lactona		0,5 g, solos o mezclados
334	Ácido tartárico L(+), únicamente en forma L(+)	Tartratos como residuo en bizcochos y galletas	Ratificado
335i, ii	Tartratos de sodio L(+), únicamente en la forma L(+)		No ratificado – Enumerar 335 i, ii por separado
336i	Tartrato monopotásico L(+), únicamente en forma L(+)		Ratificado
336ii	Tartrato dipotásico L(+)		Ratificado
337	Tartrato de potasio y sodio, únicamente en la forma L(+)		Ratificado
338	Ácido ortofosfórico	0,1 g como P ₂ O ₅ Únicamente para regular el pH	No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
339i, ii, iii	Ortofosfatos sódicos		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario. Si es un aditivo, enumerar 339 i, ii, iii por separado
340i, ii, iii	Orotfosfatos potásicos		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario. Si es un aditivo, enumerar 340 i, ii, iii por separado
341i, ii, iii	Ortofosatos cálcicos		No ratificado – Aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario. Si es un aditivo, enumerar 341 i, ii, iii por separado
Antioxidantes			
306	Concentrado de tocoferoles mixtos	300 mg/kg en la grasa, sólo o mezclados	Ratificado
307	Alfa-tocoferoles		Ratificado
304	Palmitato de L-ascorbilo	200 mg/kg en la grasa	Ratificado
300	Ácido L-ascórbico	50 mg, expresados como ácido ascórbico y dentro de los límites para el sodio	Ratificado
301	Ascorbato de sodio		Ratificado
303	Ascorbato de potasio		Ratificado
302	Ascorbato de calcio		20 mg, expresados como ácido ascórbico

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS			
SIN	Sustancia	Dosis máxima¹ (por cada 100 g de producto)	Estado de ratificación
<i>Enzimas</i>			
	Carbohidrasas de malta	BPF	No ratificado – Incluir en la sección “Coadyuvantes de elaboración”
Gasificantes			
503i	Carbonato de amonio	BPF	No ratificado – Gasificante no es un efecto funcional reconocido en el SIN
503ii	Hidrogenocarbonato de amonio		No ratificado – Gasificante no es un efecto funcional reconocido en el SIN
500i	Carbonato de sodio	BPF	No ratificado – Gasificante no es un efecto funcional reconocido en el SIN; aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
500ii	Hidrogenocarbonato de sodio		No ratificado – Gasificante no es un efecto funcional reconocido en el SIN; aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario
501i, ii	Carbonatos de potasio	BPF	No ratificado – Gasificante no es un efecto funcional reconocido en el SIN; aclarar si es un coadyuvante de elaboración o un aditivo alimentario; si es un aditivo, enumerar 501i, ii por separado
<i>Espesantes</i>			
410	Goma de semillas de algarrobo	Solos o mezclados: 1 g en alimentos de destete; 2 g en alimentos a base de cereales exentos de gluten	No ratificados – Enumerar los SIN 410, 412, 414, 415 y 440 conjuntamente como “Solos o mezclados: 1 g en alimentos de destete; 2 g en alimentos a base de cereales exentos de gluten”
412	Goma guar		
414	Goma arábica (goma de acacia)		
415	Goma xantan		
440	Pectinas (amidadas y no amidadas)		
1404	Almidón oxidado	5 g, solos o mezclados	Ratificado
1410	Fosfato de monoalmidón		Ratificado
1412	Fosfato de dialmidón		Ratificado
1413	Fosfato de almidón fosfatado		Ratificado
1414	Fosfato de dialmidón acetilado		Ratificado
1422	Adipato de dialmidón acetilado		Ratificado
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético		Ratificado
1450	Almidón octenil succinado sódico		Ratificado
1451	Almidón oxidado acetilado		Ratificado

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS			
SIN	Sustancia	Dosis máxima¹ (por cada 100 g de producto)	Estado de ratificación
<i>Antiaglutinante</i>			
551	Dióxido de silicio (amorfo)	0,2 g para cereales secos únicamente	No ratificado – Antiaglutinante no es un efecto funcional reconocido en el SIN
<i>Gases de envasado (propulsores)</i>			
290	Dióxido de carbono	BPF	No ratificado – Aclarar por qué son necesarios estos aditivos y en qué se basa su inocuidad. Gases de envasado (propulsores) no es un efecto funcional reconocido en el SIN
941	Nitrógeno	BPF	
942	Óxido nitroso	BPF	
938	Argón	BPF	
939	Helio	BPF	
948	Oxígeno	BPF	
949	Hidrógeno	BPF	

Se deberá insertar el texto siguiente:

4.0 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán estar presentes en los alimentos que se describen en la Sección 2.1 de la presente Norma los aditivos alimentarios que se enumeran en esta Sección o en la Lista de Referencia de Compuestos Vitamínicos para Uso en Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/GL 10-1979), como consecuencia de su transferencia a partir de materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) utilizados para producir el alimento, con sujeción a las siguientes condiciones:

- a) que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada; y
- b) que el alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría mediante el uso de las materias primas o ingredientes con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, en consonancia con las disposiciones relativas a la transferencia que figuran en el Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004)).

En la preparación de los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños descritos en la Sección 2.1 de la presente Norma, se admite el uso de los aditivos alimentarios que se indican a continuación (por cada 100 g de producto listo para el consumo, preparado conforme a las instrucciones del fabricante, salvo indicación en contrario).

PARTE 3 – COMITÉ DEL CODEX SOBRE CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS**PROYECTO DE NORMA PARA LOS FIDEOS INSTANTÁNEOS (EN EL TRÁMITE 7)**

Se devolvió al CCCPL la lista de todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios para que la revisara.

PARTE 4 – GRUPO DE ACCIÓN INTERGUBERNAMENTAL ESPECIAL DEL CODEX SOBRE ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS**NORMA GENERAL PARA LOS ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS****ADITIVOS**

Nº DEL SIN	ADITIVO ALIMENTARIO	DOSIS MÁXIMA ⁵	ESTADO DE RATIFICACIÓN
4.2 Antioxidantes			
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	50 mg/l (como SO ₂ residual)	Ratificada la propuesta de supresión de la nota de pie de página “Se utilizarán sulfitos únicamente en jugos (zumos) o néctares de frutas en distribuidores a granel y en determinados zumos (jugos) y néctares de frutas tropicales”

COADYUVANTES DE ELABORACIÓN

FUNCIÓN	SUSTANCIA	DOSIS MÁXIMA ⁵	NOTAS	ESTADO DE TRAMITACIÓN
Antiespumante	Polidimetilsiloxano	BPF	Límite máximo para residuos en el producto final no superior a 10 mg/l	Ratificado
Clarificantes, coadyuvantes de filtración, floculantes	Caseinato de sodio, caseinato de potasio, cola de pescado	BPF (nota de pie de página)		Ratificado con inclusión de la nota de pie de página (véase infra)

(Nota de pie de página) Al utilizar estos coadyuvantes de elaboración se deberá tener en cuenta su potencial alergénico. En caso de transferencia de estos coadyuvantes de elaboración al producto acabado, los ingredientes deberán ser declarados de conformidad con las Secciones 4.2.1.4 y 4.2.4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados

⁵ Calculada como producto servido al consumidor.

Apéndice VI**ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO DEL CODEX****MANUAL DE PROCEDIMIENTO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS****RELACIONES ENTRE LOS COMITÉS DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS Y LOS COMITÉS DE ASUNTOS GENERALES - ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES¹**

Los Comités del Codex sobre Productos deberán preparar una sección relativa a aditivos alimentarios en cada uno de los proyectos de normas para productos y dicha sección habrá de contener todas las disposiciones de la norma que se refieran a aditivos alimentarios. En esta sección se incluirán los nombres de los aditivos que se consideren tecnológicamente necesarios o cuyo uso en el alimento, con sujeción a ciertas dosis máximas según sea necesario, esté generalmente permitido.

Todas las disposiciones relativas a aditivos alimentarios (incluidos los coadyuvantes de elaboración), y a los contaminantes que figuran en las normas del Codex para Productos deberán remitirse al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos preferentemente después que las normas hayan sido adelantadas al Trámite 5 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex o antes de que el Comité del producto en cuestión las examine en el Trámite 7, si bien esta remisión no deberá retrasar el adelantamiento de la norma a los trámites siguientes del Procedimiento.

Todas las disposiciones relativas a aditivos alimentarios habrán de ser ratificadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos teniendo en cuenta la justificación tecnológica sometida por los Comités sobre productos, las recomendaciones del Comité FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios relativas a la inocuidad en el uso alimentario (ingestión diaria admisible (IDA) y otras restricciones), así como una estimación de la ingestión potencial y, cuando sea posible, efectiva de los aditivos alimentarios.

Al preparar los documentos de trabajo para el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, la Secretaría deberá presentar un informe al Comité respecto de la ratificación de disposiciones sobre aditivos alimentarios (incluidos los coadyuvantes de elaboración). Las disposiciones sobre aditivos alimentarios deberán indicar el número del Sistema Internacional de Numeración (SIN), la IDA, la justificación tecnológica, la dosis propuesta y si el aditivo ha sido ratificado (o ratificado temporalmente) con anterioridad.

Cuando se envíen normas para productos a los gobiernos, para recabar observaciones en el Trámite 3, dichas normas deberán contener la declaración de que las disposiciones “relativas a aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos están sujetas a ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y a su incorporación en la Norma General para Aditivos Alimentarios, o en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos.”

Cuando se establezcan disposiciones para los aditivos alimentarios, los Comités del Codex deberán aplicar el Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Deberá darse una explicación completa de cualquier excepción respecto de estas recomendaciones.

¹ 14ª edición, paginas 116-118.

(ANTEPROYECTO DE REVISIÓN)
NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
CODEX STAN 192
PREÁMBULO

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 Aditivos alimentarios incluidos en esta Norma

En los alimentos sólo reconocerá como adecuado el uso de los aditivos alimentarios que se indican en esta Norma¹, de acuerdo con las disposiciones de la misma. En la presente Norma figuran únicamente los aditivos alimentarios a los cuales ha sido asignada una ingestión diaria admisible (IDA) completa o que han sido objeto de una evaluación equivalente de la inocuidad² por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)³ y de una designación con arreglo al Sistema Internacional de Numeración (SIN) por el Codex. El uso de aditivos de acuerdo con las disposiciones de esta Norma se considera que está tecnológicamente justificado.

1.2 Alimentos en los que se pueden utilizar aditivos

En la presente Norma se establecen las condiciones en que se pueden utilizar aditivos alimentarios en todos los alimentos, se hayan establecido o no anteriormente normas del Codex para ellos. El uso de aditivos en los alimentos para los que existan normas del Codex está sujeto a las condiciones de uso establecidas por las normas para productos del Codex y por la presente Norma. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos se incluirán en las disposiciones de la presente Norma y serán reemplazados por ellas. Los Comités del Codex sobre productos tienen la responsabilidad y la competencia para valorar y justificar la necesidad tecnológica de la utilización de aditivos en los alimentos sujetos a normas para productos. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos también puede tener en cuenta la información facilitada por los Comités sobre productos al examinar las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en alimentos similares no sujetos a normas. Cuando un alimento no esté regulado por un Comité del Codex sobre productos, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos evaluará la necesidad tecnológica.

1.3 Alimentos en los que no se pueden utilizar aditivos

La presente Norma define las categorías de alimentos o los productos alimenticios individuales en los que el uso de aditivos alimentarios no está permitido o deberá restringirse.

1.4 Dosis máximas de uso para los aditivos alimentarios

El objetivo principal de establecer dosis máximas de uso para los aditivos alimentarios en diversos grupos de alimentos es asegurar que la ingestión de un aditivo procedente de todos sus usos no exceda de su IDA.

¹ Sin perjuicio de las disposiciones de esta sección de la Norma General, el hecho de que no se haga referencia en la Norma General tal como está redactada actualmente a un aditivo en particular, o a una particular utilización de un aditivo en un alimento, no significa que dicho aditivo sea peligroso o que su utilización en los alimentos sea inadecuada. La Comisión examinará periódicamente la conveniencia de mantener la presente nota de pie de página, con el propósito de suprimirla cuando la Norma General se haya completado en lo esencial.

² Para los fines de la presente Norma, por “evaluación equivalente de la inocuidad” se entenderá que el uso de un aditivo alimentario no es motivo de preocupación en lo que respecta a la inocuidad en las circunstancias especificadas (por ejemplo, las relativas a las dosis de utilización).

³ Se puede consultar un índice de aditivos alimentarios con su situación de IDA actual, el año de su evaluación más reciente por el JECFA, sus números del SIN asignados, etc., en las páginas web de la Secretaría Conjunta en http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/index_en.stm para la FAO y <http://www.who.int/pcs/jecfa/jecfa.htm> para la OMS. [En preparación]

Los aditivos alimentarios regulados por la presente Norma y sus dosis máximas de uso se basan en parte en las disposiciones sobre aditivos alimentarios establecidas en anteriores normas del Codex para productos o en peticiones de los gobiernos, tras someter las dosis máximas propuestas a un método apropiado que permite verificar la compatibilidad de la dosis máxima propuesta con la IDA.

Como primera medida, puede utilizarse en este sentido el Anexo A de la presente Norma. Se alienta también la evaluación de datos sobre el consumo efectivo de alimentos.

2. DEFINICIONES

- a) Se entiende por **aditivo alimentario** cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada al alimento con fines tecnológicos (incluidos los organolépticos) en sus fases de fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del alimento o un elemento que afecte a sus características. Esta definición no incluye “contaminantes” o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales⁴.
- b) **Ingestión diaria admisible (IDA)** es una estimación efectuada por el JECFA de la cantidad de aditivo alimentario, expresada en relación con el peso corporal, que una persona puede ingerir diariamente durante toda la vida sin riesgo apreciable para su salud⁵.
- c) **Ingestión diaria admisible “no especificada” (NE)**⁶ es una expresión que se aplica a las sustancias alimentarias de muy baja toxicidad cuya ingestión alimentaria total, derivada de su uso en las dosis necesarias para conseguir el efecto deseado y de su concentración admisible anterior en los alimentos, no representa, en opinión del JECFA, un riesgo para la salud, teniendo en cuenta los datos (químicos, bioquímicos, toxicológicos y de otro tipo) disponibles.

Por el motivo susodicho, así como por las razones expuestas en las distintas evaluaciones del JECFA, este organismo no considera necesario asignar un valor numérico a la ingestión diaria admisible. Todo aditivo que satisfaga el criterio susodicho deberá emplearse conforme a las buenas prácticas de fabricación que se definen más adelante en la Sección 3.3.

- d) **Dosis máxima de uso** de un aditivo es la concentración más alta de éste respecto de la cual la Comisión del Codex Alimentarius ha determinado que es funcionalmente eficaz en un alimento o categoría de alimentos y ha acordado que es inocua. Por lo general se expresa como mg de aditivo por kg de alimento.

La dosis máxima no suele corresponder a la dosis de uso óptima, recomendada o normal. De conformidad con las buenas prácticas de fabricación, la dosis de uso óptima, recomendada o normal, difiere para cada aplicación de un aditivo y depende del efecto técnico previsto y del alimento específico en el cual se utilizaría dicho aditivo, teniendo en cuenta el tipo de materia prima, la elaboración de los alimentos y su almacenamiento, transporte y manipulación posteriores por los distribuidores, los vendedores al por menor y los consumidores.

⁴ Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius.

⁵ Principios para evaluar la inocuidad de los aditivos alimentarios y contaminantes en los alimentos, Organización Mundial de la Salud (Criterios de salud ambiental de la OMS, N° 70), pág. 111 (1987). A los efectos de esta Norma, por “sin riesgo apreciable para su salud” se entiende que, si un aditivo se usa en una dosis que no excede de la establecida en la presente Norma, hay una certeza razonable de que no será perjudicial para los consumidores. Las disposiciones de la presente Norma no autorizan el uso de un aditivo de manera que repercuta negativamente en la salud de los consumidores.

⁶ A los efectos de la presente Norma, ingestión diaria admisible (IDA) “no limitada” (NL) tiene el mismo significado que IDA “no especificada”. La expresión “IDA admisible” se refiere a una IDA cuyo límite se expresa de forma más adecuada como la dosis de tratamiento del alimento que como mg de aditivo por kg de peso corporal al día (véase el Resumen de las evaluaciones realizadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios en <http://jecfa.ilsa.org>.)

3. PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS⁷

El uso de aditivos alimentarios de conformidad con esta Norma exige el cumplimiento de todos los principios que se establecen en las Secciones 3.1 a 3.4.

3.1 Inocuidad de los aditivos alimentarios

- a) Únicamente se aprobarán e incluirán en la presente Norma los aditivos alimentarios que, según hasta ahora puede juzgarse por las pruebas de que dispone el JECFA, no presentan riesgos apreciables para la salud de los consumidores en las dosis de uso propuestas.
- b) La inclusión de aditivos alimentarios en esta Norma se efectuará teniendo en cuenta toda IDA, o evaluación equivalente de la inocuidad, establecida para el aditivo por el JECFA y su ingestión diaria probable⁸ proveniente de todas las fuentes. Cuando el aditivo alimentario se emplee en alimentos destinados a grupos especiales de consumidores (por ejemplo, diabéticos, personas con regímenes alimenticios médicos especiales, personas enfermas con regímenes alimenticios líquidos), se tendrá en cuenta la ingestión diaria probable del aditivo alimentario por esos consumidores.
- c) La cantidad de aditivo que se añada a un alimento será igual o inferior a la dosis máxima y constituirá la dosis mínima necesaria para lograr el efecto técnico previsto. La dosis máxima podrá basarse en la aplicación de los procedimientos que se establecen en el Anexo A, en las evaluaciones de la ingestión realizadas por los Estados Miembros del Codex o en una valoración independiente de las evaluaciones nacionales de la ingestión solicitada al JECFA por el CCFAC.

3.2 Justificación del uso de aditivos

El uso de aditivos alimentarios está justificado únicamente si ello ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, no induce a error a éstos, y cumple una o más de las funciones tecnológicas establecidas por el Codex y los requisitos que se indican a continuación en los apartados a) a d), y únicamente cuando estos fines no pueden alcanzarse por otros medios que son factibles económica y tecnológicamente:

- a) conservar la calidad nutricional del alimento; una disminución intencional de la calidad nutricional de un alimento estaría justificada en las circunstancias indicadas en el apartado b) y también en otras circunstancias en las que el alimento no constituye un componente importante de una dieta normal;
- b) proporcionar ingredientes o constituyentes necesarios para alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas especiales;
- c) aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que ello no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor;
- d) proporcionar ayuda en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento del alimento, a condición de que el aditivo no se utilice para encubrir los efectos del empleo de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas indeseables durante el curso de cualquiera de estas operaciones.

⁷ Los Principios generales para el uso de aditivos alimentarios fueron adoptados originalmente por la Comisión del Codex Alimentarius en su noveno período de sesiones en forma de texto de carácter orientativo del Codex (párr. 295 del documento ALINORM 72/35). Se incluyen fragmentos pertinentes del texto como parte integrante de esta Norma, con las modificaciones oportunas para adecuarlo al presente contexto.

⁸ Los Estados Miembros del Codex podrán facilitar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) información relativa a la ingestión que pueda ser utilizada por éste para establecer las dosis máximas de uso. Además, el JECFA, a petición del CCFAC, evaluará la ingestión de aditivos basándose en la información al respecto presentada por los Estados Miembros del Codex en respuesta a una solicitud de datos. El CCFAC tendrá en cuenta las evaluaciones del JECFA al establecer las dosis máximas de uso para los aditivos.

3.3 Buenas prácticas de fabricación (BPF)⁹

Todos los aditivos alimentarios regulados por las disposiciones de esta Norma se emplearán conforme a las condiciones de buenas prácticas de fabricación, que incluyen lo siguiente:

- a) la cantidad de aditivo que se añada al alimento se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado;
- b) la cantidad de aditivo que pase a formar parte del alimento como consecuencia de su uso en la fabricación, elaboración o envasado de un alimento y que no tenga por objeto obtener ningún efecto físico o técnico en el alimento mismo, se reducirá en la mayor medida que sea razonablemente posible; y
- c) el aditivo será de una calidad alimentaria apropiada y se preparará y manipulará de la misma forma que un ingrediente alimentario.

3.4 Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios

Los aditivos alimentarios empleados de acuerdo con la presente Norma deberán ser de calidad alimentaria apropiada y satisfacer en todo momento las especificaciones de identidad y pureza aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius¹⁰, o bien, en ausencia de tales especificaciones, las especificaciones apropiadas elaboradas por los organismos nacionales e internacionales competentes. Por lo que respecta a la inocuidad, la calidad alimentaria se logra ajustando los aditivos a sus especificaciones en conjunto (y no simplemente mediante criterios individuales) y mediante su producción, almacenamiento, transporte y manipulación en armonía con las BPF.

4. TRANSFERENCIA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS A LOS ALIMENTOS¹¹

4.1 Condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios

Aparte de por adición directa, los aditivos pueden estar presentes en un alimento como resultado de la transferencia a partir de materias primas o ingredientes utilizados para producirlo. Se podrán utilizar aditivos en materias primas u otros ingredientes si éstos se utilizan exclusivamente en la preparación de alimentos que son conformes a las disposiciones de la presente Norma.

De acuerdo con la presente Norma, el uso de aditivos en materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) será admisible con sujeción a las siguientes condiciones:

- a) que la cantidad de aditivo presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada en la presente Norma;

⁹ Para más información, véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Relaciones entre los Comités del Codex sobre productos y los Comités de asuntos generales – Aditivos alimentarios y contaminantes.

¹⁰ En la página web del Codex (http://www.codexalimentarius.net/web/Standard_list.do?lang=en), se puede encontrar un índice (CAC/MISC 6 – 2001) de todas las especificaciones aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius, así como el año de aprobación. Estas especificaciones, preparadas por el JECFA, también se publican en la colección Estudios FAO: Alimentación y Nutrición, con el título “Compendium of Food Additive Specifications”, que consta de dos volúmenes publicados en 1992 y una serie posterior de adiciones. Las especificaciones también están disponibles en la página web del JECFA (<http://www.fao.org/es/esn/Jecfa/database/cover.htm>). Sin embargo, ni esta página web ni las adiciones al Compendio contienen información que muestre cuáles son las especificaciones aprobadas por el Codex.

¹¹ El principio relativo a la transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos (“principio de transferencia”) se aplica a la presencia de aditivos en los alimentos como resultado del empleo de materias primas o de otros ingredientes en que se hayan usado estos aditivos. En su 17º período de sesiones (1987), la Comisión del Codex Alimentarius aprobó la declaración revisada del principio como texto orientativo del Codex. El principio de transferencia se aplica a todos los alimentos regulados por normas del Codex, a menos que se especifique lo contrario en dichas normas.

- b) que el alimento al que se transfiera el aditivo no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría como resultado del empleo de las materias primas o los ingredientes en condiciones tecnológicas o prácticas de fabricación apropiadas, en consonancia con las disposiciones de la presente Norma.

4.2 Alimentos en los que es inaceptable la transferencia de aditivos alimentarios

La transferencia de aditivos alimentarios a partir de materias primas o ingredientes es inaceptable en las siguientes categorías de alimentos, a menos que en los cuadros 1 y 2 de esta Norma figure una disposición sobre aditivos alimentarios para la categoría especificada

- a) 13.1 Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.
- b) 13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños.

5. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS¹²

El sistema de clasificación de alimentos es un instrumento para asignar usos a los aditivos alimentarios en esta Norma. Este sistema se aplica a todos los alimentos.

Los descriptores de las categorías de alimentos no son denominaciones legales de los productos ni el fin a que están destinados es el etiquetado.

El sistema de clasificación de alimentos está basado en los siguientes principios:

- a) El sistema de clasificación de alimentos es de carácter jerárquico, lo que significa que cuando se reconoce el uso de un aditivo en una categoría general, se reconoce dicho uso en todas sus subcategorías, a menos que se indique otra cosa. Asimismo, cuando se reconoce el uso de un aditivo en una subcategoría, se reconoce su uso en cualquier otra subcategoría o en los distintos alimentos mencionados en una subcategoría.
- b) El sistema de clasificación de alimentos se basa en descriptores de productos alimenticios tal como se comercializan, a menos que se indique otra cosa.
- c) El sistema de clasificación de alimentos tiene en cuenta el principio de transferencia. En consecuencia no es necesario mencionar específicamente en el sistema de clasificación de los alimentos compuestos (por ejemplo las comidas preparadas, como la pizza, porque pueden contener, proporcionalmente, todos los aditivos cuyo uso esté autorizado en sus componentes, a menos que el alimento compuesto necesite un aditivo cuyo uso no esté autorizado en alguno de sus componentes.
- d) El sistema de clasificación de alimentos se utiliza para simplificar la notificación de usos de los aditivos alimentarios con fines de compilación y elaboración de esta Norma.

6. DESCRIPCIÓN DE LA NORMA

Esta Norma consta de tres elementos principales:

- a) Preámbulo
- b) Anexos
 - i El Anexo A contiene directrices para el examen de las dosis máximas de uso de los aditivos a los que el JECFA ha asignado una IDA numérica.
 - ii El Anexo B contiene una lista de categorías del Sistema de Clasificación de Alimentos utilizada para preparar y organizar los Cuadros 1, 2 y 3 de la Norma. Se facilitan asimismo los descriptores para cada una de las categorías y subcategorías.
 - iii El Anexo C contiene referencias al Sistema de Clasificación de Alimentos y a las normas para productos del Codex.

¹² Anexo B a la presente Norma.

c) Disposiciones sobre aditivos alimentarios

- i En el Cuadro 1 se especifica, para cada uno de los aditivos alimentarios o de los grupos de aditivos alimentarios (presentados en orden alfabético) a los que el JECFA ha asignado una IDA numérica, las categorías de alimentos (o los alimentos) en que se reconoce el uso del aditivo, las dosis máximas de uso para cada alimento o categoría de alimentos y su función tecnológica. En el Cuadro 1 figuran también los usos de los aditivos con una IDA no numérica y se especifican sus dosis máximas de uso.
- ii En el Cuadro 2 se ofrece la misma información que en el Cuadro 1, pero presentada en orden numérico de categoría de alimentos.
- iii En el Cuadro 3 figura la lista de los aditivos con una IDA del JECFA no especificada o no limitada cuyo uso en los alimentos en general está autorizado en dosis *quantum satis* y según los principios de las buenas prácticas de fabricación descritos en el apartado 3.3 del presente preámbulo.

En el Anexo al Cuadro 3 se presenta la lista de los alimentos y categorías de alimentos que están excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3. Las disposiciones de los Cuadros 1 y 2 rigen la utilización de los aditivos de las categorías de alimentos enumerados en el anexo al Cuadro 3.

Salvo indicación en contrario, las dosis máximas de uso de los aditivos de los Cuadros 1 y 2 se refieren al producto final, en la forma en que se consume.

En los Cuadros 1, 2 y 3 no se hace referencia a los usos de las sustancias como coadyuvantes de elaboración¹³.

7. EXAMEN Y REVISIÓN DE LA NORMA

7.1 Examen

Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la presente Norma serán examinadas periódicamente por el CCFAC y revisadas si hiciera falta a la luz de las revisiones de las evaluaciones de riesgos efectuadas por el JECFA o de las nuevas necesidades tecnológicas y la justificación de su uso.

- Si el JECFA cambia una IDA por una IDA temporal, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la presente Norma podrán permanecer invariadas hasta que se haya retirado la IDA o el JECFA haya restablecido plenamente la situación.
- Si el JECFA retira una IDA, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la presente Norma serán modificadas mediante la supresión de todas las disposiciones relativas al uso del aditivo.

7.2 Revisión

Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la presente Norma podrán ser revisadas por el CCFAC atendiendo a peticiones formuladas por los Comités del Codex, los Estados Miembros del Codex o la Comisión del Codex Alimentarius. El organismo que presente la propuesta deberá facilitar información que justifique la modificación de la Norma. La información facilitada al CCFAC deberá incluir, según proceda:

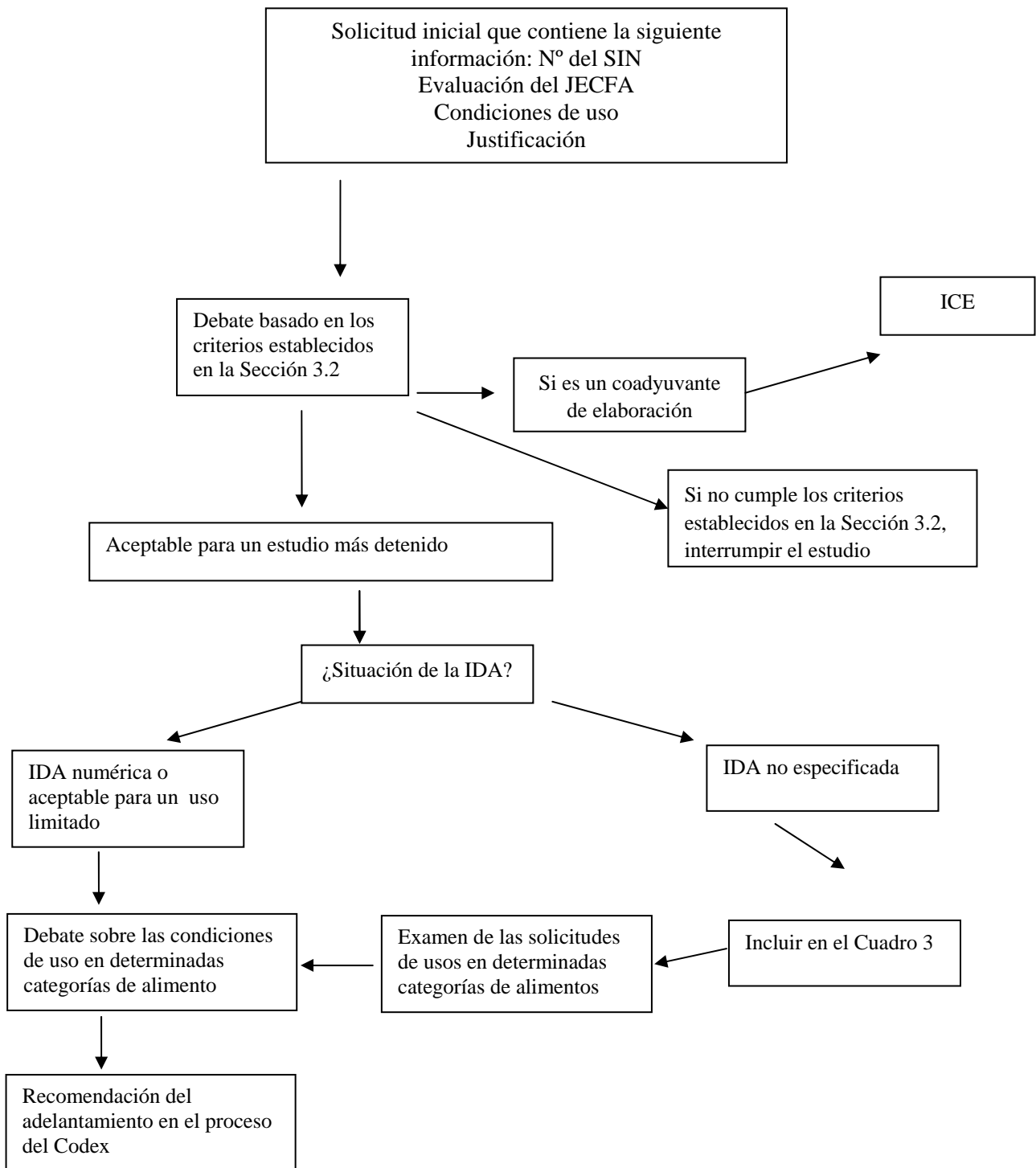
- especificaciones del aditivo alimentario;
- un resumen de la evaluación de la inocuidad del aditivo alimentario realizada por el JECFA;
- las categorías o subcategorías de alimentos en las que se tiene intención de utilizar el aditivo;

¹³ Por coadyuvante de elaboración se entiende toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que en cuanto tal no se utiliza como ingrediente alimentario y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencional, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final: Comisión del Codex Alimentarius, Manual de Procedimiento.

- una indicación de la necesidad/justificación tecnológica del aditivo, haciendo referencia a uno o más de los Principios generales para el uso de aditivos alimentarios que figuran en la presente Norma (Sección 3);
- dosis máximas de uso del aditivo alimentario en las categorías de alimentos especificadas:
 - para los aditivos con una IDA numérica, una dosis máxima numérica para cada uso especificado;
 - para los aditivos con una IDA no especificada, una recomendación de incluir el aditivo en el Cuadro 3, acompañada de propuestas relativas a su inclusión en los Cuadros 1 y 2 para el uso en las categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3, según proceda;
- una justificación de las dosis máximas de uso desde el punto de vista tecnológico; y una indicación, mediante una evaluación de la exposición, de que estas dosis cumplen los requisitos de inocuidad enumerados en la Sección 3.1 de la presente Norma;
- una declaración razonada de que no se inducirá a los consumidores a error mediante el uso del aditivo.

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos examinará todas las enmiendas de la presente norma que propongan los Comités del Codex, los Estados Miembros del Codex o la Comisión del Codex Alimentarius.

Procedimiento propuesto para el estudio de la incorporación y el examen de aditivos alimentarios en la NGAA



Apéndice VIII**LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU EXAMEN POR EL GRUPO ELECTRÓNICO DEL CCFAC**

No. SIN	Additivo
903	Carnauba Wax
210, 211, 212, 213	Benzoates
900a	Polydimethylsiloxane
477	Propylene Glycol Esters of Fatty Acids
385, 386	EDTAs
320	Butylated Hydroxyanisole (BHA)
321	Butylated Hydroxytoluene (BHT)
319	Tertiary Butylhydroxyquinone (TBHQ)
472	Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol (DATEM)
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfites
161g	Canthaxanthin
127	Erythrosine
172i, 172ii, 172iii	Iron Oxides
133	Brilliant Blue FCF
120	Carmines
160aii	Carotenes, Vegetable
1503	Castor Oil
141i & 141ii	Chlorophyll, Copper Complexes
163ii	Grape Skin Extract
432, 433, 434, 435, 436	Polysorbates
101i, 101ii	Riboflavins
928	Benzoyl Peroxide
150c	Caramel Colour Class III
150d	Caramel Colour Class IV
143	Fast Green FCF
129	Allura Red AC
160ai,aii,e,f	Carotenoids
132	Indigotine
124	Ponceau 4R
110	Sunset Yellow FCF
951	Aspartame
950	Acesulfame Potassium
955	Sucralose
954	Saccharin
956	Alitame
961	Neotame
1203	Polyvinyl Alcohol
952	Cyclamic Acid (Sodium, Potassium, and Calcium Salts)

Apéndice IX**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****PETICIÓN DE INFORMACIONES ADICIONALES**

CARNAUBA WAX						
Carnauba Wax INS: 903						
Function: Anticaking Agent, Adjuvant, Bulking Agent, Carrier Solvent, Glazing Agent, Release Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
05.1.4	Cocoa and chocolate products	10000	mg/kg	Note 3		3
05.1.5	Imitation chocolate, chocolate substitute products	10000	mg/kg	Note 3		3
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	10000	mg/kg	Note 3		3
13.6	Food supplements	500	mg/kg	Note 3		3
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	200	mg/kg	Note 108		3
15.0	Ready-to-eat savouries	2000	mg/kg	Note 3		3

BENZOATES						
Benzoic Acid INS: 210 Sodium Benzoate INS: 211						
Potassium Benzoate INS: 212 Calcium Benzoate INS: 213						
Function: Preservative						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades	1500	mg/kg	Note 13	3	
12.5.1	soups and broths	1000	mg/kg	Note 13	6	
12.9.1.3	Other soybean protein products (including non-fermented soy sauce)	1000	mg/kg	Note 13		3

QUILLAIA EXTRACT

Additional information is requested to clarify the use levels relative to the adopted level.

QUILLAIA EXTRACT						
Quillaia Extract INS: 999						
Function: Foaming Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	500	mg/kg			6

POLYDIMETHYLSILOXANE						
Polydimethylsiloxane INS: 900a						
Function: Anticaking Agent, Antifoaming Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.2.2.1	frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	10	mg/kg	Note 15		Adopted
12.9.1.3	Other soybean protein products (including non-fermented soy sauce)	50	mg/kg			6
12.10.3	Fermented soybean paste (e.g., miso)	50	mg/kg			6

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS

Information is requested to justify the higher maximum use level proposed for food category 02.4

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS						
Propylene Glycol Esters of Fatty Acids		INS: 477				
Function: Emulsifier, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.2.1.3	blends of butter and margarine	10000	mg/kg			3
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	40000	mg/kg			6

EDTAs

Information is requested to justify the proposed use levels.

EDTAs						
Calcium Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate		INS: 385			Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate	
		INS: 386				
Function: Antioxidant, Preservative, Sequestrant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	100	mg/kg	Notes 21 & 110		6
14.2.7	Aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	25	mg/kg	Note 21		6

BHA

Information is request to clarify whether some proposed uses are due to carry-over (e.g., 0.1.1.2, 01.7, 04.1.2.7, 04.1.2.9, 06.5).

BHA						
Butylated Hydroxyanisole		INS: 320				
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey- based drinks)	200	mg/kg	Notes 15 & 88		3
01.3.1	Condensed milk (plain)	100	mg/kg	Note 88		6
01.3.1	Condensed milk (plain)	200	mg/kg	Notes 15 & 88		3
01.5.1	Milk powder and cream powder (plain)	200	mg/kg	Note 15		6
01.5.2	Milk and cream powder analogues	100	mg/kg			6
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	2	mg/kg			6
02.0	Fats and oils, and fat emulsions	200	mg/kg	Note 15		6
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	200	mg/kg	Note 15		6
04.1.2.2	Dried fruit	200	mg/kg			6
04.1.2.7	Candied fruit	32	mg/kg			6
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water- based desserts	2	mg/kg			6
04.1.2.12	Cooked fruit	100	mg/kg			6
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	200	mg/kg	Note 15		6
05.1.4	Cocoa and chocolate products	200	mg/kg	Note 15		6
05.1.5	Imitation chocolate, chocolate substitute products	200	mg/kg	Note 15		6
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	200	mg/kg	Note 15		6
05.3	Chewing gum	750	mg/kg			6
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit),	200	mg/kg	Note 15		6

BHA						
Butylated Hydroxyanisole INS: 320						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	and sweet sauces					
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	200	mg/kg	Note 15		3
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	2	mg/kg			6
07.0	Bakery wares	200	mg/kg	Note 15		6
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg			6
09.2.2	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg	Note 15		6
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg			6
09.3	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg			6
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg			6
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	2	mg/kg			6
11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	20	mg/kg			6
12.5	Soups and broths	200	mg/kg	Note 15		6
12.8	Yeast and like products	1000	mg/kg			6
13.6	Food supplements	400	mg/kg			6
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	1000	mg/kg	Note 15		6

BHT						
Butylated Hydroxytoluene INS: 321						
Function: Adjuvant, Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey- based drinks)	200	mg/kg	Notes 15 & 88		3
01.3.1	Condensed milk (plain)	100	mg/kg	Note 88		6
01.3.1	Condensed milk (plain)	200	mg/kg	Notes 15 & 88		3
01.5.1	Milk powder and cream powder (plain)	200	mg/kg	Note 15		6
01.5.2	Milk and cream powder analogues	100	mg/kg			6
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	90	mg/kg	Note 2		6
02.1	Fats and oils essentially free from water	200	mg/kg	Note 15		6
02.2.1.1	Butter and concentrated butter	200	mg/kg	Note 15		6
02.2.1.2	Margarine and similar products	500	mg/kg			6
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	100	mg/kg	Note 15		6
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water- based desserts	90	mg/kg	Note 2		6
04.1.2.12	Cooked fruit	100	mg/kg			6
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	200	mg/kg	Note 15		6
05.1.4	Cocoa and chocolate products	200	mg/kg	Note 15		6
05.1.5	Imitation chocolate, chocolate substitute products	200	mg/kg	Note 15		6
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	200	mg/kg	Note 15		6
05.3	Chewing gum	750	mg/kg			6
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non- fruit) and sweet sauces	200	mg/kg	Note 15		6
06.1	Whole, broken, or flaked grain, including rice	200	mg/kg			6
06.3	Breakfast cereals, including rolled oats	50	mg/kg			6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	200	mg/kg			6
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	90	mg/kg	Note 2		6
07.0	Bakery wares	200	mg/kg	Note 15		6
08.2	Processed meat, poultry, and game products in whole pieces	100	mg/kg	Note 15		6

BHT						
Butylated Hydroxytoluene INS: 321						
Function: Adjuvant, Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	or cuts					
08.3	Processed comminuted meat, poultry, and game products	100	mg/kg	Note 15		6
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg			6
09.2.2	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg	Note 15		6
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg			6
09.3	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg			6
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg			6
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	90	mg/kg	Note 2		6
11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	20	mg/kg			6
12.2	Herbs, spices, seasonings and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	200	mg/kg	Note 15		6
12.5	Soups and broths	200	mg/kg	Note 15		6
12.6	Sauces and like products	200	mg/kg	Note 15		6
13.6	Food supplements	400	mg/kg			6
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	1000	mg/kg	Note 15		6
15.0	Ready-to-eat savouries	200	mg/kg	Note 15		6

TBHQ						
Tertiary Butylhydroquinone INS: 319						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.3.1	Condensed milk (plain)	100	mg/kg	Note 88		6
01.3.1	Condensed milk (plain)	200	mg/kg			3
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	200	mg/kg			6
02.0	Fats and oils, and fat emulsions	200	mg/kg	Note 15		6
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	200	mg/kg	Note 15		6
04.1.2.2	Dried fruit	200	mg/kg			6
04.2.2.5	Vegetable, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	200	mg/kg	Note 15		6
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4	200	mg/kg	Note 15		6
05.3	Chewing gum	750	mg/kg			6
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit), and sweet sauces	200	mg/kg	Note 15		3
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	200	mg/kg	Note 15		6
07.1.1	Breads and rolls	200	mg/kg			6
07.1.2	Crackers, excluding sweet crackers	200	mg/kg			6
07.1.3	Other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	200	mg/kg			6
07.1.4	Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	200	mg/kg			6
08.2	Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	100	mg/kg	Note 15		6
08.3	Processed comminuted meat, poultry, and game products	100	mg/kg	Note 15		6
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg			6
12.4	mustards	200	mg/kg			6
12.5	Soups and broths	200	mg/kg	Note 15		6
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	1000	mg/kg	Note 15		6

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

Clarification on the use in glazes in meat (08.0) and fish (09.0) categories.

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL						
Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol INS: 472e Tartaric, Acetic & Fatty Acid Esters of Glycerol (Mixed) INS: 472f						
Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.1.2	Buttermilk (plain)	5000	mg/kg			3
01.4	Cream (plain) and the like		GMP			6
01.5.1	Milk powder and cream powder (plain)	10000	mg/kg			6
01.6.1	Unripened cheese	10000	mg/kg			6
02.1	fats and oils essentially free from water	10000	mg/kg			6
02.2	Fat emulsions mainly of type water-in-oil	10000	mg/kg			6
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	10000	mg/kg			3
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	1000	mg/kg			6
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit	10000	mg/kg	Note 16		3
04.1.2.12	Cooked fruit	2500	mg/kg			3
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	10000	mg/kg	Note 16		3
06.2	flours and starches (including soybean powder)	5000	mg/kg			6
06.4.2	dried pastas and noodles and like products	10000	mg/kg			6
07.0	bakery wares	20000	mg/kg			3
07.0	bakery wares	10000	mg/kg			6
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	10000	mg/kg	Note 16		3
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted	10000	mg/kg			3
08.2.1	Non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	10000	mg/kg			3
08.2.2	Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	10000	mg/kg			3
08.2.3	Frozen processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	10000	mg/kg	Note 16		3
08.3.1	Non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	10000	mg/kg			3
08.3.2	Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products	10000	mg/kg			3
08.3.3	Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products	10000	mg/kg	Note 16		3
08.4	Edible casings (e.g., sausage casings)	10000	mg/kg			3
09.1	fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10000	mg/kg	Note 16		3
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10000	mg/kg			3
09.2.2	Frozen battered fish, fish fillets and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10000	mg/kg	Note 16		3
09.2.3	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10000	mg/kg	Note 16		3
09.2.4	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10000	mg/kg			3
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10000	mg/kg			3
09.3	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10000	mg/kg			3
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	5000	mg/kg			3
11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	1000	mg/kg			3
12.1.2	Salt substitutes		GMP			6
12.2.1	herbs and spices		GMP	Note 51		6
12.3	Vinegars	1000	mg/kg			3
13.1.1	infant formulae	5000	mg/kg			3
13.1.2	follow-up formulae	5000	mg/kg			3
14.1.2.2	Vegetable juice	5000	mg/kg			3
14.1.2.4	Concentrates for vegetable juice	5000	mg/kg			3
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	5000	mg/kg			3

SULPHITES

Clarification on the use levels reported in the Note to food category 11.1.3.

SULPHITES						
Sulphur Dioxide	INS: 220	Sodium Sulphite	INS: 221			
Sodium Hydrogen Sulphite	INS: 222	Sodium Metabisulphite	INS: 223			
Potassium Metabisulphite	INS: 224	Potassium Sulphite	INS: 225			
Calcium Hydrogen Sulphite	INS: 227	Potassium Bisulphite	INS: 228			
Sodium Thiosulphate	INS: 539					
Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.6.4.1	plain processed cheese	300	mg/kg	Note 44		6
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100	mg/kg	Note 44		6
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	50	mg/kg	Note 44		3
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	100	mg/kg	Note 44		6
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit	1000	mg/kg	Note 44		3
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit	30	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.1	frozen fruit	500	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.2	dried fruit	3000	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine	350	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	350	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades	3000	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.7	candied fruit	350	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	3000	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	750	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.10	fermented fruit products	350	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.11	fruit fillings for pastries	350	mg/kg	Note 44		6
04.2.1.3	peeled, cut or shredded fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	500	mg/kg	Notes 44 & 76		6
04.2.2.1	frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	750	mg/kg	Note 44		6
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	2500	mg/kg	Notes 44 & 105		6
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	750	mg/kg	Note 44		6
04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	750	mg/kg	Note 44		6
04.2.2.5	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	750	mg/kg	Note 44		
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	800	mg/kg	Note 44		6
04.2.2.7	fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10	1000	mg/kg	Note 44		6
04.2.2.8	cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	750	mg/kg	Note 44		6
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	100	mg/kg	Note 44		6
05.3	chewing gum	150	mg/kg	Note 44		6
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	100	mg/kg	Note 44		6
06.2.1	flours	900	mg/kg	Note 44		6
06.2.2	starches	500	mg/kg	Note 44		6
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products	20	mg/kg	Note 44		6
07.1.1	bread and rolls	100	mg/kg	Note 29		6
07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	50	mg/kg	Note 44		6

SULPHITES

Sulphur Dioxide	INS: 220	Sodium Sulphite	INS: 221
Sodium Hydrogen Sulphite	INS: 222	Sodium Metabisulphite	INS: 223
Potassium Metabisulphite	INS: 224	Potassium Sulphite	INS: 225
Calcium Hydrogen Sulphite	INS: 227	Potassium Bisulphite	INS: 228
Sodium Thiosulphate	INS: 539		

Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer

Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	500	mg/kg	Note 44	6	
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	300	mg/kg	Note 44	6	
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted	450	mg/kg	Note 44	6	
08.3	processed comminuted meat, poultry, and game products	500	mg/kg	Note 44	6	
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	500	mg/kg	Note 44	6	
09.1.2	fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms	150	mg/kg	Note 44	6	
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg	Note 44	6	
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms	50	mg/kg	Note 44	6	
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg	Note 44	6	
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg	Note 44	6	
11.1.3	soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar	20	mg/kg	Notes 44 & 132	6	
11.1.4	lactose	20	mg/kg	Note 44	6	
11.2	brown sugar excluding products of food category 11.1.3	40	mg/kg	Note 44	3	
11.3	sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3	500	mg/kg	Note 44	6	
11.4	other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	40	mg/kg	Note 44	6	
12.1.1	salt	1000	mg/kg	Note 29	6	
12.2.2	seasonings and condiments	500	mg/kg	Note 44	3	
12.2.2	seasonings and condiments	200	mg/kg	Note 44	6	
12.3	vinegars	200	mg/kg	Note 44	6	
12.4	mustards	250	mg/kg	Notes 44 & 106	6	
12.5	soups and broths	1000	mg/kg	Note 44	6	
12.6	sauces and like products	300	mg/kg	Note 44	6	
12.9.5	other protein products	500	mg/kg	Note 44	6	
14.1.2.2	vegetable juice	500	mg/kg	Note 44	6	
14.1.2.4	concentrates for vegetable juice	70	mg/kg	Note 44	6	
14.1.3.2	vegetable nectar	50	mg/kg	Note 44	6	
14.1.3.4	concentrates for vegetable nectar	70	mg/kg	Note 44	6	
14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	115	mg/kg	Note 44	6	
14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	250	mg/kg	Note 44	6	
14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	350	mg/kg	Note 44	6	
14.2.1	beer and malt beverages	100	mg/kg	Note 44	6	
14.2.2	cider and perry	350	mg/kg	Note 44	6	
14.2.3	grape wines	350	mg/kg	Notes 44 & 103	6	
14.2.4	wines (other than grape)	350	mg/kg	Note 44	6	
14.2.5	mead	350	mg/kg	Note 44	6	
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	300	mg/kg	Note 44	6	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	350	mg/kg	Note 44	6	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	50	mg/kg	Note 44	6	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	500	mg/kg	Note 44	6	
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	500	mg/kg	Note 44	6	

CANTHAXANTHIN

As appropriate, provide numerical use levels for uses reported as GMP.

CANTHAXANTHIN						
Canthaxanthin		INS: 161g				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)		GMP			6
01.6	cheese and analogues		GMP			6
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)		GMP			6
02.0	fats and oils, and fat emulsions		GMP			6
04.1.2.5	jams, jellies and marmalades	200	mg/kg			6
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5		GMP			6
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk		GMP			6
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts		GMP			6
04.1.2.11	fruit fillings for pastries		GMP			6
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	8.2	mg/kg			6
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce		GMP			6
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	50	mg/kg			6
05.3	chewing gum	300	mg/kg			6
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces		GMP			6
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	50	mg/kg			3
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	35	mg/kg			6
06.4.2	dried pastas and noodles and like products		GMP			6
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products		GMP			6
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)		GMP			6
07.0	bakery wares		GMP			6
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	100	mg/kg			6
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted	1000	mg/kg	Note 94		6
08.3.1.1	cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	100	mg/kg	Note 118		6
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products	15	mg/kg			6
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.2.4.1	cooked fish and fish products	200	mg/kg			6
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 22		6
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products		GMP			6
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	100	mg/kg			6
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)		GMP			6
11.3	sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3		GMP			6
11.4	other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)		GMP			6
12.2.2	seasonings and condiments		GMP			6
12.5.2	mixes for soups and broths	100	mg/kg			6
12.6	saucers and like products	100	mg/kg			6
12.9.5	other protein products	100	mg/kg			6
14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	5	mg/kg			6
14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	100	mg/kg			6
14.2.1	beer and malt beverages	5	mg/kg			6
14.2.3	grape wines	5	mg/kg			6
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	5	mg/kg			6
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and	5	mg/kg			3

CANTHAXANTHIN						
Canthaxanthin INS: 161g						
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)					
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)		GMP			6
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15		GMP	Note 2		6

ERYTHROSINE						
Erythrosine INS: 127						
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	300	mg/kg			6
01.6.2.2	rind of ripened cheese	100	mg/kg			6
01.6.4.2	flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc.	100	mg/kg	Notes 5 & 72		6
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	300	mg/kg			6
02.1.3	Lard, tallow, fish oil, and other animal fats	300	mg/kg			3
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	300	mg/kg			
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	300	mg/kg			6
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	300	mg/kg			6
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	300	mg/kg			6
04.1.2.5	jams, jellies and marmalades	400	mg/kg			6
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	300	mg/kg			6
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	300	mg/kg			6
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	300	mg/kg			6
04.1.2.11	fruit fillings for pastries	300	mg/kg			6
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	300	mg/kg			6
04.2.2.7	fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10	300	mg/kg			3
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings	100	mg/kg			6
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	300	mg/kg			6
05.3	chewing gum	200	mg/kg			6
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	300	mg/kg			6
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	300	mg/kg			6
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	300	mg/kg			6
07.0	bakery wares	300	mg/kg			6
08.1	Fresh meat, poultry and game	30	mg/kg	Notes 3 & 4		3
08.2	processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	30	mg/kg			6
08.3	processed comminuted meat, poultry, and game products	30	mg/kg			6
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	3000	mg/kg			3
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg			6
09.2.4.1	cooked fish and fish products	300	mg/kg			6
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg			6
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg			6
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	300	mg/kg			6
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1500	mg/kg			3
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg			6

ERYTHROSINE						
Erythrosine		INS: 127				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
10.1	Fresh eggs	300	mg/kg			3
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	300	mg/kg			6
11.3	sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3	300	mg/kg			6
11.4	other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	300	mg/kg			6
11.6	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners	300	mg/kg			6
12.2	herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	300	mg/kg			6
12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	300	mg/kg			6
12.9.5	other protein products	100	mg/kg	Note 92		6
13.6	food supplements	300	mg/kg			6
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	300	mg/kg			6
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	300	mg/kg			6
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)		GMP			6
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	300	mg/kg			6
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	300	mg/kg	Note 2		6

IRON OXIDES

As appropriate, provide numerical use levels for uses reported as GMP

IRON OXIDES						
Iron Oxide, Black		INS: 172i		Iron Oxide, Red		INS: 172ii
				Iron Oxide, Yellow		INS: 172iii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.3.2	Beverage whiteners		GMP			6
01.4	Cream (plain) and the like		GMP			6
01.5.2	Milk and cream powder analogues		GMP			6
01.6.1	Unripened cheese		GMP			6
01.6.3	Whey cheese		GMP	Note 3		6
01.6.5	Cheese analogues		GMP			6
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk		GMP			6
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	500	mg/kg			6
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	75	mg/kg			3
04.2.2.6	Vegetable, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5		GMP			6
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings		GMP			6
05.3	chewing gum	10000	mg/kg			6
06.2	flours and starches (including soybean powder)	300	mg/kg			3
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted	1000	mg/kg	Note 94		6
08.2	Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		GMP	Note 16		6
08.3.1.1	cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	1000	mg/kg	Note 78		6
08.3.1.2	cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6
08.3.1.3	fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6

IRON OXIDES							
Iron Oxide, Black		INS: 172i	Iron Oxide, Red		INS: 172ii	Iron Oxide, Yellow	INS: 172iii
Function: Colour							
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year	
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6	
08.3.3	frozen processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6	
09.1.1	fresh fish		GMP	Note 50		6	
09.1.2	fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6	
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 95		6	
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6	
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6	
09.2.4.1	Cooked fish and fish products		GMP			6	
09.2.4.2	Cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6	
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly		GMP	Note 16		6	
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine		GMP	Note 16		6	
09.3.4	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	50	mg/kg			3	
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg			6	
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)		GMP			6	
12.4	Mustards		GMP			6	
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3		GMP			6	
12.9.5	other protein products		GMP			6	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)		GMP			6	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction		GMP			6	
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6		GMP			6	
13.6	food supplements		GMP			6	
14.1.3.2	vegetable nectar		GMP			6	
14.1.3.4	concentrates for vegetable nectar		GMP			6	
14.2.2	cider and perry		GMP			6	
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines		GMP			6	
14.2.4	wines (other than grape)		GMP			6	
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol		GMP			6	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)		GMP			6	

BRILLIANT BLUE FCF

Clarification of the use in category 16.0 in the food itself as compared to its presence from carry-over.

BRILLIANT BLUE FCF						
Brilliant Blue FCF		INS: 133				
Function:						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.6.1	unripened cheese	200	mg/kg	Note 3		3
01.6.3	Whey cheese	200	mg/kg	Note 3		3
01.6.4	processed cheese	200	mg/kg			6
01.6.5	Cheese analogues	200	mg/kg	Note 3		3
02.1.3	Lard, tallow, fish oil, and other animal fats	200	mg/kg	Note 3		3
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit	500	mg/kg	Note 16		6
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	200	mg/kg			6
04.1.2.5	jams, jellies and marmalades	500	mg/kg			6
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food	500	mg/kg			6

BRILLIANT BLUE FCF						
Brilliant Blue FCF		INS: 133				
Function:						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	category 04.1.2.5					
04.1.2.7	candied fruit	200	mg/kg			6
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	500	mg/kg			6
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	500	mg/kg	Note 16		6
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	500	mg/kg			6
04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200	mg/kg			6
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200	mg/kg			6
04.2.2.7	fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10	500	mg/kg			3
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings	300	mg/kg			3
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings	100	mg/kg			6
05.1.4	cocoa and chocolate products	300	mg/kg			3
05.1.4	cocoa and chocolate products	100	mg/kg			6
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	300	mg/kg			3
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	100	mg/kg			6
07.1	bread and ordinary bakery wares	100	mg/kg			6
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	200	mg/kg			6
08.0	meat and meat products, including poultry and game	500	mg/kg	Note 16		6
09.2.4.1	cooked fish and fish products	500	mg/kg			6
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms	250	mg/kg			6
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 22		6
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	500	mg/kg			6
12.2.2	seasonings and condiments	500	mg/kg			6
12.4	Mustards	300	mg/kg			6
12.5	soups and broths	300	mg/kg			6
12.6	sauces and like products	500	mg/kg			6
12.9.5	other protein products	100	mg/kg			6
14.2.1	Beer and malt beverages	200	mg/kg			3
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	100	mg/kg	Note 2		6

CARMINES

Clarification of the use levels reported, since they may be for either cochineal extract or carminic acid, each of which have different amounts of the coloring principle.

CARMINES						
Carmines		INS: 120				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.6.1	unripened cheese		GMP	Note 3	6	
01.6.2.2	rind of ripened cheese		GMP		6	
01.6.3	whey cheese		GMP	Note 3	6	
01.6.5	cheese analogues		GMP	Note 3	6	
02.2.1.3	Blends of butter and margarine	500	mg/kg		3	
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat	500	mg/kg		3	
02.3	fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	500	mg/kg		6	
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar,	500	mg/kg		6	

CARMINES						
Carmines		INS: 120				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	oil, brine, or soy sauce					
05.3	chewing gum	1020	mg/kg		6	
06.4.2	dried pastas and noodles and like products	100	mg/kg		3	
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products	100	mg/kg		3	
07.1	bread and ordinary bakery wares		GMP		6	
07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	500	mg/kg		3	
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	100	mg/kg	Note 85	3	
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	6	
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	100	mg/kg		3	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	6	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	150	mg/kg		3	
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	1000	mg/kg		6	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	500	mg/kg		3	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	200	mg/kg		6	

CAROTENES, VEGETABLE

Clarification as to whether the use levels in food categories 04.1.2.8, 04.1.2.11 and 16.0 are due to carry-over or direct addition to the food.

CAROTENES, VEGETABLE						
Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable)		INS: 160aii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.4	cream (plain) and the like	1000	mg/kg		3	
01.6.3	Whey cheese	1000	mg/kg		3	
02.2.1.2	Margarine and similar products	1000	mg/kg		3	
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit		GMP	Note 16	6	
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	4	mg/kg		6	
04.1.2.11	fruit fillings for pastries	4	mg/kg		6	
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP	Note 16	6	
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	200	mg/kg		3	
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	1320	mg/kg		3	
04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200	mg/kg		3	
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings	1000	mg/kg		3	
05.1.4	cocoa and chocolate products	1000	mg/kg		3	
05.1.4	cocoa and chocolate products	500	mg/kg		6	
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	1000	mg/kg		3	
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	500	mg/kg		6	
06.4.2	dried pastas and noodles and like products	1000	mg/kg		3	
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products	1000	mg/kg		3	
08.1.1	Fresh meat, poultry and game, whole pieces or cuts	5000	mg/kg	Note 16	3	
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted	20	mg/kg	Note 117	6	
09.1.1	fresh fish		GMP	Note 50	6	
09.1.2	fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16	6	

CAROTENES, VEGETABLE						
Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable)		INS: 160aii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 95	6	
09.2.4.1	Cooked fish and fish products	1000	mg/kg		3	
12.2	herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	500	mg/kg		3	
12.10.3	Fermented soybean paste (e.g., miso)		GMP		6	
13.1.3	formulae for special medical purposes for infants	30	mg/kg	Note 84	3	
14.1.2.2	vegetable juice	2000	mg/kg		3	
14.1.2.4	concentrates for vegetable juice	2000	mg/kg		3	
14.1.3.2	vegetable nectar	2000	mg/kg		3	
14.1.3.4	concentrates for vegetable nectar	1000	mg/kg		3	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	400	mg/kg		3	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	25	mg/kg		6	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	20000	mg/kg		3	
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15	1000	mg/kg		3	

CASTOR OIL						
Castor Oil		INS: 1503				
Function: Anticaking Agent, Carrier Solvent, Glazing Agent, Release Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
05.1	cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes		GMP		6	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	500	mg/kg		6	
05.3	chewing gum	2100	mg/kg		6	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces		GMP		6	
13.6	food supplements		GMP		6	
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	500	mg/kg		6	

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES

Provide use levels "as copper."

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES						
Chlorophylls, Copper Complex		INS: 141i		Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts		INS: 141ii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, rinking yoghurt, whey-based drinks)	50	mg/kg		3	
01.6.1	Unripened cheese	50	mg/kg		3	
01.6.2.1	Ripened cheese, includes rind	15	mg/kg		6	
01.6.2.1	Ripened cheese, includes rind	50	mg/kg		3	
01.6.2.2	Rind of ripened cheese	75	mg/kg		3	
01.6.2.3	Cheese powder (for reconstitution; e.g., for cheese sauces)	50	mg/kg		3	
01.6.3	Whey cheese	50	mg/kg		3	
01.6.4	Processed cheese	50	mg/kg		3	
01.6.5	Cheese analogues	50	mg/kg		3	
01.6.6	Whey protein cheese	50	mg/kg		3	
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	200	mg/kg		6	
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	500	mg/kg		3	
02.0	Fats and oils, and fat emulsions		GMP		6	
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	500	mg/kg		3	

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES						
Chlorophylls, Copper Complex		INS: 141i		Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts		INS: 141ii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	200	mg/kg		6	
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	500	mg/kg		3	
04.1.1.2	Surface-treated fresh fruit		GMP	Note 16	6	
04.1.2.1	Frozen fruit	100	mg/kg	Note 62	6	
04.1.2.2	Dried fruit	100	mg/kg	Note 62	6	
04.1.2.5	Jams, jellies, marmelades	200	mg/kg		6	
04.1.2.6	Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	150	mg/kg		6	
04.1.2.7	Candied fruit	100	mg/kg	Note 62	6	
04.1.2.7	Candied fruit	250	mg/kg		3	
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	150	mg/kg	Note 62	6	
04.2.1.2	Surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP	Note 16	6	
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	100	mg/kg	Note 62	6	
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	100	mg/kg	Notes 62 & 89	6	
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	500	mg/kg		6	
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	100	mg/kg	Note 62	6	
05.1.2	cocoa mixes (syrups)	6.4	mg/kg	Note 62	3	
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings	6.4	mg/kg	Note 62	3	
05.1.4	Cocoa and chocolate products	700	mg/kg		6	
05.1.5	Imitation chocolate, chocolate substitute products	700	mg/kg		6	
05.2.1	Hard candy	700	mg/kg		6	
05.2.2	Soft candy	100	mg/kg		6	
05.2.3	Nougats and marzipans	100	mg/kg		6	
05.3	Chewing gum	700	mg/kg		6	
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit), and sweet sauces	100	mg/kg		3	
06.3	Breakfast cereals, including rolled oats	100	mg/kg		3	
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products		GMP		6	
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products		GMP		6	
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	6.4	mg/kg	Note 62	6	
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	75	mg/kg		3	
07.1.4	Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	6.4	mg/kg	Note 62	3	
07.2	Fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	75	mg/kg		3	
07.2.2	Other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones, and muffins)		GMP		6	
07.2.3	Mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)		GMP		6	
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 95	6	
09.2.3	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and chinoderms	40	mg/kg		3	
09.2.4.1	Cooked fish and fish products	30	mg/kg	Note 62	6	
09.2.4.3	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	40	mg/kg	Note 62	6	
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	40	mg/kg	Note 62	6	
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg		3	
09.3.1	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	40	mg/kg		3	
09.3.2	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine	40	mg/kg		3	
09.3.3	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	200	mg/kg		3	
09.3.4	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	75	mg/kg		3	

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES						
Chlorophylls, Copper Complex		INS: 141i	Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts		INS: 141ii	
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg			6
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	300	mg/kg	Note 2		3
12.2.2	Seasonings and condiments	100	mg/kg			3
12.4	Mustards		GMP			6
12.5.1	Ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and frozen	400	mg/kg			6
12.5.2	Mixes for soups and broths	30	mg/kg	Note 127		6
12.5.2	Mixes for soups and broths	100	mg/kg			3
12.6		100	mg/kg			3
12.9.5	Other protein products		GMP			6
13.1.3	Formulae for special medical purposes for infants	20	mg/kg	Note 84		3
13.3	Dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)		GMP			6
13.4	Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction		GMP			6
13.5	Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6		GMP			6
13.6	Food supplements		GMP			6
14.1.3.2	Vegetable nectar		GMP			6
14.1.3.4	Concentrates for vegetable nectar		GMP			6
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	300	mg/kg			6
14.2.2	Cider and perry		GMP			6
14.2.4	Wines (other than grape)		GMP			6
14.2.6	Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol		GMP			6
15.1	Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	350	mg/kg			3
15.2	Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	100	mg/kg			3

GRAPE SKIN EXTRACT

Provide any information on an appropriate reporting basis.

GRAPE SKIN EXTRACT						
Grape Skin Extract		INS: 163ii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	1500	mg/kg			3
01.3.2	beverage whiteners	1500	mg/kg			3
01.4	cream (plain) and the like	1500	mg/kg			3
01.5.2	milk and cream powder analogues	1500	mg/kg			3
01.6.1	unripened cheese	1000	mg/kg			3
01.6.2.1	ripened cheese, includes rind	125	mg/kg			6
01.6.2.2	rind of ripened cheese	1000	mg/kg			3
01.6.3	whey cheese	1000	mg/kg			3
01.6.4.2	flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc.	1000	mg/kg			3
01.6.5	cheese analogues	1000	mg/kg			3
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100	mg/kg			6
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	1500	mg/kg			3
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	1000	mg/kg			3
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	100	mg/kg			6
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit		GMP	Note 16		6
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine	1500	mg/kg			3
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	1500	mg/kg			3
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades	1500	mg/kg			3
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500	mg/kg			6
04.1.2.7	candied fruit	1500	mg/kg			3
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	1500	mg/kg			3

GRAPE SKIN EXTRACT						
Grape Skin Extract		INS: 163ii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	1500	mg/kg		3	
04.1.2.10	fermented fruit products	1500	mg/kg		3	
04.1.2.11	fruit fillings for pastries	1500	mg/kg		3	
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP	Note 16	6	
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	500	mg/kg		6	
04.2.2.5	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1500	mg/kg		3	
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	1500	mg/kg		3	
04.2.2.7	fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10	1500	mg/kg		3	
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	500	mg/kg		3	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	10000	mg/kg		3	
05.3	chewing gum	10000	mg/kg		6	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	10000	mg/kg		3	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	200	mg/kg		6	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	1500	mg/kg		3	
07.0	bakery wares	1500	mg/kg		3	
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	5000	mg/kg	Note 16	3	
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted	1000	mg/kg	Note 94	6	
08.2	processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	5000	mg/kg		3	
08.3.1.1	cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	5000	mg/kg		3	
08.3.1.2	cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	5000	mg/kg	Note 16	3	
08.3.1.3	fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	5000	mg/kg	Note 16	3	
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products	5000	mg/kg	Note 16	3	
08.3.3	frozen processed comminuted meat, poultry, and game products	5000	mg/kg	Note 16	3	
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	5000	mg/kg		3	
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg		3	
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16	6	
09.2.4.1	cooked fish and fish products	500	mg/kg		3	
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg		3	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg	Note 16	3	
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg	Note 22	3	
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	500	mg/kg	Note 16	3	
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine	1500	mg/kg	Note 16	3	
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	1500	mg/kg		3	
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	1500	mg/kg	Note 16	3	
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1500	mg/kg		3	
10.1	fresh eggs	1500	mg/kg	Note 4	3	
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	500	mg/kg		3	
12.2	herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning)	1500	mg/kg		3	

GRAPE SKIN EXTRACT						
Grape Skin Extract		INS: 163ii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	for instant noodles)					
12.4	mustards	500	mg/kg			3
12.5	soups and broths	1500	mg/kg			3
12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	1500	mg/kg			3
12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	500	mg/kg			3
12.6.3	mixes for sauces and gravies	500	mg/kg			3
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	1500	mg/kg			3
12.9.5	other protein products	500	mg/kg			3
13.1.3	formulae for special medical purposes for infants	20	mg/kg	Note 84		3
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	1500	mg/kg			3
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	1500	mg/kg			3
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6	1500	mg/kg			3
13.6	food supplements	1500	mg/kg			3
14.1.3.2	vegetable nectar	1500	mg/kg			3
14.1.3.4	concentrates for vegetable nectar	1500	mg/kg			3
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	500	mg/kg			6
14.2.1	beer and malt beverages	1500	mg/kg			3
14.2.2	cider and perry	1500	mg/kg			3
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines	1500	mg/kg			3
14.2.3.3	fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine	1500	mg/kg			3
14.2.4	wines (other than grape)	1500	mg/kg			3
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	1500	mg/kg			3
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	1500	mg/kg			3
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	10000	mg/kg			3
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	10000	mg/kg			3
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	1500	mg/kg			3
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	10	mg/kg			6

POLYSORBATES						
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate		INS: 432		Polyoxyethylene (20) Sorbitan		INS: 433
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate		INS: 434		Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate		INS: 435
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate		INS: 436				
Function: Antifoaming Agent, Adjuvant, Emulsifier, Foaming Agent, Flour Treatment Agent, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	5000	mg/kg			6
01.3.2	beverage whiteners	5000	mg/kg			6
01.4	Cream (plain) and the like	1000	mg/kg			3
01.4.2	sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	3000	mg/kg			6
01.5.2	milk and cream powder analogues	4000	mg/kg			6
01.6.1	unripened cheese	80	mg/kg	Note 38		6
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000	mg/kg			6
02.0	fats and oils, and fat emulsions	10000	mg/kg			6
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	1000	mg/kg			3
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	3000	mg/kg			6
04.1.2.11	fruit fillings for pastries	5000	mg/kg			6
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and	500	mg/kg			6

POLYSORBATES						
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate		INS: 432	Polyoxyethylene (20) Sorbitan		INS: 433	
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate		INS: 434	Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate		INS: 435	
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate		INS: 436				
Function: Antifoaming Agent, Adjuvant, Emulsifier, Foaming Agent, Flour Treatment Agent, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce					
04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	30	mg/kg	Notes 7 & 100		6
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	3000	mg/kg			6
05.1.2	cocoa mixes (syrops)	500	mg/kg			6
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings	4600	mg/kg			6
05.1.4	cocoa and chocolate products	10000	mg/kg			6
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	5000	mg/kg			6
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	10000	mg/kg			3
05.2.1	hard candy	10000	mg/kg			6
05.2.2	soft candy	1000	mg/kg			6
05.2.3	nougats and marzipans	1000	mg/kg			6
05.3	chewing gum	20000	mg/kg			6
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	7000	mg/kg			6
06.4.2	dried pastas and noodles and like products	5000	mg/kg			3
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products	5000	mg/kg			3
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	5000	mg/kg	Note 2		6
07.1.1	breads and rolls	3000	mg/kg			6
07.1.2	crackers, excluding sweet crackers	5000	mg/kg	Note 11		6
07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	10000	mg/kg	Note 11		6
07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	5000	mg/kg	Note 11		6
07.1.5	steamed breads and buns	5000	mg/kg	Note 11		6
07.1.6	mixes for breads and ordinary bakery wares	5000	mg/kg	Note 11		6
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	5000	mg/kg			6
08.2	processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	10000	mg/kg			6
08.3	processed comminuted meat, poultry, and game products	10000	mg/kg			6
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	1500	mg/kg			6
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	5000	mg/kg			6
12.1.1	salt	10	mg/kg			6
12.2	herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	4600	mg/kg			3
12.2.1	herbs and spices	2000	mg/kg			6
12.2.2	seasonings and condiments	4600	mg/kg			6
12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	5000	mg/kg			6
12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	4600	mg/kg			6
12.6.3	mixes for sauces and gravies	5000	mg/kg			6
12.6.4	clear sauces (e.g., fish sauce)	4600	mg/kg			6
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	2000	mg/kg			6
12.9.5	other protein products	4000	mg/kg	Note 15		6
13.6	food supplements	790	mg/kg	Note 101		6
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy" or "electrolyte" drinks and particulated drinks	1000	mg/kg			3
14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	500	mg/kg			6
14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	500	mg/kg			6
14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	45000	mg/kg	Note 102		6
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	120	mg/kg			6
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	120	mg/kg			6

POLYSORBATES						
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate		INS: 432	Polyoxyethylene (20) Sorbitan		INS: 433	
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate		INS: 434	Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate		INS: 435	
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate		INS: 436				
Function: Antifoaming Agent, Adjuvant, Emulsifier, Foaming Agent, Flour Treatment Agent, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	2000	mg/kg			6

RIBOFLAVINS						
Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium		INS: 101i	Riboflavin 5'-Phosphate		INS: 101ii	
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.4	cream (plain) and the like	300	mg/kg			3
01.6.3	whey cheese	300	mg/kg	Note 3		3
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	300	mg/kg			3
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine	300	mg/kg			3
04.2.2.2	Dried vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	10	mg/kg			6
04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	300	mg/kg			3
04.2.2.6	Vegetable, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	300	mg/kg			3
05.1.2	Cocoa mixes (syrops)	1000	mg/kg			3
05.1.3	Cocoa-based spreads, incl. fillings	1000	mg/kg			3
05.1.4	Cocoa and chocolate products	1000	mg/kg			3
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	300	mg/kg			3
07.1	Breads and rolls	300	mg/kg			3
08.0	meat and meat products, including poultry and game	1000	mg/kg			6
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 95		6
09.2.4.1		300	mg/kg			3
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg			6
14.1.3.2	Vegetable nectar	300	mg/kg			3
14.1.3.4	Concentrates for vegetable nectar	300	mg/kg			3
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol		GMP			6
16.0	Composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15.	300	mg/kg			3

Notes to the Comments for the General Standard for Food Additives (37th CCFAC)

- Note 1: As adipic acid
- Note 2: On dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.
- Note 3: Surface treatment.
- Note 4: For decoration, stamping, marking or branding the product.
- Note 5: Used in raw materials for manufacture of the finished food.
- Note 6: As aluminium.
- Note 7: Use level not in finished food.
- Note 8: As bixin.
- Note 9: As total bixin or norbixin.
- Note 10: As ascorbyl stearate.
- Note 11: Flour basis.
- Note 12: Carryover from flavouring substances.
- Note 13: As benzoic acid.
- Note 14: Served at greater than 5-fold dilution.
- Note 15: Fat or oil basis.
- Note 16: For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish.

- Note 17: As cyclamic acid.
- Note 18: Added level; residue not detected in ready-to-eat food.
- Note 19: Used in cocoa fat; use level on ready-to-eat basis.
- Note 20: On total amount of stabilizers, thickeners and/or gums.
- Note 21: As anhydrous calcium disodium EDTA.
- Note 22: For use in smoked fish products only.
- Note 23: As iron.
- Note 24: As anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 25: As formic acid.
- Note 26: For use in baking powder only.
- Note 27: As p-hydroxybenzoic acid.
- Note 28: ADI conversion: if a typical preparation contains 0.025 µg/U, then the ADI of 33,000 U/kg bw becomes:
[(33000 U/kg bw) x (0.025 µg/U) x (1 mg/1000 µg)] = 0.825 mg/kg bw
Reporting basis not specified.
- Note 29: Reporting basis not specified.
- Note 30: As residual NO₃ ion.
- Note 31: Of the mash used.
- Note 32: As residual NO₂ ion.
- Note 33: As phosphorus.
- Note 34: Anhydrous basis.
- Note 35: For use in cloudy juices only.
- Note 36: Residual level.
- Note 37: As weight of nonfat milk solids.
- Note 38: Level in creaming mixture.
- Note 39: Only when product contains butter or other fats and oils.
- Note 40: INS 451i only, to enhance the effectiveness of benzoates and sorbates.
- Note 41: Use in breading or batter coatings only.
- Note 42: As sorbic acid
- Note 43: As tin.
- Note 44: As residual SO₂.
- Note 45: As tartaric acid.
- Note 46: As thiodipropionic acid.
- Note 47: On egg yolk weight, dry basis.
- Note 48: For olives only.
- Note 49: For use on citrus fruits only.
- Note 50: For use in fish roe only.
- Note 51: For use in herbs only.
- Note 52: For use in butter only.
- Note 53: For use in coatings only.
- Note 54: For use in cocktail cherries and candied cherries only
- Note 55: Added level.
- Note 56: Provided starch is not present.
- Note 57: GMP is 1 part benzoyl peroxide and not more than 6 parts of the subject additive by
- Note 58: As calcium.
- Note 59: Use as packing gas.
- Note 60: If used as a carbonating agent, the CO₂ in the finished wine shall not exceed 39.2 mg/kg.
- Note 61: For use in minced fish only.
- Note 62: As copper.
- Note 63: On amount of dairy ingredients.
- Note 64: Level added to dry beans; 200 mg/kg in ready-to-eat food, anhydrous basis.
- Note 65: Carryover from nutrient preparations.
- Note 66: As formaldehyde. For use in provolone cheese only.
- Note 67: Except for use in liquid egg whites at 8800 mg/kg as phosphorus, and in liquid whole eggs at 14,700 mg/kg as phosphorus.
- Note 68: For use in natural mineral waters only.
- Note 69: Use as carbonating agent.
- Note 70: As the acid.
- Note 71: Calcium, potassium and sodium salts only.
- Note 72: Ready-to-eat basis.
- Note 73: Except whole fish.
- Note 74: Use level for deep orange coloured cheeses; 25 mg/kg for orange coloured cheeses; 10 mg/kg for normal coloured cheeses.
- Note 75: Use in milk powder for vending machines only.
- Note 76: Use in potatoes only.
- Note 77: As mono-isopropyl citrate.
- Note 78: For use in tocino (fresh, cured sausage) only.
- Note 79: For use on nuts only.
- Note 80: Equivalent to 2 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
- Note 81: Equivalent to 1 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
- Note 82: For use in shrimp; 6000 mg/kg for Crangon crangon and Crangon vulgaris.

- Note 83: For use in sauce only.
- Note 84: For infants over 1 year of age only.
- Note 85: Excluding use in surimi and fish roe products at 500 mg/kg.
- Note 86: Use in whipped dessert toppings other than cream only.
- Note 87: Treatment level.
- Note 88: Carryover from the ingredient.
- Note 89: Except for use in dried tangle (KONBU) at 150 mg/kg.
- Note 90: For use in milk-sucrose mixtures used in the finished product.
- Note 91: Benzoates and sorbates, singly or in combination.
- Note 92: On the weight of the protein before re-hydration.
- Note 93: Except natural wine produced from *Vitis Vinifera* grapes.
- Note 94: For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only.
- Note 95: For use in surimi and fish roe products only.
- Note 96: Carryover from use in fats.
- Note 97: In cocoa and chocolate products.
- Note 98: For dust control.
- Note 99: For use in fish fillets and minced fish only.
- Note 100: For use as a dispersing agent in dill oil used in the final food.
- Note 101: Level based on the maximum recommended daily dose of 475 mg/dose, assuming one 600 mg tablet is consumed per day.
- Note 102: For use as a surfactant or wetting agent for colours in the food.
- Note 103: Except for use in special white wines at 400 mg/kg.
- Note 104: Maximum 5000 mg/kg residue in bread and yeast-leavened bakery products.
- Note 105: Except for use in dried gourd strips (KAMPYO) at 5000 mg/kg.
- Note 106: Except for use in Dijon mustard at 500 mg/kg.
- Note 107: Except for use in food-grade dendridic salt at 29,000 mg/kg as anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 108: For use on coffee beans only.
- Note 109: Use level reported as 25 lbs/1000 gal x (0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1 L/kg) x (106mg/kg) = 3000 mg/kg
- Note 110: For use in frozen French fried potatoes only.
- Note 111: For use in dipping solution only.
- Note 112: For use in grated cheese only.
- Note 113: Excluding butter.
- Note 114: Excluding cocoa powder.
- Note 115: For use in pineapple juice only.
- Note 116: For use in doughs only.
- Note 117: Except for use in loganiza (fresh, uncured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 118: Except for use in tocino (fresh, cured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 119: As carrier for flavours.
- Note 120: Except for use in caviar at 2500 mg/kg.
- Note 121: Excluding fermented fish products at 1000 mg/kg.
- Note 122: Subject to national legislation of the importing country.
- Note 123: 1000 mg/kg for beverages with pH greater than 3.5.
- Note 124: Only for products containing less than 7% ethanol.
- Note 125: For use as a release agent for baking pans in a mixture with vegetable oil.
- Note 126: For releasing dough in dividing or baking only.
- Note 127: As served to the consumer.
- Note 128: INS 334 only.
- Note 129: For use as an acidity regulator in grape juice.
- Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroxyquinone (TBHQ, INS 319) and Propyl Gallate (INS 310)
- Note 131: On a dried weight basis of the high intensity sweetener.
- Note 132: Excluding dried glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 150 mg/kg and glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 400 mg/kg.

Apéndice X

**PROYECTO (EN EL TRÁMITE 8) Y ANTEPROYECTO (EN EL TRÁMITE 5/8) DE
DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA INCLUSIÓN EN
LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

BENZOYL PEROXIDE						
Benzoyl Peroxide INS 928						
Function: Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.8.2	Dried whey and whey products, excluding whey cheeses	100	mg/kg		8	

BENZOATES						
Benzoic Acid INS: 210 Sodium Benzoate INS: 211						
Potassium Benzoate INS: 212 Calcium Benzoate INS: 213						
Function: Preservative						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
05.3	Chewing gum	1500	mg/kg	Note 13	8	
08.2.1.2	Cured (including salted) and dried non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	1000	mg/kg	Notes 3 & 13	8	
08.3.1.2	Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game	1000	mg/kg	Notes 3 & 13	8	

GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN						
Glycerol Ester of Wood Rosin INS: 445						
Function: Adjuvant, Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.1.2	Surface-treated fresh fruit	110	mg/kg		5/8	
04.2.1.2	Surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	110	mg/kg		5/8	

ISOPROPYL CITRATES						
Isopropyl Citrates INS: 384						
Function: Antioxidant, Preservative, Sequestrant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.1.2	Vegetable oils and fats	200	mg/kg		8	

EDTAs						
Calcium Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate		INS: 385	Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate		INS: 386	
Function: Antioxidant, Preservative, Sequestrant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
09.2.4.1	Cooked fish and fish products	50	mg/kg	Note 21	8	
11.6	Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners	1000	mg/kg	Notes 21 and 131	8	
14.2.6	Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	25	mg/kg	Note 21	8	

ASCORBYL ESTERS						
Ascorbyl Palmitate		INS: 304	Ascorbyl Stearate		INS: 305	
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
12.6.2	Non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	500	mg/kg	Note 10	8	
13.1	Infant formulae, follow-up formulae, and formulae for special medical purposes for infants	10	mg/kg	Notes 10 & 15	8	
13.4	Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	500	mg/kg	Note 10	8	

GALLATE, PROPYL						
Gallate, Propyl		INS: 310				
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
15.1	Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
15.2	Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	

BHA						
Butylated Hydroxyanisole		INS: 320				
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.2.1.2	Margarine and similar products	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.3	Fat emulsions other than 02.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.4	Fat-based desserts excl. dairy-based dessert prods. of 01.7	200	mg/kg	Notes 15 &	8	

BHA						
Butylated Hydroxyanisole INS: 320						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
				130		
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	200	mg/kg	Notes 15, 76 & 130	8	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
08.2	processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
08.3	processed comminuted meat, poultry, and game products	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
12.2	herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
12.6	sauces and like products	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	

BHT						
Butylated Hydroxytoluene INS: 321						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.3	Fat emulsions other than 02.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.4	Fat-based desserts excl. dairy-based dessert prods. of 01.7	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	200	mg/kg	Notes 15, 76 & 130	8	

TBHQ						
Tertiary Butylhydroquinone INS: 319						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.1	Fats and oils essentially free from water	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.2.1.2	Margarine and similar products	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.2.1.3	Blends of butter and margarine	200	mg/kg	Notes 15 &	8	

TBHQ						
Tertiary Butylhydroquinone INS: 319						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
				130		
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
12.2	herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
12.5.2	Mixes for soups and broths	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
12.6	sauces and like products	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
15.0	ready-to-eat savouries	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL						
Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol INS: 472e						
Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	5000	mg/kg		5/8	
01.2.1.2	fermented milks (plain), heat-treated after fermentation	5000	mg/kg		5/8	
01.2.2	renneted milk (plain)	5000	mg/kg		5/8	
01.3.2	beverage whiteners	5000	mg/kg		8	
01.5.2	milk and cream powder analogues	10000	mg/kg		5/8	
01.6.2.1	ripened cheese, includes rind	10000	mg/kg		5/8	
01.6.4	processed cheese	10000	mg/kg		5/8	
01.6.5	cheese analogues	10000	mg/kg		5/8	
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	10000	mg/kg		8	
02.2.1.2	Margarine and similar products	10000	mg/kg		8	
02.2.1.3	Blends of butter and margarine	10000	mg/kg		8	
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat	10000	mg/kg		8	
02.3	fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	10000	mg/kg		8	
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	5000	mg/kg		8	
04.1.2.2	dried fruit	10000	mg/kg		5/8	
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine	1000	mg/kg		5/8	
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	5000	mg/kg		5/8	
04.1.2.7	candied fruit	1000	mg/kg		5/8	

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL						
Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol INS: 472e						
Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	2500	mg/kg		5/8	
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	2500	mg/kg		5/8	
04.1.2.10	fermented fruit products	2500	mg/kg		5/8	
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	10000	mg/kg		5/8	
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	2500	mg/kg		5/8	
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	2500	mg/kg		5/8	
04.2.2.7	fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10	2500	mg/kg		5/8	
04.2.2.8	cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	2500	mg/kg		5/8	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	10000	mg/kg		8	
05.3	chewing gum	50000	mg/kg		8	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	10000	mg/kg		8	
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products	10000	mg/kg		8	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	5000	mg/kg		8	
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	5000	mg/kg		5/8	
10.2.3	dried and/or heat coagulated egg products	5000	mg/kg		5/8	
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	5000	mg/kg		5/8	
12.4	mustards	10000	mg/kg		8	
12.5	soups and broths	5000	mg/kg		5/8	
12.6	sauces and like products	10000	mg/kg		8	
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	5000	mg/kg		5/8	
12.9.5	other protein products	10000	mg/kg		5/8	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	5000	mg/kg		5/8	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	5000	mg/kg		5/8	
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6	5000	mg/kg		5/8	
13.6	food supplements	5000	mg/kg		5/8	
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	5000	mg/kg		8	
14.2.2	cider and perry	5000	mg/kg		5/8	

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL						
Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol INS: 472e						
Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
14.2.4	wines (other than grape)	5000	mg/kg		5/8	
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	5000	mg/kg		5/8	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	10000	mg/kg		5/8	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	20000	mg/kg		5/8	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	10000	mg/kg		5/8	

SULPHITES						
Sulphur Dioxide	INS: 220	Sodium Sulphite	INS: 221			
Sodium Hydrogen Sulphite	INS: 222	Sodium Metabisulphite	INS: 223			
Potassium Metabisulphite	INS: 224	Potassium Sulphite	INS: 225			
Calcium Hydrogen Sulphite	INS: 227	Potassium Bisulphite	INS: 228			
Sodium Thiosulphate	INS: 539					
Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
11.1.1	white sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose	15	mg/kg	Note 44	8	
11.1.2	powdered sugar, powdered dextrose	15	mg/kg	Note 44	8	
11.1.5	plantation or mill white sugar	70	mg/kg	Note 44	8	
14.1.2.1	fruit juice	50	mg/kg	Notes 44 & 122	8	
14.1.2.3	concentrates for fruit juice	50	mg/kg	Notes 44, 122 & 127	8	
14.1.3.1	fruit nectar	50	mg/kg	Notes 44 & 122	8	
14.1.3.3	concentrates for fruit nectar	50	mg/kg	Notes 44, 122 & 127	8	

CANTHAXANTHIN						
Canthaxanthin	INS: 161g					
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
10.1	fresh eggs		GMP	Note 4	8	

ERYTHROSINE						
Erythrosine	INS: 127					
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.7	candied fruit	200	mg/kg	Note 54	8	

IRON OXIDES							
Iron Oxide, Black		INS: 172i	Iron Oxide, Red		INS: 172ii	Iron Oxide, Yellow	INS: 172iii
Function: Colour							
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year	
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	20	mg/kg		5/8		
01.6.2.2	rind of ripened cheese	100	mg/kg		5/8		
01.6.4	processed cheese	50	mg/kg		5/8		
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100	mg/kg		5/8		
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	350	mg/kg		5/8		
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	300	mg/kg		5/8		
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit	1000	mg/kg	Note 16	5/8		
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	300	mg/kg		5/8		
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades	200	mg/kg		5/8		
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500	mg/kg		8		
04.1.2.7	candied fruit	250	mg/kg				
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	200	mg/kg		5/8		
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	200	mg/kg		5/8		
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	100	mg/kg		5/8		
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	75	mg/kg		5/8		
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	75	mg/kg		5/8		
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	100	mg/kg		5/8		
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	1000	mg/kg	Note 72	8		
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	250	mg/kg	Note 22	8		
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	100	mg/kg		5/8		
10.1	fresh eggs		GMP	Note 4	5/8		
12.2.2	seasonings and condiments	1000	mg/kg		5/8		
12.5	soups and broths	100	mg/kg		5/8		
12.6	saucers and like products	75	mg/kg		5/8		
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	100	mg/kg		8		
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	500	mg/kg		5/8		
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	400	mg/kg		5/8		

BRILLIANT BLUE FCF						
Brilliant Blue FCF		INS: 133				
Function:						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	150	mg/kg		8	
01.6.2.2	rind of ripened cheese	100	mg/kg		8	
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	150	mg/kg		8	
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions –	100	mg/kg		8	
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	150	mg/kg		8	
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	150	mg/kg		8	
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	150	mg/kg		8	
04.1.2.11	fruit fillings for pastries	250	mg/kg		8	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	300	mg/kg		8	
05.3	chewing gum	300	mg/kg		8	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	500	mg/kg		8	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	200	mg/kg		8	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	150	mg/kg		8	
09.1.1	fresh fish	300	mg/kg	Note 50	8	
09.1.2	fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	8	
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 95	8	
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	8	
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	8	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	8	
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	500	mg/kg	Note 16	8	
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine	500	mg/kg	Note 16	8	
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	500	mg/kg		8	
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg		8	
10.1	fresh eggs		GMP	Note 4	8	
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	150	mg/kg		8	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	50	mg/kg		8	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	50	mg/kg		8	
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6	300	mg/kg		8	
13.6	food supplements	300	mg/kg		8	
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or	100	mg/kg		8	

BRILLIANT BLUE FCF						
Brilliant Blue FCF		INS: 133				
Function:						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	"electrolyte" drinks and particulated drinks					
14.2.2	cider and perry	200	mg/kg		8	
14.2.4	wines (other than grape)	200	mg/kg		8	
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	200	mg/kg		8	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	200	mg/kg		8	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	200	mg/kg		8	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	100	mg/kg		8	

CARMINES						
Carmines		INS: 120				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	150	mg/kg		8	
01.6.2.1	ripened cheese, includes rind	125	mg/kg		8	
01.6.4.2	flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc.	100	mg/kg		8	
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	150	mg/kg		8	
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	150	mg/kg		8	
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	150	mg/kg		8	
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit	500	mg/kg	Note 16	8	
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	200	mg/kg		8	
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades	200	mg/kg		8	
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500	mg/kg		8	
04.1.2.7	candied fruit	200	mg/kg		8	
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	500	mg/kg		8	
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	150	mg/kg		8	
04.1.2.11	fruit fillings for pastries	300	mg/kg		8	
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	500	mg/kg	Note 16	8	
04.2.2.5	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	100	mg/kg		8	
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and	200	mg/kg		8	

CARMINES						
Carmines		INS: 120				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5					
05.1.2	Cocoa mixes (syrops)	300	mg/kg		8	
05.1.5	Imitation chocolate, chocolate substitute products	300	mg/kg		8	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	300	mg/kg		8	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	500	mg/kg		8	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	200	mg/kg		8	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	150	mg/kg		8	
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	500	mg/kg		5/8	
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	200	mg/kg		8	
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	500	mg/kg	Note 16	8	
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted	100	mg/kg	Note 117	8	
08.2	processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	500	mg/kg	Note 16	8	
08.3.1.1	cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	200	mg/kg	Note 118	8	
08.3.1.2	cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	100	mg/kg		8	
08.3.1.3	fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	100	mg/kg		8	
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products	100	mg/kg		8	
08.3.3	frozen processed comminuted meat, poultry, and game products	500	mg/kg	Note 16	8	
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	500	mg/kg	Note 16	8	
09.1.1	fresh fish	300	mg/kg	Note 50	8	
09.1.2	fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	8	
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	8	
09.2.4.1	cooked fish and fish products	500	mg/kg		8	
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms	250	mg/kg		8	
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg	Note 22	8	
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	500	mg/kg	Note 16	8	
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine	500	mg/kg	Note 16	8	
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	500	mg/kg		8	
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	100	mg/kg		8	
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	8	
10.1	fresh eggs		GMP	Note 4	8	

CARMINES						
Carmines		INS: 120				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	150	mg/kg		8	
12.2.2	seasonings and condiments	500	mg/kg		8	
12.4	mustards	300	mg/kg		8	
12.5	soups and broths	50	mg/kg		8	
12.6	sauces and like products	500	mg/kg		8	
12.9.5	other protein products	100	mg/kg		8	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	50	mg/kg		8	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	50	mg/kg		8	
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6	300	mg/kg		8	
13.6	food supplements	300	mg/kg		8	
14.2.1	beer and malt beverages	100	mg/kg		8	
14.2.2	cider and perry	200	mg/kg		8	
14.2.4	wines (other than grape)	200	mg/kg		5/8	
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	200	mg/kg		8	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	200	mg/kg		8	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	100	mg/kg		8	

CAROTENES, VEGETABLE						
Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable)		INS: 160aii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	1000	mg/kg		5/8	
01.3.2	beverage whiteners	1000	mg/kg		5/8	
01.5.2	milk and cream powder analogues	1000	mg/kg		5/8	
01.6.1	unripened cheese	600	mg/kg		5/8	
01.6.2.1	ripened cheese, includes rind	600	mg/kg		8	
01.6.2.2	rind of ripened cheese	1000	mg/kg		5/8	
01.6.2.3	cheese powder (for reconstitution; e.g., for cheese sauces)	1000	mg/kg		5/8	
01.6.4	processed cheese	1000	mg/kg		5/8	
01.6.5	cheese analogues	1000	mg/kg	Note 3	5/8	
01.6.6	whey protein cheese	1000	mg/kg		5/8	
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	1000	mg/kg		5/8	
02.1	fats and oils essentially free from water	1000	mg/kg		5/8	
02.2.1.1	butter and concentrated butter	600	mg/kg		8	
02.2.1.2	margarine and similar products	25	mg/kg		5/8	
02.2.2	emulsions containing less than 80% fat	1000	mg/kg		5/8	
02.3	fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	1000	mg/kg		5/8	
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	1000	mg/kg		5/8	
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	1000	mg/kg		5/8	
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine	1000	mg/kg		5/8	
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	1000	mg/kg		5/8	
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades	1000	mg/kg		5/8	
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500	mg/kg		8	
04.1.2.7	candied fruit	1000	mg/kg		5/8	
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	1000	mg/kg		5/8	
04.1.2.10	fermented fruit products	200	mg/kg		5/8	
04.2.2.5	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1000	mg/kg		5/8	
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	1000	mg/kg		5/8	
04.2.2.7	fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10	1000	mg/kg		5/8	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	500	mg/kg		5/8	
05.3	chewing gum	500	mg/kg		8	

CAROTENES, VEGETABLE						
Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable)		INS: 160aii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	20000	mg/kg		5/8	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	400	mg/kg		8	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	1000	mg/kg		5/8	
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	1000	mg/kg		5/8	
07.1.2	crackers, excluding sweet crackers	1000	mg/kg		5/8	
07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	1000	mg/kg		5/8	
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	1000	mg/kg		5/8	
08.2	processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	5000	mg/kg	Note 16	8	
08.3.1	non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	20	mg/kg	Note 118	8	
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products	20	mg/kg		8	
08.3.3	frozen processed comminuted meat, poultry, and game products	5000	mg/kg	Note 16	8	
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	5000	mg/kg		8	
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg	Note 16	5/8	
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg		5/8	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg	Note 16	5/8	
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg		5/8	
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	1000	mg/kg	Note 16	5/8	
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine	1000	mg/kg	Note 16	5/8	
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	1000	mg/kg		5/8	
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	1000	mg/kg	Note 16	5/8	
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg		8	
10.1	fresh eggs	1000	mg/kg	Note 4	5/8	
10.2	egg products	1000	mg/kg		5/8	
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	150	mg/kg		8	
11.4	other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	50	mg/kg		5/8	
12.4	mustards	1000	mg/kg		5/8	
12.5	soups and broths	1000	mg/kg		5/8	
12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	2000	mg/kg		5/8	
12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	2000	mg/kg		5/8	
12.6.3	mixes for sauces and gravies	2000	mg/kg		5/8	

CAROTENES, VEGETABLE						
Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable)		INS: 160aii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	1000	mg/kg		5/8	
12.9.5	other protein products	1000	mg/kg		5/8	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	600	mg/kg		5/8	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	600	mg/kg		5/8	
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6	600	mg/kg		5/8	
13.6	food supplements	600	mg/kg		5/8	
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	2000	mg/kg		8	
14.2.1	beer and malt beverages	600	mg/kg		5/8	
14.2.2	cider and perry	600	mg/kg		5/8	
14.2.4	wines (other than grape)	600	mg/kg		5/8	
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	600	mg/kg		5/8	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	600	mg/kg		5/8	

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES						
Chlorophylls, Copper Complex		INS: 141i		Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts		INS: 141ii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine	100	mg/kg	Note 62	8	
04.1.2.4	Canned or bottled (pasteurized) fruit	100	mg/kg	Note 62	8	
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	100	mg/kg	Note 62	8	
04.1.2.10	Fermented fruit products	100	mg/kg	Note 62	8	
04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	100	mg/kg	Note 62	8	
04.1.2.12	Cooked fruit	100	mg/kg	Note 62	8	
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	100	mg/kg	Note 62	8	
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	100	mg/kg	Note 62	8	
04.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10	100	mg/kg	Note 62	8	
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	100	mg/kg	Note 62	8	

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES						
Chlorophylls, Copper Complex		INS: 141i	Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts		INS: 141ii	
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	64	mg/kg	Note 62	8	

POLYSORBATES						
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate		INS: 432	Polyoxyethylene (20) Sorbitan		INS: 433	
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate		INS: 434	Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate		INS: 435	
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate		INS: 436				
Function: Antifoaming Agent, Adjuvant, Emulsifier, Foaming Agent, Flour Treatment Agent, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.4.4	cream analogues	5000	mg/kg		8	
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	1000	mg/kg		8	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	3000	mg/kg		8	
12.5	soups and broths	1000	mg/kg		8	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	1000	mg/kg		8	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	1000	mg/kg		8	

RIBOFLAVINS						
Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium		INS: 101i	Riboflavin 5'-Phosphate		INS: 101ii	
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	300	mg/kg		5/8	
01.3.2	beverage whiteners	300	mg/kg		5/8	
01.5.2	milk and cream powder analogues	300	mg/kg		5/8	
01.6.1	unripened cheese	300	mg/kg		5/8	
01.6.2.1	ripened cheese, includes rind	300	mg/kg		5/8	
01.6.2.2	rind of ripened cheese	300	mg/kg		5/8	
01.6.4	processed cheese	300	mg/kg		5/8	
01.6.5	cheese analogues	300	mg/kg		5/8	
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	300	mg/kg		5/8	
02.2.1.3	Blends of butter and margarine	300	mg/kg		5/8	
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat	300	mg/kg		5/8	
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	300	mg/kg		5/8	

RIBOFLAVINS						
Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium		INS: 101i		Riboflavin 5'-Phosphate		INS: 101ii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	500	mg/kg		8	
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit	300	mg/kg	Note 16	5/8	
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	300	mg/kg		5/8	
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades	200	mg/kg		8	
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500	mg/kg		8	
04.1.2.7	candied fruit	300	mg/kg		5/8	
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	300	mg/kg		5/8	
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	300	mg/kg		5/8	
04.1.2.11	fruit fillings for pastries	300	mg/kg			
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	300	mg/kg	Note 16	5/8	
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	500	mg/kg		8	
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	1000	mg/kg		5/8	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	1000	mg/kg		5/8	
05.3	chewing gum	1000	mg/kg		5/8	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	1000	mg/kg		5/8	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	300	mg/kg		5/8	
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products	300	mg/kg		5/8	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	300	mg/kg		5/8	
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	300	mg/kg		5/8	
07.2	Fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	300	mg/kg		5/8	
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg	Note 16	5/8	
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg	Note 16	5/8	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg	Note 16	5/8	
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg	Note 22	5/8	
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	300	mg/kg	Note 16	5/8	
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine	300	mg/kg	Note 16	5/8	
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	300	mg/kg		5/8	
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	300	mg/kg		5/8	
10.1	fresh eggs	300	mg/kg	Note 4	5/8	

RIBOFLAVINS						
Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium		INS: 101i		Riboflavin 5'-Phosphate		INS: 101ii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	300	mg/kg		5/8	
11.3	sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3	300	mg/kg		5/8	
11.4	other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	300	mg/kg		5/8	
12.2.2	seasonings and condiments	350	mg/kg		5/8	
12.4	mustards	300	mg/kg		5/8	
12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and frozen	200	mg/kg		8	
12.5.2	mixes for soups and broths	150	mg/kg		8	
12.6	sauces and like products	350	mg/kg		5/8	
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	300	mg/kg		5/8	
12.9.5	other protein products	300	mg/kg		5/8	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	300	mg/kg		5/8	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	300	mg/kg		5/8	
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6	300	mg/kg		5/8	
13.6	food supplements	300	mg/kg		5/8	
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	50	mg/kg		8	
14.2.2	cider and perry	300	mg/kg		5/8	
14.2.4	wines (other than grape)	300	mg/kg		5/8	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	100	mg/kg		8	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	1000	mg/kg		5/8	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	1000	mg/kg		5/8	

MINERAL OIL, high viscosity and MINERAL OIL, medium and low viscosity						
Mineral oil, high viscosity and		INS: 905d				
Mineral oil, medium and low viscosity		and 905e				
Function: Glazing agent and release agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.2	Dried fruit	5000	mg/kg		8	

ADDITIVES FOR INCLUSION IN TABLE 3 OF THE GSFA (ADDITIVES PERMITTED FOR USE IN FOOD IN GENERAL, UNLESS OTHERWISE SPECIFIED, IN ACCORDANCE WITH GMP)

INS. number	Additive
457	α -Cyclodextrin
468	Cross-linked carboxymethyl cellulose
1451	Acetylated oxidized starch

**Notes to the Comments for the General Standard for Food Additives
(37th CCFAC)**

- Note 1: As adipic acid
- Note 2: On dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.
- Note 3: Surface treatment.
- Note 4: For decoration, stamping, marking or branding the product.
- Note 5: Used in raw materials for manufacture of the finished food.
- Note 6: As aluminium.
- Note 7: Use level not in finished food.
- Note 8: As bixin.
- Note 9: As total bixin or norbixin.
- Note 10: As ascorbyl stearate.
- Note 11: Flour basis.
- Note 12: Carryover from flavouring substances.
- Note 13: As benzoic acid.
- Note 14: Served at greater than 5-fold dilution.
- Note 15: Fat or oil basis.
- Note 16: For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish.
- Note 17: As cyclamic acid.
- Note 18: Added level; residue not detected in ready-to-eat food.
- Note 19: Used in cocoa fat; use level on ready-to-eat basis.
- Note 20: On total amount of stabilizers, thickeners and/or gums.
- Note 21: As anhydrous calcium disodium EDTA.
- Note 22: For use in smoked fish products only.
- Note 23: As iron.
- Note 24: As anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 25: As formic acid.
- Note 26: For use in baking powder only.
- Note 27: As p-hydroxybenzoic acid.
- Note 28: ADI conversion: if a typical preparation contains 0.025 $\mu\text{g}/\text{U}$, then the ADI of 33,000 U/kg bw becomes:

$$[(33000 \text{ U/kg bw}) \times (0.025 \mu\text{g}/\text{U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \mu\text{g})] = 0.825 \text{ mg/kg bw}$$
- Note 29: Reporting basis not specified.
- Note 30: As residual NO₃ ion.
- Note 31: Of the mash used.

- Note 32: As residual NO₂ ion.
- Note 33: As phosphorus.
- Note 34: Anhydrous basis.
- Note 35: For use in cloudy juices only.
- Note 36: Residual level.
- Note 37: As weight of nonfat milk solids.
- Note 38: Level in creaming mixture.
- Note 39: Only when product contains butter or other fats and oils.
- Note 40: INS 451i only, to enhance the effectiveness of benzoates and sorbates.
- Note 41: Use in breadings or batter coatings only.
- Note 42: As sorbic acid
- Note 43: As tin.
- Note 44: As residual SO₂.
- Note 45: As tartaric acid.
- Note 46: As thiodipropionic acid.
- Note 47: On egg yolk weight, dry basis.
- Note 48: For olives only.
- Note 49: For use on citrus fruits only.
- Note 50: For use in fish roe only.
- Note 51: For use in herbs only.
- Note 52: For use in butter only.
- Note 53: For use in coatings only.
- Note 54: For use in cocktail cherries and candied cherries only
- Note 55: Added level.
- Note 56: Provided starch is not present.
- Note 57: GMP is 1 part benzoyl peroxide and not more than 6 parts of the subject additive by
- Note 58: As calcium.
- Note 59: Use as packing gas.
- Note 60: If used as a carbonating agent, the CO₂ in the finished wine shall not exceed 39.2 mg/kg.
- Note 61: For use in minced fish only.
- Note 62: As copper.
- Note 63: On amount of dairy ingredients.
- Note 64: Level added to dry beans; 200 mg/kg in ready-to-eat food, anhydrous basis.
- Note 65: Carryover from nutrient preparations.
- Note 66: As formaldehyde. For use in provolone cheese only.
- Note 67: Except for use in liquid egg whites at 8800 mg/kg as phosphorus, and in liquid whole eggs at 14,700 mg/kg as phosphorus.
- Note 68: For use in natural mineral waters only.
- Note 69: Use as carbonating agent.
- Note 70: As the acid.
- Note 71: Calcium, potassium and sodium salts only.
- Note 72: Ready-to-eat basis.
- Note 73: Except whole fish.
- Note 74: Use level for deep orange colored cheeses; 25 mg/kg for orange colored cheeses; 10 mg/kg for normal colored cheeses.

- Note 75: Use in milk powder for vending machines only.
- Note 76: Use in potatoes only.
- Note 77: As mono-isopropyl citrate.
- Note 78: For use in tocino (fresh, cured sausage) only.
- Note 79: For use on nuts only.
- Note 80: Equivalent to 2 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
- Note 81: Equivalent to 1 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
- Note 82: For use in shrimp; 6000 mg/kg for Crangon crangon and Crangon vulgaris.
- Note 83: For use in sauce only.
- Note 84: For infants over 1 year of age only.
- Note 85: Excluding use in surimi and fish roe products at 500 mg/kg.
- Note 86: Use in whipped dessert toppings other than cream only.
- Note 87: Treatment level.
- Note 88: Carryover from the ingredient.
- Note 89: Except for use in dried tangle (KONBU) at 150 mg/kg.
- Note 90: For use in milk-sucrose mixtures used in the finished product.
- Note 91: Benzoates and sorbates, singly or in combination.
- Note 92: On the weight of the protein before re-hydration.
- Note 93: Except natural wine produced from Vitis Vinifera grapes.
- Note 94: For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only.
- Note 95: For use in surimi and fish roe products only.
- Note 96: Carryover from use in fats.
- Note 97: In cocoa and chocolate products.
- Note 98: For dust control.
- Note 99: For use in fish fillets and minced fish only.
- Note 100: For use as a dispersing agent in dill oil used in the final food.
- Note 101: Level based on the maximum recommended daily dose of 475 mg/dose, assuming one 600 mg tablet is consumed per day.
- Note 102: For use as a surfactant or wetting agent for colours in the food.
- Note 103: Except for use in special white wines at 400 mg/kg.
- Note 104: Maximum 5000 mg/kg residue in bread and yeast-leavened bakery products.
- Note 105: Except for use in dried gourd strips (KAMPYO) at 5000 mg/kg.
- Note 106: Except for use in Dijon mustard at 500 mg/kg.
- Note 107: Except for use in food-grade dendridic salt at 29,000 mg/kg as anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 108: For use on coffee beans only.
- Note 109: Use level reported as $25 \text{ lbs}/1000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1 \text{ L}/\text{kg}) \times (106 \text{ mg}/\text{kg}) = 3000 \text{ mg}/\text{kg}$
- Note 110: For use in frozen French fried potatoes only.
- Note 111: For use in dipping solution only.
- Note 112: For use in grated cheese only.
- Note 113: Excluding butter.
- Note 114: Excluding cocoa powder.
- Note 115: For use in pineapple juice only.
- Note 116: For use in doughs only.
- Note 117: Except for use in loganiza (fresh, uncured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 118: Except for use in tocino (fresh, cured sausage) at 1000 mg/kg.

- Note 119: As carrier for flavours.
- Note 120: Except for use in caviar at 2500 mg/kg.
- Note 121: Excluding fermented fish products at 1000 mg/kg.
- Note 122: Subject to national legislation of the importing country.
- Note 123: 1000 mg/kg for beverages with pH greater than 3.5.
- Note 124: Only for products containing less than 7% ethanol.
- Note 125: For use as a release agent for baking pans in a mixture with vegetable oil.
- Note 126: For releasing dough in dividing or baking only.
- Note 127: As served to the consumer.
- Note 128: INS 334 only.
- Note 129: For use as an acidity regulator in grape juice.
- Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroxyquinone (TBHQ, INS 319) and Propyl Gallate (INS 310)
- Note 131: On a dried weight basis of the high intensity sweetener.

Apéndice XI**REVOCACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Food Category No. 14.1.2 Fruit and vegetable juices					
Additive	INS	Step	Max	Level	Comments
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a	8 (1999)	10	mg/kg	

Food Category No. 12.1.1 Salt					
Additive	INS	Step	Max	Level	Comments
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a	Step 8 (1999)	10	mg/kg	Note 36

ISOPROPYL CITRATES						
Isopropyl Citrates INS: 384						
Function: Antioxidant, Preservative, Sequestrant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.1.2	Vegetable oils and fats	100	mg/kg		8	2001

GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN						
Glycerol Ester of Wood Rosin INS: 445						
Function: Adjuvant, Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	60	mg/kg		8	1999

GALLATE, PROPYL						
Gallate, Propyl INS: 310						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
15.0	Ready-to-eat savouries	200	mg/kg	Notes 15	8	2001

ASCORBYL ESTERS						
Ascorbyl Palmitate INS: 304 Ascorbyl Stearate INS: 305						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
12.6.2	Non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	200	mg/kg	Note 10	8	2001
13.1	Infant formulae, follow-up formulae, and formulae for special	50	mg/kg	Note 10	8	2001

ASCORBYL ESTERS						
Ascorbyl Palmitate		INS: 304	Ascorbyl Stearate		INS: 305	
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	medical purposes for infants					
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	100	mg/kg	Note 10	8	2001

Note 10: As ascorbyl stearate.

Note 36: Residual level.

Apéndice XII

SUSPENSIÓN DE PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES DOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

CARNAUBA WAX						
Carnauba Wax INS: 903						
Function: Anticaking Agent, Adjuvant, Bulking Agent, Carrier Solvent, Glazing Agent, Release Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
05.3	chewing gum	10000	Mg/kg	Note 3		3
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	10000	mg/kg			6
07.0	bakery wares	10000	mg/kg	Note 3		3
12.6	saucers and like products		GMP			6

BENZOATES						
Benzoic Acid INS: 210 Sodium Benzoate INS: 211						
Potassium Benzoate INS: 212 Calcium Benzoate INS: 213						
Function: Preservative						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products	1000	mg/kg	Note 13	3	
14.1.1.2	table waters and soda waters	200	mg/kg	Note 13	6	

STEARYL TARTRATE						
Stearyl Tartrate INS: 483						
Function: Emulsifier, Flour Treatment Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000	mg/kg			6
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	5000	mg/kg			6
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water- based desserts	5000	mg/kg			6
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	5000	mg/kg			6
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	5000	mg/kg			6
07.0	Bakery wares	4000	mg/kg			6
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	5000	mg/kg			6

POLYDIMETHYLSILOXANE						
Polydimethylsiloxane INS: 900a						
Function: Anticaking Agent, Antifoaming Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	50	mg/kg			6
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	50	mg/kg			6
04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	50	mg/kg			6
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non- fruit) and sweet sauces	50	mg/kg			6
07.0	Bakery wares	10	mg/kg	Notes 3 & 36		6
08.2	Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	50	mg/kg			6

POLYDIMETHYLSILOXANE						
Polydimethylsiloxane INS: 900a						
Function: Anticaking Agent, Antifoaming Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
08.3	Processed comminuted meat, poultry, and game products	50	mg/kg			6
09.2	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	50	mg/kg			6
10.2	Egg products	50	mg/kg			6
10.3	Preserved eggs, including alkaline, salted, and canned eggs	50	mg/kg			6
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	50	mg/kg			6
11.3	Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3	10	mg/kg			6
11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	50	mg/kg			6
11.6	Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners	50	mg/kg			6
12.2.2	Seasonings and condiments	50	mg/kg			3
12.6.1	Emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	50	mg/kg			6
12.6.2	Non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce cream sauce, brown gravy)	10	mg/kg			6
12.6.3	Mixes for sauces and gravies	10	mg/kg			6
12.6.4	Clear sauces (e.g., fish sauce)	10	mg/kg			6
12.8	Yeast and like products	50	mg/kg			6
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	50	mg/kg			6
14.2.2	Cider and perry	50	mg/kg			6
14.2.6	Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	50	mg/kg			6

POLYVINYLPIRROLIDONE						
Polyvinylpyrrolidone INS: 1201						
Function: Adjuvant, Emulsifier, Glazing Agent, Stabilizer, Thickener						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
14.2.3	Grape wines	60	mg/kg	Note 36		6

MICROCRYSTALLINE WAX						
Microcrystalline Wax INS: 905ci						
Function: Antifoaming Agent, Bulking Agent, Glazing Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
05.1.4	Cocoa and chocolate products	10000	mg/kg			6
05.1.5	Imitation chocolate, chocolate substitute products	10000	mg/kg			6
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	10000	mg/kg			6
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non- fruit) and sweet sauces	10000	mg/kg			6

EDTAs						
Calcium Disodium Ethylene INS: 385 Disodium Ethylene Diamine INS: 386 Diamine Tetra Acetate Tetra Acetate						
Function: Antioxidant, Preservative, Sequestrant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	650	mg/kg	Note 21		6
12.6.3	Mixes for sauces and gravies	75	mg/kg	Note 21		6
12.6.4	Clear sauces (e.g., fish sauce)	75	mg/kg	Note 21		6
14.2.2	Cider and perry	25	mg/kg	Note 21		6

EDTAs						
Calcium Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate		INS: 385		Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate		INS: 386
Function: Antioxidant, Preservative, Sequestrant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
14.2.3	Grape wines	25	mg/kg	Note 21		6
14.2.4	Wines (other than grape)	25	mg/kg	Note 21		6
14.2.5	Mead	25	mg/kg	Note 21		6

ASCORBYL ESTERS						
Ascorbyl Palmitate		INS: 304		Ascorbyl Stearate		INS: 305
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
13.1.1	Infant formulae	10	mg/kg	Note 10		3
13.1.2	Follow-up formulae	50	mg/kg	Note 10		3
13.1.3	Formulae for special medical purposes for infants	100	mg/kg	Note 10		3
13.3	Dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)		GMP	Note 10		3

GALLATE, PROPYL						
Gallate, Propyl		INS: 310				
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut)	200	mg/kg	Note 15		6
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	200	mg/kg			3
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	200	mg/kg			3
07.0	Bakery wares	1000	mg/kg	Notes 15 & 96		6
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg	Note 111		6
12.5	Soups and broths	200	mg/kg	Note 15		6

BHA						
Butylated Hydroxyanisole		INS: 320				
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.3.2	Beverage whiteners	100	mg/kg			6
04.1.2.6	Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	100	mg/kg			6
05.1.1	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake	100	mg/kg			6
05.1.3	Cocoa-based spreads, including fillings	100	mg/kg			6
06.1	Whole, broken, or flaked grain, including rice	100	mg/kg			6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	100	mg/kg			6
08.1	Fresh meat, poultry, and game	100	mg/kg	Note 15		6
12.4	Mustards	200	mg/kg			6
12.5.2	Mixes for soups and broths	300	mg/kg	Note 15		6
12.7	Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	200	mg/kg			6

BHT						
Butylated Hydroxytoluene INS: 321						
Function: Adjuvant, Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.3.2	Beverage whiteners	100	mg/kg			6
04.1.2.2	Dried fruit	100	mg/kg			6
04.1.2.6	Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	100	mg/kg			6
05.1.1	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake	90	mg/kg			6
08.1	Fresh meat, poultry, and game	100	mg/kg	Note 15		6
12.4	Mustards	100	mg/kg			6
12.7	Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	100	mg/kg			6
12.8	Yeast and like products	100	mg/kg			6

TBHQ						
Tertiary Butylhydroquinone INS: 319						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey- based drinks)	200	mg/kg			3
05.1	Cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes	200	mg/kg	Note 15		6
08.1	Fresh meat, poultry, and game	100	mg/kg	Note 15		6
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg			6

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL						
Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol INS: 472e Tartaric, Acetic & Fatty Acid Esters of Glycerol (Mixed) INS: 472f						
Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.1.2	buttermilk (plain)		GMP			6
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)		GMP			6
01.2.1.2	fermented milks (plain), heat-treated after fermentation		GMP			6
01.2.2	renneted milk (plain)		GMP			6
01.5.2	milk and cream powder analogues		GMP			6
01.6.1	unripened cheese		GMP			6
01.6.2.1	ripened cheese, includes rind		GMP			6
01.6.4	processed cheese		GMP			6
01.6.5	cheese analogues		GMP			6
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit		GMP	Note 16		6
04.1.2.2	dried fruit		GMP			6
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine		GMP			6
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5		GMP			6
04.1.2.7	candied fruit		GMP			6
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk		GMP			6
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts		GMP			6
04.1.2.10	fermented fruit products		GMP			6
04.1.2.12	cooked fruit		GMP			6
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP	Note 16		6
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP			6
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce		GMP			6
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5		GMP			6
04.2.2.7	fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10		GMP			6
04.2.2.8	cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds		GMP			6
05.1	cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes	10000	mg/kg			6
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)		GMP			6
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts		GMP	Note 16		6
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted		GMP			6
08.2.1	non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		GMP			6
08.2.2	heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		GMP			6
08.2.3	frozen processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		GMP	Note 16		6
08.3.1	non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP			6
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP			6
08.3.3	frozen processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)		GMP			6
09.1	fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL						
Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol INS: 472e Tartaric, Acetic & Fatty Acid Esters of Glycerol (Mixed) INS: 472f						
Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.4	cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.3	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
10.2.3	dried and/or heat coagulated egg products		GMP			6
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)		GMP			6
11.4	other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)		GMP			6
12.2.2	seasonings and condiments	1	mg/kg			6
12.3	vinegars		GMP			6
12.5	soups and broths		GMP			6
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3		GMP			6
12.9.5	other protein products		GMP			6
13.1.1	infant formulae		GMP			6
13.1.2	follow-up formulae		GMP			6
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)		GMP			6
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction		GMP			6
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6		GMP			6
13.6	food supplements		GMP			6
14.1.2.2	vegetable juice		GMP			6
14.1.2.4	concentrates for vegetable juice		GMP			6
14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa		GMP			6
14.2.2	cider and perry		GMP			6
14.2.4	wines (other than grape)		GMP			6
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol		GMP			6
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)		GMP			6
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)		GMP			6
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)		GMP			6

SULPHITES						
Sulphur Dioxide INS: 220 Sodium Sulphite INS: 221						
Sodium Hydrogen Sulphite INS: 222 Sodium Metabisulphite INS: 223						
Potassium Metabisulphite INS: 224 Potassium Sulphite INS: 225						
Calcium Hydrogen Sulphite INS: 227 Potassium Bisulphite INS: 228						
Sodium Thiosulphate INS: 539						
Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.2.2.5	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	2000	mg/kg	Note 44		6
05.1.1	cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake	2000	mg/kg	Note 44		6
05.1.2	cocoa mixes (syrups)	100	mg/kg	Note 44		6
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings	2000	mg/kg	Note 44		6
05.1.4	cocoa and chocolate products	100	mg/kg	Note 44		6
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	2000	mg/kg	Note 44		6
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	2000	mg/kg	Note 44		6
05.3	chewing gum	2000	mg/kg	Note 44		6
06.1	whole, broken, or flaked grain, including rice	400	mg/kg	Note 44		6
11.1.1	white sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose	20	mg/kg	Note 44		6

SULPHITES						
Sulphur Dioxide		INS: 220	Sodium Sulphite		INS: 221	
Sodium Hydrogen Sulphite		INS: 222	Sodium Metabisulphite		INS: 223	
Potassium Metabisulphite		INS: 224	Potassium Sulphite		INS: 225	
Calcium Hydrogen Sulphite		INS: 227	Potassium Bisulphite		INS: 228	
Sodium Thiosulphate		INS: 539				
Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
11.1.3	soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar	400	mg/kg	Note 44		6

CANTHAXANTHIN						
Canthaxanthin		INS: 161g				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet		GMP			6
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit		GMP			6
05.1	cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes		GMP			6
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)		GMP			6
14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks		GMP			6
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)		GMP			6

ERYTHROSINE						
Erythrosine		INS:127				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.2.1.1	butter and concentrated butter	300	mg/kg			6
02.2.1.2	margarine and similar products	300	mg/kg			3
02.2.1.2	margarine and similar products		GMP			6
02.1.3	lard, tallow, fish oil, and other animal fats		GMP			6
08.1	fresh meat, poultry, and game		GMP	Notes 3 & 4		6
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)		GMP			6
10.1	fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4		6

IRON OXIDES						
Iron Oxide, Black		INS: 172i	Iron Oxide, Red		INS: 172ii	Iron Oxide, Yellow
						INS: 172iii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)		GMP			6
01.6.2.2	rind of ripened cheese		GMP			6
01.6.4	processed cheese		GMP			6
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)		GMP			6
02.2.1.2	margarine and similar products		GMP			6
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7		GMP			6
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet		GMP			6
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit		GMP	Note 16		6
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit		GMP			6
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades		GMP			6
04.1.2.7	candied fruit		GMP			6
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts		GMP			6
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and		GMP	Note 16		6

IRON OXIDES							
Iron Oxide, Black		INS: 172i	Iron Oxide, Red		INS: 172ii	Iron Oxide, Yellow	INS: 172iii
Function: Colour							
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year	
	fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds						
04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds		GMP			6	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4		GMP			6	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces		GMP			6	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats		GMP			6	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)		GMP			6	
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes		GMP			6	
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts		GMP	Note 16		6	
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products		GMP			6	
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3		GMP			6	
12.2.2	seasonings and condiments		GMP			6	
12.5	soups and broths		GMP			6	
12.6	sauces and like products		GMP			6	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)		GMP			6	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)		GMP			6	
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15		GMP			6	

BRILLIANT BLUE FCF						
Brilliant Blue FCF		INS: 133				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.6.1	unripened cheese		GMP	Note 3		6
01.6.3	whley cheese		GMP	Note 3		6
01.6.5	cheese analogues		GMP	Note 3		6
02.1.3	lard, tallow, fish oil, and other animal fats		GMP			6
02.2.1.1	butter and concentrated butter	100	mg/kg			6
02.2.1.2	margarine and similar products	200	mg/kg			3
02.2.1.2	margarine and similar products		GMP			6
11.1.2	powdered sugar, powdered dextrose	100	mg/kg			6
14.2.1	beer and malt beverages		GMP			6
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	500	mg/kg			6

CARMINES						
Carmines		INS: 120				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.1	fats and oils essentially free from water	500	mg/kg			3
02.1	fats and oils essentially free from water		GMP			6
02.2	fat emulsions mainly of type water-in-oil	500	mg/kg			3
02.2	fat emulsions mainly of type water-in-oil		GMP			6
02.2.1.2	Margarine and similar products	500	mg/kg			3
05.1.3	Cocoa-based spreads, incl. fillings	300	mg/kg			6
05.1.4	Cocoa and chocolate products	300	mg/kg			6
05.1	cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes	300	mg/kg			6
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)		GMP			6
14.2.3.1	still grape wine	200	mg/kg			6
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines	200	mg/kg			6

CARMINES						
Carmines		INS: 120				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
14.2.3.3	fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine	200	mg/kg		6	
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	500	mg/kg		6	

CAROTENES, VEGETABLE						
Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable)		INS: 160aii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)		GMP		6	
01.3.2	beverage whiteners		GMP		6	
01.4	cream (plain) and the like		GMP		6	
01.5.2	milk and cream powder analogues		GMP		6	
01.6.1	unripened cheese		GMP		6	
01.6.2.2	rind of ripened cheese		GMP		6	
01.6.2.3	cheese powder (for reconstitution; e.g., for cheese sauces)		GMP		6	
01.6.3	whey cheese		GMP	Note 3	6	
01.6.4	processed cheese		GMP		6	
01.6.5	cheese analogues		GMP	Note 3	6	
01.6.6	whey protein cheese		GMP		6	
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)		GMP		6	
02.1	fats and oils essentially free from water		GMP		6	
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat		GMP		6	
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions		GMP		6	
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7		GMP		6	
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet		GMP		6	
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine		GMP		6	
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit		GMP		6	
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades		GMP		6	
04.1.2.7	candied fruit		GMP		6	
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts		GMP		6	
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce		GMP		6	
04.2.2.5	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)		GMP		6	
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5		GMP		6	
04.2.2.7	fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10		GMP		6	
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings		GMP		6	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces		GMP		6	
06.4.2	dried pastas and noodles and like products		GMP		6	
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products		GMP		6	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)		GMP		6	
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes		GMP		6	
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts		GMP	Note 16	6	
08.2	processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		GMP	Note 16	6	
08.3.3	frozen processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16	6	
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)		GMP		6	
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including	1000	mg/kg	Note 16	3	

CAROTENES, VEGETABLE						
Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable)		INS: 160aii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	mollusks, crustaceans, and echinoderms					
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16	6	
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16	6	
09.2.4.1	cooked fish and fish products		GMP		6	
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP		6	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16	6	
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 22	6	
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly		GMP	Note 16	6	
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine		GMP	Note 16	6	
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products		GMP		6	
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3		GMP	Note 16	6	
10.1	fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6	
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)		GMP		6	
12.4	mustards		GMP		6	
12.5	soups and broths		GMP		6	
12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)		GMP		6	
12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)		GMP		6	
12.6.3	mixes for sauces and gravies		GMP		6	
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3		GMP		6	
12.9.5	other protein products		GMP		6	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)		GMP		6	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction		GMP		6	
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6		GMP		6	
13.6	food supplements		GMP		6	
14.1.3.2	vegetable nectar		GMP		6	
14.1.3.4	concentrates for vegetable nectar		GMP		6	
14.2.2	cider and perry		GMP		6	
14.2.3.1	still grape wine	600	mg/kg		3	
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines	1000	mg/kg		3	
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines		GMP		6	
14.2.3.3	Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine	600	mg/kg		3	
14.2.4	wines (other than grape)		GMP		6	
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol		GMP		6	
14.2.7	Aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)		GMP		6	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)		GMP		6	
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15		GMP		6	

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES						
Chlorophylls, Copper Complex		INS: 141i		Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts		INS: 141ii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey based drinks)		GMP		6	
01.3.2	Beverage whiteners		GMP		6	
01.4	Cream (plain) and the like		GMP		6	
01.5.2	Milk and cream powder analogues		GMP		6	

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES						
Chlorophylls, Copper Complex		INS: 141i	Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts		INS: 141ii	
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.6.1	Unripened cheese		GMP			6
01.6.2.2	Rind of ripened cheese		GMP			6
01.6.2.3	Cheese powder (for reconstitution; e.g., for cheese sauces)		GMP			6
01.6.3	Whey cheese		GMP	Note 3		6
01.6.4	Processed cheese		GMP			6
01.6.5	Cheese analogues		GMP			6
01.6.6	Whey protein cheese		GMP			6
05.1.1	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake		GMP			6
05.1.1	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake	6.4	mg/kg	Note 62		3
05.1.2	Cocoa mixes (syrops)		GMP			6
05.1.3	Cocoa-based spreads, including fillings		GMP			6
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (nonfruit) and sweet sauces		GMP			6
06.3	Breakfast cereals, including rolled oats		GMP			6
06.6	Batters (e.g., for breading or batters of fish or poultry)					
07.1.4	Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs		GMP	Note 116		6
07.2.1	Cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	6.4	mg/kg	Note 62		6
08.0	Meat and meat products, including poultry and game		GMP	Note 16		6
09.1.1	Fresh fish		GMP	Note 50		6
09.1.2	Fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.2	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.3	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.4.2	Cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.3.1	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly		GMP	Note 16		6
09.3.2	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine		GMP	Note 16		6
09.3.3	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products		GMP			6
09.3.4	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3		GMP			6
10.1	fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4		3
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)		GMP			6
12.2.2	Seasonings and condiments		GMP			6
12.6	Sauces and like products		GMP			6
12.7	Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3		GMP			6
14.2.3.2	Sparkling and semi-sparkling grape wines		GMP			6
14.2.3.3	Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine		GMP			6
14.2.7	Aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)		GMP			6
15.1	Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)		GMP			6
15.2	Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)		GMP			6
16.0	Composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15		GMP			6

GRAPE SKIN EXTRACT						
Grape Skin Extract		INS: 163ii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)		GMP			6
01.3.2	beverage whiteners		GMP			6
01.4	cream (plain) and the like		GMP			6
01.5.2	milk and cream powder analogues		GMP			6
01.6.1	unripened cheese		GMP			6
01.6.2.2	rind of ripened cheese		GMP			6
01.6.3	whey cheese		GMP	Note 3		6
01.6.4.2	flavoured processed cheese, including containing fruit,		GMP			6

GRAPE SKIN EXTRACT						
Grape Skin Extract		INS: 163ii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	vegetables, meat, etc.					
01.6.5	cheese analogues		GMP			6
02.2.1.2	margarine and similar products	1000	mg/kg			3
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7		GMP			6
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine		GMP			6
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit		GMP			6
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades		GMP			6
04.1.2.7	candied fruit		GMP			6
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk		GMP			6
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts		GMP			6
04.1.2.11	fruit fillings for pastries		GMP			6
04.2.2.5	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)		GMP			6
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5		GMP			6
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings	10000	mg/kg			3
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings		GMP			6
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4		GMP			6
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces		GMP			6
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)		GMP			6
07.0	bakery wares		GMP			6
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts		GMP	Note 16		6
08.2	processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		GMP	Note 16		6
08.3.1.2	cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6
08.3.1.3	fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6
08.3.3	frozen processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)		GMP			6
09.1.1	fresh fish		GMP	Note 50		6
09.1.2	fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 95		6
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.4.1	cooked fish and fish products		GMP			6
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 22		6
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly		GMP	Note 16		6
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine		GMP	Note 16		6
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products		GMP			6
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3		GMP	Note 16		6
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 95		6
10.1	fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4		6
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)		GMP			6
12.2.2	seasonings and condiments		GMP			6
12.4	mustards		GMP			6
12.5	soups and broths		GMP			6
12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)		GMP			6

GRAPE SKIN EXTRACT						
Grape Skin Extract		INS: 163ii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)		GMP			6
12.6.3	mixes for sauces and gravies		GMP			6
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3		GMP			6
12.9.5	other protein products		GMP			6
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)		GMP			6
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction		GMP			6
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6		GMP			6
13.6	food supplements		GMP			6
14.1.3.2	vegetable nectar		GMP			6
14.1.3.4	concentrates for vegetable nectar		GMP			6
14.2.1	beer and malt beverages		GMP			6
14.2.2	cider and perry		GMP			6
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines		GMP			6
14.2.3.3	fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine		GMP			6
14.2.4	wines (other than grape)		GMP			6
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol		GMP			6
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)		GMP			6
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)		GMP			6
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)		GMP			6

POLYSORBATES						
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate		INS: 432	Polyoxyethylene (20) Sorbitan		INS: 433	
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate		INS: 434	Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate		INS: 435	
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate		INS: 436				
Function: Antifoaming Agent, Adjuvant, Emulsifier, Foaming Agent, Flour Treatment Agent, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	10000	mg/kg			3
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	5000	mg/kg			6
12.8	yeast and like products	4	mg/kg			6
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6		GMP			6

RIBOFLAVINS						
Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium		INS: 101i	Riboflavin 5'-Phosphate		INS: 101ii	
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)		GMP			6
01.3.2	beverage whiteners		GMP			6
01.4	cream (plain) and the like		GMP			6
01.5.2	milk and cream powder analogues		GMP			6
01.6.1	unripened cheese		GMP			6
01.6.2.1	ripened cheese, includes rind		GMP			6
01.6.2.2	rind of ripened cheese		GMP			6
01.6.3	whey cheese		GMP	Note 3		6
01.6.4	processed cheese		GMP			6
01.6.5	cheese analogues		GMP			6
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)		GMP			6
02.0	fats and oils, and fat emulsions		GMP			6
02.0	fats and oils, and fat emulsions	300	mg/kg			3
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit		GMP	Note 16		6
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine		GMP			6

RIBOFLAVINS						
Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium		INS: 101i		Riboflavin 5'-Phosphate		INS: 101ii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit		GMP			6
04.1.2.7	candied fruit		GMP			6
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk		GMP			6
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts		GMP			6
04.1.2.11	fruit fillings for pastries		GMP			6
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP	Note 16		6
04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds		GMP			6
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5		GMP			6
05.1	cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes	1000	mg/kg			3
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings		GMP			6
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4		GMP			6
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces		GMP			6
06.3	breakfast cereals, including rolled oats		GMP			6
06.4.2	dried pastas and noodles and like products		GMP			6
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products		GMP			6
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)		GMP			6
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)		GMP			6
07.0	bakery wares	300	mg/kg			3
07.0	bakery wares		GMP			6
09.1.1	fresh fish		GMP	Note 50		6
09.1.2	fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.4.1	cooked fish and fish products		GMP			6
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 22		6
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly		GMP	Note 16		6
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine		GMP	Note 16		6
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products		GMP			6
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3		GMP			6
10.1	fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4		6
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)		GMP			6
11.3	sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3		GMP			6
11.4	other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)		GMP			6
12.2.2	seasonings and condiments		GMP			6
12.4	mustards		GMP			6
12.6	sauces and like products		GMP			6
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3		GMP			6
12.9.5	other protein products		GMP			6
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)		GMP			6
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction		GMP			6
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use)		GMP			6

RIBOFLAVINS						
Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium		INS: 101i	Riboflavin 5'-Phosphate		INS: 101ii	
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6					
13.6	food supplements		GMP			6
14.1.3.2	vegetable nectar		GMP			6
14.1.3.4	concentrates for vegetable nectar		GMP			6
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy" or "electrolyte" drinks and particulated drinks	100	mg/kg			3
14.2.2	cider and perry		GMP			6
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines		GMP			6
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines	300	mg/kg			3
14.2.3.3	fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine		GMP			6
14.2.3.3	fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine	300	mg/kg			3
14.2.4	wines (other than grape)		GMP			6
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	300	mg/kg			3
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)		GMP			6
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)		GMP			6
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15		GMP			6

Notes to the Comments for the General Standard for Food Additives (37th CCFAC)

- Note 1: As adipic acid
- Note 2: On dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.
- Note 3: Surface treatment.
- Note 4: For decoration, stamping, marking or branding the product.
- Note 5: Used in raw materials for manufacture of the finished food.
- Note 6: As aluminium.
- Note 7: Use level not in finished food.
- Note 8: As bixin.
- Note 9: As total bixin or norbixin.
- Note 10: As ascorbyl stearate.
- Note 11: Flour basis.
- Note 12: Carryover from flavouring substances.
- Note 13: As benzoic acid.
- Note 14: Served at greater than 5-fold dilution.
- Note 15: Fat or oil basis.
- Note 16: For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish.
- Note 17: As cyclamic acid.
- Note 18: Added level; residue not detected in ready-to-eat food.
- Note 19: Used in cocoa fat; use level on ready-to-eat basis.
- Note 20: On total amount of stabilizers, thickeners and/or gums.
- Note 21: As anhydrous calcium disodium EDTA.
- Note 22: For use in smoked fish products only.
- Note 23: As iron.
- Note 24: As anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 25: As formic acid.
- Note 26: For use in baking powder only.
- Note 27: As p-hydroxybenzoic acid.
- Note 28: ADI conversion: if a typical preparation contains 0.025 µg/U, then the ADI of 33,000 U/kg bw becomes:

$$[(33000 \text{ U/kg bw}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0.825 \text{ mg/kg bw}$$
- Note 29: Reporting basis not specified.
- Note 30: As residual NO₃ ion.
- Note 31: Of the mash used.
- Note 32: As residual NO₂ ion.
- Note 33: As phosphorus.
- Note 34: Anhydrous basis.
- Note 35: For use in cloudy juices only.
- Note 36: Residual level.
- Note 37: As weight of nonfat milk solids.
- Note 38: Level in creaming mixture.

- Note 39: Only when product contains butter or other fats and oils.
Note 40: INS 451i only, to enhance the effectiveness of benzoates and sorbates.
Note 41: Use in breading or batter coatings only.
Note 42: As sorbic acid
Note 43: As tin.
Note 44: As residual SO₂.
Note 45: As tartaric acid.
Note 46: As thiodipropionic acid.
Note 47: On egg yolk weight, dry basis.
Note 48: For olives only.
Note 49: For use on citrus fruits only.
Note 50: For use in fish roe only.
Note 51: For use in herbs only.
Note 52: For use in butter only.
Note 53: For use in coatings only.
Note 54: For use in cocktail cherries and candied cherries only
Note 55: Added level.
Note 56: Provided starch is not present.
Note 57: GMP is 1 part benzoyl peroxide and not more than 6 parts of the subject additive by
Note 58: As calcium.
Note 59: Use as packing gas.
Note 60: If used as a carbonating agent, the CO₂ in the finished wine shall not exceed 39.2 mg/kg.
Note 61: For use in minced fish only.
Note 62: As copper.
Note 63: On amount of dairy ingredients.
Note 64: Level added to dry beans; 200 mg/kg in ready-to-eat food, anhydrous basis.
Note 65: Carryover from nutrient preparations.
Note 66: As formaldehyde. For use in provolone cheese only.
Note 67: Except for use in liquid egg whites at 8800 mg/kg as phosphorus, and in liquid whole eggs at 14,700 mg/kg as phosphorus.
Note 68: For use in natural mineral waters only.
Note 69: Use as carbonating agent.
Note 70: As the acid.
Note 71: Calcium, potassium and sodium salts only.
Note 72: Ready-to-eat basis.
Note 73: Except whole fish.
Note 74: Use level for deep orange colored cheeses; 25 mg/kg for orange colored cheeses; 10 mg/kg for normal colored cheeses.
Note 75: Use in milk powder for vending machines only.
Note 76: Use in potatoes only.
Note 77: As mono-isopropyl citrate.
Note 78: For use in tocino (fresh, cured sausage) only.
Note 79: For use on nuts only.
Note 80: Equivalent to 2 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
Note 81: Equivalent to 1 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
Note 82: For use in shrimp; 6000 mg/kg for Crangon crangon and Crangon vulgaris.
Note 83: For use in sauce only.
Note 84: For infants over 1 year of age only.
Note 85: Excluding use in surimi and fish roe products at 500 mg/kg.
Note 86: Use in whipped dessert toppings other than cream only.
Note 87: Treatment level.
Note 88: Carryover from the ingredient.
Note 89: Except for use in dried tangle (KONBU) at 150 mg/kg.
Note 90: For use in milk-sucrose mixtures used in the finished product.
Note 91: Benzoates and sorbates, singly or in combination.
Note 92: On the weight of the protein before re-hydration.
Note 93: Except natural wine produced from Vitis Vinifera grapes.
Note 94: For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only.
Note 95: For use in surimi and fish roe products only.
Note 96: Carryover from use in fats.
Note 97: In cocoa and chocolate products.
Note 98: For dust control.
Note 99: For use in fish fillets and minced fish only.
Note 100: For use as a dispersing agent in dill oil used in the final food.
Note 101: Level based on the maximum recommended daily dose of 475 mg/dose, assuming one 600 mg tablet is consumed per day.
Note 102: For use as a surfactant or wetting agent for colours in the food.
Note 103: Except for use in special white wines at 400 mg/kg.
Note 104: Maximum 5000 mg/kg residue in bread and yeast-leavened bakery products.
Note 105: Except for use in dried gourd strips (KAMPYO) at 5000 mg/kg.

- Note 106: Except for use in Dijon mustard at 500 mg/kg.
- Note 107: Except for use in food-grade dendridic salt at 29,000 mg/kg as anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 108: For use on coffee beans only.
- Note 109: Use level reported as 25 lbs/1000 gal x (0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1 L/kg) x (106mg/kg) = 3000 mg/kg
- Note 110: For use in frozen French fried potatoes only.
- Note 111: For use in dipping solution only.
- Note 112: For use in grated cheese only.
- Note 113: Excluding butter.
- Note 114: Excluding cocoa powder.
- Note 115: For use in pineapple juice only.
- Note 116: For use in doughs only.
- Note 117: Except for use in loganiza (fresh, uncured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 118: Except for use in tocino (fresh, cured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 119: As carrier for flavours.
- Note 120: Except for use in caviar at 2500 mg/kg.
- Note 121: Excluding fermented fish products at 1000 mg/kg.
- Note 122: Subject to national legislation of the importing country.
- Note 123: 1000 mg/kg for beverages with pH greater than 3.5.
- Note 124: Only for products containing less than 7% ethanol.
- Note 125: For use as a release agent for baking pans in a mixture with vegetable oil.
- Note 126: For releasing dough in dividing or baking only.
- Note 127: As served to the consumer.
- Note 128: INS 334 only.
- Note 129: For use as an acidity regulator in grape juice.
- Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroxyquinone (TBHQ, INS 319) and Propyl Gallate (INS 310)
- Note 131: On a dried weight basis of the high intensity sweetner

Apéndice XIII**ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN)
DE ADITIVOS ALIMENTARIOS****(En el Trámite 5/8 del procedimiento)**

N° del SIN	COMPUESTO	FUNCIÓN TECNOLÓGICA
161h	Zeaxantina (sintética)	Colorante
960	Glicósidos de esteviol	Edulcorante
472f (tachado = suprimido)	Mezcla de esteres tartáricos, acéticos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
1204	Pululano	Agente de glaseado, formador de película

Documento de proyecto**Propuesta de un nuevo trabajo sobre la revisión del documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios” (CAC/GL 36-1989, Rev. 6, 2001)****1. Objetivos y ámbito de aplicación de la Norma**

El documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración (SIN) de Aditivos Alimentarios” fue aprobado por primera vez por la Comisión del Codex Alimentarius en 1989 para establecer un sistema numérico internacional acordado de identificación de los aditivos alimentarios en las listas de ingredientes como alternativa a la declaración del nombre específico, que suele ser largo y de naturaleza química compleja.

2. Pertinencia y actualidad de la Norma

El documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración (SIN) de Aditivos Alimentarios” ha sido muy útil desde su introducción, habiéndose incluido en él nuevos aditivos, con los números correspondientes, cuando ha sido necesario. Sin embargo, la Sección 2, “Cuadro de las clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas” no ha sido puesta al día y actualmente se echan en falta algunas clases funcionales cuya inclusión es importante para completar la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios que está elaborando el CCFAC. Además, varios de los términos utilizados para describir usos funcionales en las evaluaciones publicadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) no coinciden con los que se emplean en el SIN, y es necesaria una modificación de éste para armonizarlos.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Se revisará y actualizará la Sección 2, “Cuadro de las clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas”. Una vez que las nuevas clases funcionales hayan sido añadidas al Cuadro 2, habrá que actualizar la función técnica de cada uno de los aditivos alimentarios incluidos en la lista, y examinar ésta para comprobar que está completa.

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

Esta propuesta es conforme con los siguientes Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

- a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas. (Descripción correcta en el etiquetado de los alimentos destinados a la venta al consumidor.)
- b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional. (Es importante que el SIN esté actualizado para que responda a las necesidades del comercio internacional.)

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es conforme con la declaración formulada en la visión estratégica del Marco Estratégico para 2003-2007.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

Durante la elaboración de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios se ha observado que cierto número de clases funcionales del SIN relativas a aditivos alimentarios utilizados a escala internacional faltan o están descritas de forma inadecuada.

7. Identificación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

El JECFA ha sido informado del trabajo propuesto y de la decisión del CCFAC (ALINORM 04/27/12-párr. 106) en la que éste le solicitaba que utilizara los nombres de las clases y subclases funcionales del SIN para describir los usos funcionales en las monografías sobre especificaciones. En caso de que no existieran términos idóneos en la lista del SIN, esta cuestión sería tratada en el CCFAC. No se ha previsto la necesidad de asesoramiento científico de expertos para este nuevo trabajo

8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la Norma procedentes de organizaciones exteriores

No se ha previsto la necesidad de contribuciones externas.

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por la Comisión

Si la Comisión aprueba en 2005 que la propuesta de este nuevo trabajo siga adelante, el anteproyecto de revisión del documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración (SIN) de Aditivos Alimentarios” podrá ser examinado en la 38ª reunión del CCFAC con miras a su adelantamiento al Trámite 5, pudiendo ser necesaria otra reunión del CCFAC para finalizar la revisión con miras a su adopción en el Trámite 8 por el período de sesiones posterior de la Comisión del Codex Alimentarius.

Apéndice XV**MANDATO DE LA CONSULTA DE EXPERTOS FAO/OMS PARA LA REALIZACIÓN DE UNA EVALUACIÓN EXHAUSTIVA SOBRE EL USO DEL CLORO ACTIVO (ASPECTOS DE INTERÉS PARA EL CCFAC)****ANTECEDENTES****Cloro activo y agua potable**

1. La OMS ha establecido niveles máximos de referencia para los subproductos orgánicos clorados de reacción de las soluciones de hipoclorito empleados para tratar el agua potable.¹ Si bien no constituye el objeto de este documento de debate, la fijación de dichos niveles de referencia para los subproductos clorados derivados del uso del hipoclorito en el agua potable plantea la cuestión de la posible formación de subproductos clorados en los alimentos como resultado del tratamiento de los mismos con agua que contiene sustancias químicas de oxígeno. Cabe señalar que pueden emplearse otros compuestos de cloro activo en el agua potable en sustitución del cloro/hipoclorito para reducir al mínimo la formación de subproductos clorados. No obstante, el potencial de cloración, frente a la oxidación, es una cuestión que deberá debatirse durante la evaluación del riesgo de los tipos de cloro activo. Las condiciones en que se aplica un tratamiento con cloro activo pueden afectar a la probabilidad de reacciones secundarias de la cloración, así como a la eficacia germicida del tratamiento.

La composición química de los compuestos de cloro activo empleados en los alimentos

2. Entre los compuestos de cloro activo empleados actualmente para el tratamiento de alimentos se incluyen el ácido hipocloroso y su base conjugada, el ión hipoclorito, el ácido cloroso y su base conjugada, el ión clorito, y el dióxido de cloro. Si bien existen otros productos químicos de cloro activo como el dicloroisocianurato de sodio o las cloraminas, el grupo de redacción desconoce si estos otros productos se utilizan en el interior de los alimentos o en su superficie o bien en el agua empleada en la elaboración de los alimentos.

3. Ácido hipocloroso/hipoclorito sódico o hipoclorito de calcio (HOCl/NaOCl o Ca(OCl)₂) El cloro elemental (un gas en condiciones ambientales), empleado en muchas de las instalaciones de gran envergadura que elaboran productos básicos agrícolas primarios, se disuelve inicialmente en agua antes de su aplicación directa en los alimentos. Tras la disolución, éste reacciona rápidamente y forma ácido hipocloroso e ión hipoclorito. La velocidad de reacción es tan rápida que, a 0°, tan sólo se requieren unos pocos segundos para alcanzar las concentraciones de equilibrio de los tres tipos de compuestos. Tales concentraciones de equilibrio relativas dependen de la temperatura, del pH y de la concentración total de cloro. Con un pH superior a 3, la cantidad de cloro elemental que se encuentra en las soluciones de menos de 1000mg/kg de cloro total es pequeña. El principal tipo de compuesto de cloro que aparece en estas condiciones es el ácido hipocloroso. La concentración de equilibrio del ión hipoclorito es inferior en varios órdenes de magnitud a la del ácido hipocloroso.

4. El ácido hipocloroso es uno de los compuestos de oxígeno más eficaces desde el punto de vista de sus propiedades germicidas.² Se considera que su actividad germicida se debe a que reacciona con las enzimas que se encuentran en las paredes de las células de los microorganismos. El ácido hipocloroso es similar al agua en cuanto a su tamaño y estructura y, al contrario que el anión hipoclorito, no lleva ninguna carga, lo cual permite al ácido penetrar con mucha más facilidad a través de las paredes de las células y ser, por ello, más eficaz que el ión hipoclorito. Además, conforme aumenta el pH de una solución de ácido hipocloroso, disminuye el cloro residual, así como su eficacia germicida. No obstante, las soluciones diluidas cuyo pH oscila entre 3 y 7,5 contienen muy poca cantidad de gas de cloro disuelto. La cantidad de ácido hipocloroso, sin embargo, sigue siendo considerable y, por tanto, las soluciones microbianas cuyo pH oscila dentro de este amplio intervalo desempeñan una eficaz función antimicrobiana. Por otra parte, el átomo de cloro del ácido hipocloroso puede prestarse fácilmente a reacciones de sustitución con compuestos orgánicos y formar compuestos organoclorados.

¹ OMS, 1996, Guías para la calidad del agua potable – 2ª ed. Mastercom/Editorial Wiener, Austria.

² Geo. Clifford White, *Handbook of Chlorination for Potable Water, Wastewater, Cooling Water, Industrial Processes, and Swimming Pools*, Van Nostrand Reinhold Company, Nueva York (1972) p. 216.

5. El ácido cloroso/clorito de sodio ($\text{HClO}_2/\text{NaClO}_2$) El clorito de sodio se obtiene introduciendo gas de dióxido de cloro en una solución acuosa básica que contiene un agente reductor, normalmente peróxido de hidrógeno. (En general, el peróxido de hidrógeno se conoce y utiliza por sus propiedades oxidantes). No obstante, como el dióxido de cloro es un oxidante más eficaz que el peróxido de hidrógeno, este último actúa como agente reductor con respecto al primero). El peróxido de hidrógeno contribuye a impedir la desproporción (descomposición) del dióxido de cloro que daría lugar a la formación de clorato. El producto final de clorito sódico puede transportarse desecado o en solución.

6. Cuando se emplea el clorito de sodio, se diluye en una solución acuosa ácida (por ejemplo, ácido clorhídrico diluido). El clorito sódico es la base conjugada del ácido cloroso débil que está en equilibrio en la solución. La concentración de cada tipo de compuesto presente en una solución acuosa depende del pH de la solución. En las soluciones de pH bajo, el ácido cloroso se descompone en dióxido de cloro e ión clorato. En presencia del ión cloruro (es decir, si el ácido es ácido clorhídrico) la velocidad de descomposición aumenta, pero no se forma ión clorato. El átomo de cloro del ácido cloroso es menos propenso a formar subproductos de cloración de carbono y nitrógeno que el átomo de cloro del ácido hipocloroso.

7. Dióxido de cloro El dióxido de cloro (un gas) se produce en el emplazamiento donde se ha de utilizar mediante el tratamiento de una solución acuosa de clorito de sodio con cloro elemental o bien mediante una mezcla de hipoclorito sódico y ácido clorhídrico. El dióxido de cloro se puede producir también tratando una solución acuosa de clorato de sodio con peróxido de hidrógeno en presencia de ácido sulfúrico concentrado.

8. El dióxido de cloro se particiona entre el agua y el estado gaseoso de tal modo que es 23 veces más concentrado en la fase acuosa cuando está en equilibrio a 25°. La desproporción del dióxido de cloro en clorato y clorito en solución acuosa es un proceso muy lento. La descomposición térmica del dióxido de cloro en clorato se puede acelerar reduciendo el pH o añadiendo iones de cloro. No obstante, incluso en estos casos, la descomposición térmica se aprecia únicamente a altos niveles de acidez y temperatura. El átomo de cloro del dióxido de cloro es, asimismo, menos propenso a formar subproductos de cloración de carbono y nitrógeno que el átomo de cloro del ácido hipocloroso.

Necesidad de una evaluación del riesgo del cloro activo en contacto con los alimentos

9. Los compuestos de cloro activo, generalmente especies de oxiclora, se prestan a varios usos en la elaboración de alimentos en algunos Estados Miembros del Codex. La capacidad germicida de estos compuestos se debe a su capacidad de penetrar en las membranas de las células y de oxidar enzimas que son esenciales para la vida de los microorganismos. Además de las reacciones de oxidación, los compuestos oxiclora también pueden producir otras reacciones en combinación con compuestos orgánicos, en particular la cloración de carbono y nitrógeno, otras reacciones adicionales y la formación de ésteres. Los compuestos de cloro activo que se utilizan en la elaboración de alimentos también pueden autodescomponerse (desproporción).

10. La probabilidad de que se produzca cloración, en vez de subproductos de oxidación, como consecuencia del uso de cloro activo el interior de los alimentos o en su superficie depende de las características químicas del tratamiento, del producto básico al que se aplican y de las condiciones de tiempo/temperatura y de concentración empleadas en el tratamiento. Dichas condiciones afectan asimismo a la eficacia germicida de tales tratamientos.

11. Es necesario evaluar los riesgos relacionados con los residuos y los productos de reacción de los compuestos de cloro activo en los alimentos, así como los beneficios que aporta la reducción o eliminación de la contaminación microbiológica (tanto de organismos patógenos como de organismos que producen deterioro) para determinar si las ventajas de los tratamientos con cloro activo superan los riesgos, así como las condiciones en que el tratamiento es más ventajoso.

12. Es importante señalar que para elaborar opciones útiles de gestión del riesgo es necesario comprender en qué forma los diversos parámetros de elaboración de alimentos repercuten sobre los posibles riesgos y ventajas de dichos usos. Una vez comprendidas estas relaciones, los elaboradores pueden diseñar tratamientos con cloro activo que aprovechen al máximo las ventajas y reduzcan al mínimo los posibles riesgos.

PRINCIPIOS GENERALES Y FUNDAMENTO DE LA EVALUACIÓN DEL RIESGO

13. Para determinar el ámbito y las cuestiones de una evaluación de riesgos, es esencial determinar primero qué tratamientos con cloro se han de evaluar. Para identificar dichos tratamientos, es conveniente clasificarlos en función de la composición química de la especie de cloro y el tipo de producto básico (carne, pescado, fruta, verdura, etc.) al que se aplica.

14. La composición química de los diversos compuestos de oxiclora empleados para tratamientos microbiológicos varía considerablemente. En consecuencia, su rendimiento microbiológico y su potencial de cloración (frente al de oxidación) pueden variar también considerablemente. Es conveniente por tanto subclasificar estos tratamientos por composición química específica en relación con cada producto básico. El JECFA ha adoptado esta clasificación en una monografía toxicológica sobre el uso del dióxido de cloro como agente de tratamiento de las harinas³ que fue clasificado como compuesto “Cloro IV” (los números romanos hacen referencia al estado de oxidación del cloro en un determinado tipo de compuesto químico). En los reglamentos nacionales de los Estados Unidos de América se han establecido asimismo reglamentos de aditivos alimentarios separados para las soluciones de dióxido de cloro (IV) y de clorito de sodio acidificado (III). Igualmente, en 2003, el Comité científico de las medidas veterinarias relacionadas con la salud pública de la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores de la Comisión Europea publicó un proyecto de opinión sobre la Evaluación de los tratamientos antimicrobianos para las canales de aves de corral en el que se facilitaron criterios para la evaluación de los compuestos antimicrobianos y, en particular, se examinaron las soluciones de dióxido de cloro (IV) y de clorito acidificado (III).

15. Es posible que las condiciones de uso de los tratamientos de cloro activo y el nivel y tipo de carga orgánica encontrada difieran en función del tipo de productos básicos. Además, se prevé que las ventajas de salud pública y/o económicas que se derivan de reducir la carga microbiana como consecuencia de los tratamientos con cloro activo varíen para cada tipo de producto básico de igual modo como varían las floras microbiológicas típicas de cada uno de ellos.

16. De las cuestiones relativas a los cambios en la composición de la microflora del producto básico, a la eficacia germicida contra los diversos organismos, y a las consecuencias para la salud pública que derivan de los tratamientos específicos de cloro activo se está ocupando, como es apropiado, el CCFH.

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos desea pedir a la próxima Consulta Conjunta de Expertos FAO/OMS que evalúe la siguiente información, de especial interés para el Comité:

- i. exposición del consumidor a los tipos de compuestos de cloro activo utilizados para tratar alimentos o agua en las condiciones de uso identificadas por el Codex;
- ii. identificación de los subproductos persistentes de reacción del cloro activo que se derivan de ese uso;
- iii. exposición del consumidor a los subproductos persistentes de reacción del cloro activo identificados;
- iv. riesgo toxicológico para el consumidor derivado del tratamiento de alimentos con las aplicaciones de cloro activo identificadas, incluidos los riesgos que entrañan los compuestos de cloro activo y sus subproductos persistentes de reacción;
- v. efectos, si los hay, en el contenido de nutrientes del alimento tratado, incluidas las diferencias de esos efectos entre productos, así como entre las canales de aves de corral y de bovinos y sus partes respectivas.

³ NMRS 35/TRS 281-JECFA 7/159

Apéndice XVI**ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS
RESULTANTES DE LA 63ª REUNIÓN DEL JECFA**

(EN EL TRÁMITE 5/8 DEL PROCEDIMIENTO)

Nota: Las especificaciones sobre aditivos alimentarios asignadas a las categorías III, IV y V figuran en el informe del Grupo de Trabajo sobre Especificaciones (CRD 5)

CATEGORÍA I (RECOMENDADA A LA COMISIÓN PARA SU ADOPCIÓN)**ADITIVOS ALIMENTARIOS (12 sustancias)**

- Acetic acid, glacial
- Aluminium lakes of colouring matters (General specifications)
- Aluminium powder
- Benzoyl peroxide
- Hydrogen peroxide
- 1-Hydroxyethylidene-1,1-diphosphonic acid
- Hydroxypropyl cellulose
- Hydroxypropylmethyl cellulose
- Iron oxides
- Octanoic acid
- Xylanase from *Bacillus subtilis* expressed in *Bacillus subtilis*
- Xylanase (resistant to xylanase inhibitor) from *Bacillus subtilis* containing a modified xylanase gene from *Bacillus subtilis*

Límites de arsénico y metales pesados para determinados aditivos alimentarios (supresión de la especificación de metales pesados (como plomo) y nuevos límites (en mg/kg) para el arsénico y el plomo (71 sustancias) :

Nombre del aditivo	SIN	As	Pb	Cd	Hg	Nombre del aditivo	SIN	As	Pb	Cd	Hg
Aluminium ammonium sulfate	523	-	3	-	-	Isopropyl acetate		-	2	-	-
Ammonium chloride	510	-	2	-	-	Lactic acid	270	-	2	-	-
Ammonium hydrogen carbonate	503 (ii)	-	2	-	-	Light petroleum		-	2	-	-
Azodicarbonamide	927 a	-	2	-	-	Lysozyme hydrochloride 1105		-	2	-	-
Bees wax	901	-	2	-	-	Magnesium chloride	511	-	2	-	-
Benzoic acid	210	-	2	-	-	Magnesium hydrogen phosphate	343 (ii)	3	4	-	-
Benzyl alcohol		-	2	-	-	Magnesium lactate	329	-	2	-	-
Butan-1,3-diol		-	2	-	-	Methanol		-	2	-	-
Butan-1-ol		-	2	-	-	Mineral oil (high viscosity)	905d	-	1	-	-
Butan-2-ol		-	2	-	-	Monoglyceride citrate		-	2	-	-
Butyl <i>p</i> -hydroxybenzoate		-	2	-	-	Potassium acetate	261	-	2	-	-
Calcium acetate	263	-	2	-	-	Potassium benzoate	212	-	2	-	-
Calcium benzoate	213	-	2	-	-	Potassium bromate	924 a	-	2	-	-
Calcium carbonate	170	3	3	-	-	Potassium chloride	508	-	2	-	-
Calcium chloride	509	-	2	-	-	Potassium dihydrogen phosphate	340(i)	3	4	-	-
Calcium cyclamate	952	-	1	-	-	Potassium iodate	917	-	2	-	-
Calcium hydrogen phosphate	341 (ii)	3	4	-	-	Potassium nitrate	252	-	2	-	-
Calcium sulfate	516	-	2	-	-	Potassium nitrite	249	-	2	-	-
Candelilla wax	902	-	2	-	-	Potassium sodium L(+) tartrate	337	-	2	-	-

Castor oil	1503	-	2	-	-	Potassium sulfate	515 (i)	-	2	-	-
Chlorine	925	-	2	-	1	Propylene glycol	1520	-	2	-	-
Citranaxanthin		-	2	-	-	Sodium benzoate	211	-	2	-	-
Cyclodextrin, beta-	459	-	1	-	-	Sodium carboxymethyl cellulose	466	-	2	-	-
Cyclohexane		-	2	-	-	Sodium cyclamate	952	-	1	-	-
Dammar gum		-	2	-	-	Sodium diacetate	262 (ii)	-	2	-	-
Diethyl tartrate		-	2	-	-	Sodium nitrate	251	-	2	-	-
Diethylene glycol monoethyl ether		-	2	-	-	Sodium nitrite	250	-	2	-	-
Dimethyl dicarbonate	242	-	2	-	-	Sodium percarbonate		-	2	-	-
Ferric ammonium citrate		-	2	-	-	Sodium thiocyanate		-	2	-	-
Glycerol	422	-	2	-	-	Sorbic acid	200	-	2	-	-
Glycerol diacetate		-	2	-	-	Sucralose	955	-	1	-	-
Heptanes		-	2	-	-	Tannic acid	181	-	2	-	-
Hexamethylene tetramine	239	-	2	-	-	Toluene		-	2	-	-
Isoamyl acetate		-	2	-	-						
Isobutanol		-	2	-	-						

AGENTES AROMATIZANTES (192 sustancias)

<u>Jecfa no.</u>	<u>Nombre</u>	<u>Jecfa no.</u>	<u>Nombre</u>
53	Citronellyl formate	1380	(E)-2-Nonenoic acid
55	Neryl formate	1381	(E)-2-Hexenyl hexanoate
68	Rhodinyl butyrate	1382	(Z)-3- & (E)-2-Hexenyl propionate
399	Methyl-beta-ionone	1383	(E)-2-Hexenal diethyl acetal
471	2,8-Dithianon-4-ene-4-carboxaldehyde	1384	2-Undecen-1-ol
504	S-Methyl benzothioate	1385	Borneol
557	1-Mercapto-2-propanone	1386	Isoborneol
570	Propenyl propyl disulfide	1387	Bornyl acetate
605	1,3-Nonanediol acetate (mixed esters)	1388	Isobornyl acetate
615	Butyl ethyl malonate	1389	Bornyl formate
628	Ethyl aconitate (mixed esters)	1390	Isobornyl formate
919	Glyceryl monooleate	1391	Isobornyl propionate
1203	Ammonium isovalerate	1392	Bornyl valerate
1218	4-Ethyl octanoic acid	1393	Bornyl isovalerate (endo-)
1263	Isoeugenyl phenylacetate	1394	Isobornyl isovalerate
1273	Ethyl 5-hexenoate	1395	d-Camphor
1291	3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol (racemic)	1396	d-Fenchone
1296	spiro[2,4-Dithia-1-methyl-8-oxabicyclo(3.3.0)octane-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl)-cyclopentane]	1397	Fenchyl alcohol
1301	Indole	1398	Nootkatone
1302	6-Methylquinoline	1399	1,3,3-Trimethyl-2-norbornanyl acetate
1303	Isoquinoline	1400	Methyl jasmonate
1304	Skatole	1401	Cycloheptadeca-9-en-1-one
1305	1-Ethyl-2-acetylpyrrole	1402	3-Methyl-1-cyclopentadecanone
1306	1-Methyl-2-acetylpyrrole	1403	2(10)-Pinen-3-ol
1307	Methyl 2-pyrrolyl ketone	1404	Verbenol
1308	2-Pyridinemethanethiol	1405	7-Methyl-4,4a,5,6-tetrahydro-2(3H)-naphthalenone
1309	2-Acetylpyridine	1406	3-Methyl-2-(n-pentanyl)-2-cyclopenten-1-one
1310	N-Furfurylpyrrole	1407	Dihydronootkatone

1311	2-(2-Methylpropyl)pyridine	1408	3-L-Menthoxyp propane-1,2-diol
1312	3-(2-Methylpropyl)pyridine	1409	beta-Ionyl acetate
1313	2-Pentylpyridine	1410	alpha-Isomethylionyl acetate
1314	Pyrrole	1411	3-(1-Menthoxy)-2-methylpropane-1,2-diol
1315	3-Ethylpyridine	1412	Bornyl butyrate
1316	3-Acetylpyridine	1413	D,L-Menthol(+/-)-propylene glycol carbonate
1317	2,6-Dimethylpyridine	1414	L-Monomenthyl glutarate
1318	5-Ethyl-2-methylpyridine	1415	L-Menthyl methyl ether
1319	2-Propionylpyrrole	1416	p-Menthane-3,8-diol
1320	Methyl nicotinate	1418	beta-Alanine
1321	2-(3-Phenylpropyl)pyridine	1419	L-Cysteine
1322	2-Propylpyridine	1420	L-Glutamic acid
1323	Camphene	1421	Glycine
1324	beta-Caryophyllene	1422	DL-Isoleucine
1325	p-Cymene	1423	L-Leucine
1327	Myrcene	1424	DL-Methionine
1328	alpha-Phellandrene	1425	L-Proline
1329	alpha-Pinene	1426	DL-Valine
1330	beta-Pinene	1427	DL-(3-Amino-3-carboxypropyl)dimethylsulfonium chloride
1331	Terpinolene	1428	L-Phenylalanine
1332	Biphenyl	1429	L-Aspartic acid
1333	p,alpha-Dimethylstyrene	1430	L-Glutamine
1334	4-Methylbiphenyl	1431	L-Histidine
1335	1-Methylnaphthalene	1432	DL-Phenylalanine
1336	Bisabolene	1434	L-Tyrosine
1337	Valencene	1435	Taurine
1338	3,7-Dimethyl-1,3,6-octatriene	1437	DL-Alanine
1339	p-Mentha-1,3-diene	1438	L-Arginine
1340	p-Mentha-1,4-diene	1439	L-Lysine
1341	1,3,5-Undecatriene	1440	2-Hexyl-4-acetoxytetrahydrofuran
1342	d-3-Carene	1441	2-(3-Phenylpropyl)tetrahydrofuran
1343	Farnesene (alpha and beta)	1442	Tetrahydrofurfuryl acetate
1344	1-Methyl-1,3-cyclohexadiene	1443	Tetrahydrofurfuryl alcohol
1345	beta-Bourbonene	1444	Tetrahydrofurfuryl butyrate
1346	Cadinene (mixture of isomers)	1445	Tetrahydrofurfuryl propionate
1347	Guaiene	1446	4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2H)-furanone
1348	Butyl 2-decenoate	1447	Tetrahydrofurfuryl cinnamate
1349	2-Decenal	1448	2-Methyltetrahydrofuran-3-one
1350	2-Dodecenal	1449	2-Ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3(2H)-furanone
1351	Ethyl acrylate	1450	4-Hydroxy-5-methyl-3(2H)-furanone
1352	Ethyl 2-nonynoate	1451	2,5-Dimethyl-4-methoxy-3(2H)-furanone
1353	2-Hexenal	1452	2,2-Dimethyl-5-(1-methylpropen-1-yl)tetrahydrofuran
1354	2-Hexen-1-ol	1453	2,5-Diethyltetrahydrofuran
1355	2-(E)Hexen-1-yl acetate	1454	cis,trans-2-Methyl-2-vinyl-5-(2-hydroxy-2-propyl)tetrahydrofuran (Linalool oxide)
1356	Methyl 2-nonynoate	1455	5-Isopropenyl-2-methyl-2-vinyltetrahydrofuran (cis and trans mixture)
1357	Methyl 2-octynoate	1456	4-Acetoxy-2,5-dimethyl-3(2H)furanone
1358	Methyl 2-undecynoate	1457	(+/-)-2-(5-Methyl-5-vinyl-tetrahydrofuran-2-yl)propionaldehyde
1359	2-Tridecenal	1458	Ethyl 4-phenylbutyrate
1360	trans-2-Heptenal	1459	beta-Methylphenethyl alcohol

1361	trans-2-Hexenoic acid	1460	2-Methyl-4-phenyl-2-butyl acetate
1362	2-Nonenal	1461	2-Methyl-4-phenyl-2-butyl isobutyrate
1363	2-Octenal	1462	2-Methyl-4-phenylbutyraldehyde
1364	2-Pentenal	1463	3-Methyl-2-phenylbutyraldehyde
1365	trans-2-Nonen-1-ol	1464	Methyl 4-Phenylbutyrate
1366	2-Undecenal	1465	2-Methyl-3-(p-isopropylphenyl)propionaldehyde
1367	trans-2-Octen-1-yl acetate	1466	2-Methyl-3-tolylpropionaldehyde (mixed o-, m-, p-)
1368	trans-2-Octen-1-yl butanoate	1467	2-Phenylpropionaldehyde
1369	cis-2-Nonen-1-ol	1468	2-Phenylpropionaldehyde dimethyl acetal
1370	(E)-2-Octen-1-ol	1469	2-Phenylpropyl butyrate
1371	(E)-2-Butenoic acid	1470	2-Phenylpropyl isobutyrate
1372	(E)-2-Decenoic acid	1471	2-(p-Tolyl)propionaldehyde
1373	(E)-2-Heptenoic acid	1472	5-Methyl-2-phenyl-2-hexenal
1374	(Z)-2-Hexen-1-ol	1473	4-Methyl-2-phenyl-2-pentenal
1375	trans-2-Hexenyl butyrate	1474	2-Phenyl-2-butenal
1376	(E)-2-Hexenyl formate	1475	Ethyl 2-ethyl-3-phenylpropanoate
1377	trans-2-Hexenyl isovalerate	1476	2-Phenyl-4-pentenal
1378	trans-2-Hexenyl propionate	1477	2-Methyl-4-phenyl-2-butanol
1379	trans-2-Hexenyl pentanoate	1478	2-Oxo-3-phenylpropionic acid

CATEGORÍA II (RECOMENDADA SU ADOPCIÓN CON CAMBIOS EDITORIALES QUE INCLUYEN REVISIONES TÉCNICAS)

ADITIVO

Aditivo	Cambio editoriale
Hexose oxidase from <i>Chondrus crispus</i> expressed in <i>Hansenula polymorpha</i>	Under TESTS, Hexose oxidase activity, Reagents, second line: insert "Adjust the pH to 6.3 with concentrated HCl and add water to bring the total volume of the solution to 1000 mL".
Lutein from <i>Tagetes erecta</i>	1. Chemical names: for β , ϵ -carotene-3,3'-diol read 3R, 3'R,6'R- β , ϵ -carotene-3,3'-diol 2. Under Characteristics, Identification Spectrophotometry (FNP 5): for "chloroform/ethanol (9:1) solution" read "chloroform/ethanol (1:9) solution"
Poly(vinyl alcohol)	Under Characteristics, Identification, pH (FNP 5): for "(1 in 5)", read "(1 in 25)"

AGENTES AROMATIZANTES

Ninguno

Apéndice XVII**LISTA DE LOS NIVELES MÁXIMOS PARA CONTAMINANTES Y TOXINAS QUE FIGURAN EN LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS A SUPRIMIR****11 Plomo**

Productos		Niveles mg/kg	Tipo	Referencia	Notas
Código	Nombre				
NF 0175	Néctares de frutas	0.3	ML	En normas sobre productos 1981	Néctares de albaricoque, melocotón (durazno) y pera Néctar de guayaba Néctar no pulposo de grosella negra Néctares pulposos de algunas frutas pequeñas Néctares de Algunos Frutos Cítricos Néctares mixtos de frutas Néctares pulposo líquido de mango Néctares no cubiertos por otras normas
JF 0175	Zumos (Jugos) de frutas	0.3	ML	En normas sobre productos 1981	Zumo (jugo) de naranja Zumo (jugo) de pomelo Zumo (jugo) de manzana (Zumo (jugo) de tomates Zumo (jugo) de uva Zumo (jugo) de piña Zumo (jugo) de grosella negra Zumos (jugos) de frutas no cubiertos por otras normas Zumo (jugo) concentrado de piña Zumo (jugo) de limón Zumo (jugo) mixto de fruta
MS 0098	Carne picada curada cocida	0.5	ML	Codex STAN 98-1981 (Rev.1 1991)	
MS 0096	Jamón curado cocido	0.5	ML	Codex STAN 96-1981 (Rev.1 1991)	
MS 0097	Espaldilla de cerdo curada cocida	0.5	ML	Codex STAN 97-1981 (Rev.1 1991)	
MS 0088	Para la carne tipo "Corned beef"	1	ML	Codex STAN 88-1981 (Rev.1 1991)	
MS 0089	"Carne Luncheon"	0.5	ML	Codex STAN 89-1981 (Rev.1 1991)	

Apéndice XVIII**LISTA DE NIVELES MÁXIMOS INDIVIDUALES Y NIVELES DE ORIENTACIÓN DEL CODEX PARA CONTAMINANTES Y TOXINAS A REVOCAR**

Referencia	Título
CAC/GL 39-2001	Nivel de Referencia para el Cadmio en Cereales, Legumbres y Leguminosas
CAC/STAN 230-2001	Plomo : Nivel Máximo
CAC/GL 7-1991	Niveles de Referencia para el Metilmercurio en el Pescado
CAC/GL 6-1991	Niveles de Referencia para el Acrilonitrilo y el Monómero de Cloruro de Vinilo en los Alimentos y los Materiales de Envasado de Alimentos
CAC/STAN 209-1999	Nivel Máximo para las Aflatoxinas en el Maní (Cacahuete) Destinado a Ulterior Elaboración
CAC/STAN 232-2001	Aflatoxina M1 en la leche : Nivel Máximo
CAC/STAN 235	Patulina en el zumo (jugo) de manzana e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas
CAC/GL 5-1989	Niveles de Orientación para Radionucleidos en Alimentos Objeto de Comercio Internacional aplicables después de una Contaminación Nuclear Accidental

Apéndice XIX**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS
CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS****(Proyecto No. N09-2004)****(en el trámite 5/8)****ANEXO I****CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE NIVELES MÁXIMOS EN LOS ALIMENTOS****Establecimiento de niveles máximos para contaminantes**

El *establecimiento de niveles máximos para contaminantes en los alimentos* requiere la aplicación de varios principios, algunos de los cuales ya se han mencionado. En síntesis, los siguientes criterios ayudarán a mantener una política coherente en la materia:

- Sólo se establecerán niveles máximos (NM) para aquellos contaminantes que presenten un riesgo significativo para la salud pública y que se sepa o se prevea que pueden plantear problemas en el comercio internacional.
- Sólo se establecerán NM para alimentos que entrañan cierta importancia para la exposición total del consumidor al contaminante. Al determinar la importancia de algunos alimentos en la exposición total al contaminante deberán consultarse los criterios que figuran en la Política del CCFAC para la evaluación de la exposición a contaminantes y toxinas presentes en alimentos o grupos de alimentos (véase el párrafo 11 de la “Política del CCFAC para la evaluación de la exposición a contaminantes y toxinas presentes en alimentos” del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius).”

Procedimiento para la evaluación de riesgos en relación con NM (propuestos) para contaminantes

(Tercer párrafo)

En el caso de los contaminantes y toxinas naturales presentes en los alimentos se utiliza básicamente el mismo procedimiento. En los cálculos de ingestión se pueden utilizar modelos de consumo de alimentos con una ingestión más alta de alimentos críticos cuando ello forme parte de una política nacional o internacional aceptada de protección de la salud y gestión de riesgos. Se recomienda adoptar un enfoque armonizado que utilice un modelo apropiado de estimación de la ingestión lo más realista posible. Siempre que se pueda, los datos calculados deben cotejarse con los resultados de mediciones de la ingestión. Las propuestas de NM del Codex deben ir acompañadas de cálculos de la ingestión y conclusiones de la evaluación de riesgos en relación con la aceptabilidad y el uso de dichos NM. En los cálculos de la ingestión deberá aplicarse la metodología descrita en la Política del CCFAC para la evaluación de la exposición y, si procede, deberá ir acompañada del trazado de curvas de distribución relativas a la concentración en alimentos o grupos de alimentos específicos (véanse los párrafos 5-8 y 12-14 de la Política del CCFAC para la evaluación de la exposición a contaminantes y toxinas presentes en alimentos del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius). Las declaraciones de los gobiernos a propósito de la aceptación o no aceptación de NM (propuestos) del Codex deben hacer referencia a cálculos de la ingestión especificados y a conclusiones de la gestión de riesgos que respalden tal posición.

Proyecto de documento

Propuesta de nuevo trabajo sobre un apéndice al Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas con el fin de estudiar medidas suplementarias para prevenir y reducir la presencia de aflatoxinas en las nueces del Brasil

1. Objetivos y ámbito de aplicación de la Norma

El Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas ofrece una orientación uniforme para combatir y afrontar la contaminación de nueces de árbol por aflatoxinas. Las condiciones muy específicas en que tienen lugar la recolección y elaboración de nueces del Brasil exigen un conjunto específico de medidas suplementarias para prevenir y reducir las aflatoxinas presentes en esos productos. En su 37ª reunión, el CCFAC convino en que sería conveniente incluir estas medidas suplementarias como apéndice al Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas

2. Pertinencia y actualidad de la Norma

Se pueden tomar medidas para prevenir y reducir la presencia de aflatoxinas en las nueces del Brasil. Las aflatoxinas son un peligro para la salud humana. Es necesario un apéndice independiente al Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas que permita tener en cuenta las condiciones muy específicas en que tienen lugar la recolección y elaboración de las nueces del Brasil. De este modo, mejorará considerablemente la eficacia del Código para prevenir la presencia de aflatoxinas en estos productos.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

El apéndice abarcará medidas suplementarias específicas para las nueces del Brasil, destinadas a prevenir la contaminación por aflatoxinas en todas las etapas de la cadena de producción (recolección, manipulación, almacenamiento, transporte, elaboración y distribución de las nueces del Brasil).

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

Esta propuesta es conforme con los siguientes Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

- a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud (mediante la reducción de la exposición alimentaria del consumidor a las aflatoxinas procedentes de las nueces del Brasil).

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es conforme con la declaración formulada en la visión estratégica del Marco Estratégico para 2003-2007.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

Este nuevo trabajo ha sido propuesto por el CCFAC en su 37ª reunión como apéndice al Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas.

7. Identificación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

- Disponibilidad de información

* Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas (ALINORM 04/27/12 – Apéndice XX) y Observaciones del Brasil y Venezuela (CX/FAC 05/37/21).

* Documento de debate sobre la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas (CX/FAC 05/37/24) y observaciones presentadas (CX/FAC 05/37/24 Add. 1, CRD 17 Observaciones del Brasil).

8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la Norma procedentes de organizaciones exteriores

No se ha previsto la necesidad de contribuciones externas.

9. Calendario propuesto para completar el nuevo trabajo, incluida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5/8 y la fecha propuesta para la adopción por la Comisión

Si la Comisión aprueba en 2005 que la propuesta de este nuevo trabajo siga adelante, el proyecto de apéndice será distribuido para su examen en el Trámite 3 en la 38ª reunión del CCFAC con miras a su adelantamiento y adopción en el Trámite 5/8 por el período de sesiones posterior de la Comisión del Codex Alimentarius.

PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LAS NUECES DE ÁRBOL POR AFLATOXINAS

(EN EL TRÁMITE 8 DEL PROCEDIMIENTO)

INTRODUCCIÓN

1. La elaboración y aceptación por el Codex de un Código de Prácticas para las Nueces de Árbol proporcionará unas pautas uniformes para que todos los países las tengan en cuenta en sus esfuerzos de combatir y afrontar la contaminación por diferentes micotoxinas, en concreto las aflatoxinas. Para que este Código de Prácticas sea eficaz, será necesario que los productores y elaboradores de cada país examinen los principios generales que en él se enuncian, teniendo en cuenta las prácticas agronómicas y extractivas¹ relacionadas con las nueces de árbol que se producen en sus regiones, antes de intentar aplicar las disposiciones del Código. Es importante que los productores o extractores comprendan que las buenas prácticas agrícolas (BPA) constituyen la primera línea de defensa contra la contaminación de las nueces por aflatoxinas, seguida de la aplicación de buenas prácticas de fabricación (BPF), buenas prácticas de extracción y buenas prácticas de almacenamiento durante la manipulación, la elaboración, el almacenamiento y la distribución de las nueces destinadas al consumo humano. Sólo mediante un control efectivo en todas las etapas, de la explotación agrícola a la elaboración, puede asegurarse una calidad excelente del producto final. Sin embargo, en la actualidad no es factible eliminar por completo los productos contaminados por micotoxinas, incluidas las nueces de árbol.

2. El presente Código de Prácticas es aplicable a todos los tipos de nueces de árbol de interés comercial e internacional, entre las que se incluyen las almendras (*Prunus amygdalus*), las nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), las nueces de anacardo (*Anacardium occidentale*), las avellanas (*Corylus* spp.), las nueces de macadamia (*Macadamia* spp.), las pacanas (*Carya* spp.), los piñones (*Pinus* spp.), las castañas (*Castanea* spp.), los pistachos (*Pistacia* spp.) y las nueces de nogal (*Juglans* spp.). Contiene principios generales para la reducción de aflatoxinas en las nueces de árbol, que deberán ser sancionados por las autoridades nacionales. Las autoridades nacionales deberán instruir a los productores, extractores, transportistas, almacenistas y otros agentes de la cadena de producción sobre las medidas prácticas y los factores ambientales que favorecen la infección y proliferación de hongos en las nueces de árbol que dan lugar a la producción de aflatoxinas en los huertos o bosques (zonas de extracción). Hay que destacar que las estrategias que han de aplicarse en la plantación y antes y después de la recolección de un determinado cultivo de nueces dependen de las condiciones climáticas del año y de las prácticas de producción, recolección y elaboración tradicionales de cada país o región. Las autoridades nacionales deberán apoyar también la investigación de métodos y técnicas encaminados a impedir la contaminación fúngica en el huerto o bosque y durante la recolección, elaboración y almacenamiento de nueces de árbol. En este sentido, es importante comprender la ecología de *Aspergillus flavus* y *parasiticus* en las nueces de árbol.

3. Los hongos de la especie *Aspergillus* son mohos hialinos de rápido crecimiento, oportunistas comunes que se encuentran en los suelos o sobre materias en descomposición. Sus colonias suelen ser de color amarillo, verde amarillento, marrón amarillento o verde, granulares, aterciopeladas o algodonosas, y tienen un mandil periférico y un borde separado.

4. Las especies *Aspergillus* que producen aflatoxinas, y en consecuencia la contaminación de los alimentos por aflatoxinas, están muy difundidas en zonas del mundo con climas cálidos y húmedos. El *Aspergillus flavus* y el *Aspergillus parasiticus* no pueden crecer o producir aflatoxinas cuando la actividad acuosa es menor de 0,7, la humedad relativa es inferior al 70 por ciento y las temperaturas se mantienen por debajo de los 10°C. En condiciones difíciles, como la sequía o la infestación por insectos, la probabilidad de contaminación por aflatoxinas es elevada. Unas condiciones de almacenamiento inadecuadas también pueden favorecer la contaminación por aflatoxinas después de la recolección. Generalmente, el calor y la humedad favorecen tanto la proliferación de mohos en los alimentos almacenados como elevados niveles de aflatoxinas.

¹ La extracción es el proceso de recolección y manipulación primaria de nueces del Brasil en el bosque hidrofítico del Amazonas, donde crecen en su medio ambiente natural los árboles que las producen.

5. Entre los procedimientos utilizados para reducir y prevenir la producción de aflatoxinas cabe señalar los siguientes: 1) seleccionar variedades resistentes, si es posible; 2) reducir al mínimo la presencia de insectos y otras plagas en el huerto durante la fase de crecimiento; 3) reducir al mínimo los daños físicos causados a las nueces durante la recolección y el transporte y 4) asegurarse de que las nueces se limpian, secan y etiquetan adecuadamente cuando se conservan en un almacén dotado de controles de temperatura y humedad.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

6. El presente documento tiene por objeto servir de orientación a todas las personas que participan en la producción de nueces de árbol destinadas al comercio internacional para el consumo humano. Todas las nueces de árbol deberán ser preparadas y manipuladas de conformidad con los principios y prácticas de higiene señalados en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Nueces de Árbol² y del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos³ aplicable a todos los alimentos destinados al consumo humano. Estos códigos de prácticas indican las medidas que deberán aplicar todas las personas encargadas de asegurar que los alimentos sean inocuos y adecuados para el consumo.

2. PRÁCTICAS RECOMENDADAS BASADAS EN BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA), BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (BPF) Y BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO

2.1 CRITERIOS APLICABLES LA UBICACIÓN DE LOS HUERTOS O DE LOS LUGARES DE RECOLECCIÓN

7. Los productores deberán obtener información básica sobre el lugar donde tengan previsto ubicar el huerto para determinar: 1) si la composición del suelo es la ideal para el desarrollo de la variedad de árbol deseado; 2) si dispone de un drenaje adecuado del agua del suelo; 3) si existen factores ambientales propios del lugar (como sustancias o contaminantes transportados por el viento, o presentes en el suelo o el polvo) que puedan incidir negativamente en aspectos relativos a la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano; y 4) si se dispone de una fuente de agua adecuada para el riego y otros fines.

8. No deberán cultivarse en los terrenos colindantes plantas que tengan propensión conocida a la infección por *A. Flavus* o *A. parasiticus* (por ejemplo, el maíz) y por consiguiente actúen como fuente de infección (esporas difundidas por el viento, los insectos, etc.). Además, también deberán evitarse las plantas portadoras de determinados insectos dañinos para las semillas de las nueces de árbol, que pueden constituir un vector en el proceso de infección.

9. Si las nueces de árbol se obtienen de zonas cercanas a cultivos, los recolectores deberán asegurarse de que no haya factores ambientales propios de esas zonas (como sustancias o contaminantes transportados por el viento, o presentes en el suelo o el polvo) que puedan incidir negativamente en aspectos relativos a la inocuidad de las nueces de árbol.

2.2 PLANTACIÓN

10. Al proyectar el huerto, se podrá solicitar información sobre la distancia entre las plantas a fitogenetistas o especialistas agrícolas. La distancia adecuada ha de ser suficiente para que puedan pasar los camiones y el equipo de rociado de los árboles y para mantener el huerto ventilado con el fin de reducir la proliferación de hongos.

11. Cuando sea posible y conveniente, deberá prepararse la superficie del huerto antes de plantar, destruyendo o retirando todos los restos que hayan servido o puedan servir como sustratos para la proliferación de hongos productores de micotoxinas. Si hay zonas vulnerables a la erosión, puede ser necesario aplicar prácticas de cultivo sin labranza, a los efectos de la conservación del suelo.

² Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Nueces de Árbol, CAC/RCP 6-1972, Codex Alimentarius, Volumen 5A.

³ Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003), Codex Alimentarius, Volumen 1A.

12. Antes de plantar, los productores deberán consultar a expertos en fitomejoramiento o a personal de viveros de árboles para averiguar la disponibilidad de especies resistentes a diversos factores (por ejemplo, las heladas o las enfermedades microbianas o fúngicas) que pueden afectar a la inocuidad y calidad de las nueces producidas en el huerto.

13. Los productores deberán conocer las BPA relativas a la utilización de fertilizantes, estiércol y otros sólidos orgánicos que puedan utilizarse para mejorar el estado nutricional del suelo sin aumentar el riesgo de introducir en el huerto hongos o microorganismos peligrosos.

14. Los productores deben consultar a las autoridades locales o nacionales para determinar qué insectos y otras plagas habituales de su región pueden atacar las nueces de árbol haciéndolas más susceptibles a infecciones fúngicas capaces de producir aflatoxinas.

15. Los productores deberán adoptar las precauciones oportunas para asegurar que los desechos de origen humano y animal se eliminen de forma que no constituyan un peligro sanitario o higiénico y deberán extremar las medidas para proteger los productos de la contaminación con estos desechos.

2.3 ANTES DE LA RECOLECCIÓN

16. Durante el período vegetativo, los caminos cercanos a los huertos deberán rociarse con agua o aceite de forma periódica para reducir al mínimo la proliferación de ácaros como consecuencia de la presencia de polvo. En las inmediaciones del huerto, deberán evitarse las prácticas de cultivo que pudieran dispersar las esporas de *Aspergillus flavus*, *A. Parasiticus* y otros hongos del suelo a las partes aéreas de los árboles.

17. Deberán utilizarse plaguicidas cuya aplicación a nueces de árbol haya sido autorizada, por ejemplo insecticidas, fungicidas, herbicidas, acaricidas y nematocidas, para reducir al mínimo los daños que puedan producir en el huerto y las zonas adyacentes los insectos, hongos y otras plagas. Deberán mantenerse registros exactos de todas las aplicaciones de plaguicidas.

18. Deberán instalarse sistemas de riego en las regiones con temperaturas altas y precipitaciones muy escasas durante el período vegetativo para reducir al mínimo la tensión a que están sometidos los árboles; no obstante, deberá evitarse el contacto del agua de riego con las nueces y el follaje.

19. El agua utilizada para el riego y otros fines (como la preparación de pulverizaciones de plaguicidas) deberá ser de calidad adecuada para el uso previsto, de conformidad con la legislación de cada país.

20. El equipo y la maquinaria utilizados para la recolección, almacenamiento y transporte de las cosechas no deberán constituir un peligro para la salud. Antes de la época de la recolección, se deberá inspeccionar el equipo y la maquinaria para asegurarse de que están limpios y en buen estado de funcionamiento, con objeto de evitar la contaminación de las nueces con tierra y otros peligros potenciales.

21. Las asociaciones comerciales, así como las autoridades locales y nacionales, deberán tomar la iniciativa de informar a los productores sobre los peligros relacionados con la contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas y sobre los procedimientos de recolección que pueden adoptar para reducir el riesgo de contaminación por hongos, microbios y plagas.

22. El personal que participe en la recolección de las nueces de árbol deberá haber recibido formación sobre las prácticas sanitarias y de higiene personal que habrán de aplicarse en las instalaciones de elaboración durante la totalidad del período de recolección.

2.4 DURANTE LA RECOLECCIÓN

23. La recolección de las nueces deberá comenzar lo más pronto posible tras la maduración, con objeto de reducir al mínimo las enfermedades causadas por los ataques de hongos o la infestación de insectos. Algunas variedades de nueces se contaminan con aflatoxinas cuando todavía están en el árbol, como consecuencia de la infestación por insectos y el agrietamiento de la cáscara; por consiguiente, cuanto antes se realice la recolección, menor será el riesgo de contaminación, al ser más probable que la cáscara exterior permanezca intacta y proteja a la interior de los insectos y las esporas fúngicas. Se deberá proceder a la eliminación de restos o materiales en descomposición donde puedan desarrollarse el *A. flavus* o el *A. parasiticus* en el terreno situado bajo los árboles.

24. Lo ideal sería que cuando la recolección de las nueces se realice sacudiendo los árboles, se utilicen cosechadoras mecánicas dotadas de un bastidor para recoger las nueces, o algún tipo de telas o lonas protectora colocadas bajo los árboles para impedir que las nueces caigan al suelo. En regiones donde determinadas variedades de nueces se recolectan tradicionalmente sacudiendo el árbol o dejando que las nueces maduras caigan por sí solas al suelo para ser recogidas a mano o con equipo de recolección, no deberán utilizarse los huertos para el pastoreo o para guardar ganado vacuno u otros animales. Si se ha destinado el huerto a estos usos, deberá labrarse la tierra inmediatamente antes de la recolección (con arado de discos, rodillos u otros medios que permitan voltear el suelo) para reducir el peligro de contaminación fecal de las nueces de árbol. Además, deberán disponerse procedimientos para asegurar que éstas se retiren lo antes posible, con objeto de disminuir la exposición a esporas de *Aspergillus flavus* o *A. parasiticus* cuya concentración pueda ser mayor en el aire cercano al terreno y en el entorno de restos vegetales.

25. Tras su recolección, las nueces deberán ser seleccionadas para eliminar las que estén dañadas, podridas, vacías y rancias y las materias extrañas y transportadas lo antes posible a las instalaciones de elaboración (para su descascarado inmediato) en medios de transporte (por ejemplo, camiones, transportadores) que estén limpios, secos, protegidos contra la humedad y exentos de insectos y proliferación visible de hongos. Deberán evitarse, en la medida de lo posible, condiciones de elevada humedad que propician la proliferación de mohos y la producción de micotoxinas. Los medios de transporte deberán estar contruidos con materiales que permitan su limpieza a fondo y su mantenimiento de forma que no constituyan una fuente de contaminación para las nueces de árbol. Si las nueces no pueden transportarse inmediatamente a las instalaciones de elaboración, deberán almacenarse temporalmente de forma que se mantengan secas y protegidas de la lluvia, los insectos, roedores y aves y el drenaje del agua del suelo.

2.5 DESPUÉS DE LA RECOLECCIÓN

26. Las nueces que permanecen en los árboles tras la recolección deberán retirarse durante los meses de invierno con objeto de impedir la supervivencia de diversas poblaciones de insectos.

27. Antes de cada período vegetativo, los árboles deberán ser podados y, en caso necesario, tratados con plaguicidas adecuados.

28. El suelo de los huertos o los bosques deberá limpiarse de hojarasca y restos de las operaciones de recolección, con objeto de reducir la colonización de hongos del género *Aspergillus*.

29. Los contenedores, equipos y maquinaria utilizados en las operaciones de recolección deberán ser limpiados y almacenados en un lugar limpio para reducir al mínimo la contaminación accidental con hongos, productos químicos, fertilizantes o sustancias tóxicas.

30. Deberán documentarse los procedimientos de recolección y almacenamiento utilizados en cada campaña agrícola, tomando nota de las mediciones (como la temperatura, el contenido de humedad y la humedad ambiental) y de cualquier desviación o cambios con respecto a las prácticas tradicionales. Esta información puede ser útil para explicar la causa o causas de la proliferación de hongos y la formación de micotoxinas durante una determinada campaña agrícola, y ayudar a evitar que se cometan errores similares en el futuro.

2.6 ELABORACIÓN

31. En todas las etapas de la elaboración de nueces de árbol, el personal que participa en ella deberá mantener un alto grado de aseo personal, utilizar prendas de protección adecuadas y haber recibido una formación en procedimientos de higiene de los alimentos generales y de saneamiento en general adecuada a las operaciones que realice en las instalaciones de elaboración. Deberá establecerse un sistema para asegurar que todo el personal conozca todas las precauciones necesarias para reducir el riesgo de contaminación por aflatoxinas en las operaciones de elaboración.

32. Las zonas donde hayan de recibirse o almacenarse las materias primas deberán estar separadas de las que se destinan a la preparación o envasado del producto final, de tal forma que se excluya toda posibilidad de contaminación del producto terminado. El descascarado de las nueces deberá realizarse en un lugar separado mediante tabiques de la zona de elaboración principal de la instalación. Se deberá velar porque no se introduzca aire cargado de polvo en otras zonas de las instalaciones de elaboración por medio de un sistema de respiraderos u otras aberturas.

33. Los elaboradores deberán establecer procedimientos adecuados de control de la calidad, rastreabilidad/seguimiento del producto y seguridad en todas las etapas del proceso de elaboración para evitar la contaminación por aflatoxinas entre diferentes lotes de nueces durante la elaboración.
34. El descascarado de las nueces deberá comenzar lo antes posible tras la recolección. Si se prevé una breve demora del descascarado, las nueces deberán almacenarse en condiciones que las protejan de insectos, ácaros, parásitos, animales domésticos, hongos, contaminantes químicos o microbiológicos, restos y polvo. Si se prevé una demora prolongada, las nueces deberán almacenarse en condiciones controladas para impedir la generación de aflatoxinas. En caso necesario, se podrán realizar fumigaciones adecuadas para combatir los insectos.
35. Las nueces descascaradas deberán secarse lo antes posible; la tasa de secado y la intensidad del calor aplicado deberán determinarse en función del uso final previsto de los productos elaborados a partir de las nueces. Las nueces deberán secarse hasta alcanzar un contenido inocuo de humedad que corresponda a una actividad acuosa, A_w , inferior a 0,70 a 25°C. Cuando la actividad acuosa es menor de 0,70 los hongos *Aspergillus flavus* y *A. parasiticus* no pueden proliferar ni producir aflatoxinas. Las nueces descascaradas que se dejan secar al sol corren un mayor riesgo de contaminación durante el proceso de secado como consecuencia de la proliferación de hongos y/o de los daños producidos por plagas.
36. Deberá comprobarse el contenido de humedad tras el secado tomando muestras del lote que sean lo más representativas posible. Se deberá cerciorarse de que el equipo necesario para medir el contenido de humedad esté calibrado.
37. En las regiones donde se utiliza tradicionalmente vapor de agua o una solución acuosa para facilitar el descascarado y la separación de las nueces defectuosas, se deberán instalar y utilizar secadores mecánicos para reducir la posibilidad de una contaminación posterior por aflatoxinas; el agua utilizada deberá ser de calidad adecuada para el uso previsto y nunca deberá reciclarse.
38. El personal y los equipos utilizados en las zonas de descascarado, selección, preparación, secado o almacenamiento de unas instalaciones de elaboración no deberán entrar en otras zonas de las instalaciones, con lo que se reducirá así el riesgo de contaminarlas. Mientras se estén llevando a cabo estas operaciones, se deberán retirar frecuentemente de la zona de trabajo los materiales de desecho, para lo que habrá de disponerse de recipientes adecuados.
39. Se deberá recurrir a diversas técnicas de selección visuales (manuales) o electrónicas para retirar las materias extrañas y separar las nueces que presenten diversos defectos. No deberán utilizarse para elaboración nueces que no estén manifiestamente libres de contaminación fecal, infestaciones, descomposición y otros defectos. Deberán tomarse precauciones especiales para rechazar las nueces dañadas por insectos o agrietadas prematuramente porque entrañan un elevado riesgo de contaminación por aflatoxinas.
40. En las variedades de nueces que tradicionalmente se someten a un tratamiento previo con humedad (vapor o agua potable) para reducir la rotura de las semillas al partir la cáscara, deberá reducirse el contenido de humedad de las semillas inmediatamente después de esa operación, haciendo circular rápidamente aire a través de las mismas, hasta alcanzar un contenido que no permita la proliferación de hongos.
41. Los productos elaborados terminados (nueces sin elaborar, con o sin cáscara, a granel o listas para el consumo) deberán tener un contenido de humedad adecuado y estar envasados de manera que, en condiciones de transporte y almacenamiento normales, se mantenga su calidad y no se observe un deterioro significativo por descomposición, mohos o cambios enzimáticos.
42. Es conveniente que todas las instalaciones tengan acceso a servicios de control de la calidad. La magnitud y el tipo de control variarán en función de los diferentes productos y de las necesidades de gestión. Deberá emplearse algún tipo de control o método de análisis reconocido para determinar el nivel de aflatoxinas y el contenido de humedad preferible de los productos antes de autorizar su salida de las instalaciones de elaboración.

2.7 TRANSPORTE DE LAS NUECES ELABORADAS A SU LUGAR DE ALMACENAMIENTO

43. Los recipientes empleados para el transporte deberán estar limpios, secos y exentos de proliferación visible de hongos, de insectos y de cualquier material contaminado. Deberán estar perfectamente contruidos para soportar condiciones difíciles de manipulación sin sufrir roturas ni perforaciones y herméticamente cerrados para impedir el acceso de polvo, esporas fúngicas, insectos u otras materias extrañas.

44. Las nueces deberán trasladarse de los recipientes de transporte al almacén lo antes posible. Si se transportan juntos lotes o sublotes diferentes, deberán separarse físicamente de forma que se mantenga la identificación de todos ellos. Cada lote deberá llevar marcado de forma indeleble un número de identificación que permita localizar los documentos que lo acompañan (el número de identificación del lote deberá corresponder al número de identificación mencionado en dichos documentos).

2.8 ALMACENAMIENTO

45. Las instalaciones de almacenamiento deberán consistir en estructuras limpias y secas (en las que se mantenga, si es posible, una humedad relativa inferior al 70 por ciento) y bien ventiladas, que protejan de la lluvia, de la entrada de roedores y aves y del drenaje del agua del suelo y en las que haya unas fluctuaciones mínimas de la temperatura y la humedad. Si es posible, la temperatura deberá mantenerse entre los 0°C y los 10°C para reducir al mínimo la proliferación de hongos durante el almacenamiento.

46. Deberán adoptarse buenas prácticas de almacenamiento para reducir al mínimo la presencia de insectos y hongos en las instalaciones de almacenamiento. Esas prácticas podrán incluir el uso de insecticidas y fungicidas registrados y adecuados, o métodos alternativos apropiados. Las nueces almacenadas en sacos deberán colocarse sobre paletas cuya posición permita una buena ventilación y un fácil acceso.

47. Deberá vigilarse cuidadosamente durante el almacenamiento la actividad acuosa, que varía en función del contenido de humedad y la temperatura. Cuando la actividad acuosa es inferior a 0,7 los hongos *Aspergillus flavus* y *A. parasiticus* no pueden proliferar o producir aflatoxinas.

48. Deberá estudiarse la posibilidad de fumigar las nueces cuando se retiran del almacenamiento para su exportación, con objeto de erradicar posibles plagas que puedan estar presentes y evitar la infestación durante el transporte.

3. CONDICIONES ESPECIALES PARA DETERMINADAS ESPECIES DE NUECES

3.1 PISTACHOS

49. Los pistachos están expuestos a la transmisión aérea de esporas fúngicas en el campo y durante la recolección y/o la elaboración. Cuando los pistachos se encuentran todavía en el árbol, en ocasiones la cubierta exterior se raja cuando se separa la cáscara (separación temprana) y en ocasiones ésta sufre daños debido al viento, a los insectos o a otras plagas. Si los insectos u otras plagas dañan la cáscara del pistacho, se dan las condiciones para que las esporas de *Aspergillus* invadan el interior de la semilla y proliferen en él pudiendo producir aflatoxinas.

50. Durante el período vegetativo, los productores deberán regar con cuidado y en su debido momento para limitar la separación temprana de la cáscara y reducir el riesgo de contaminación por aflatoxinas. Los pistachos maduros deberán recolectarse pronto para reducir el riesgo de contaminación, ya que hay más posibilidades de que la cáscara se mantenga intacta. Los pistachos deberán enviarse directamente a las instalaciones de descascarado y secado dentro de las 24 horas siguientes a la recolección para evitar el manchado de la cáscara.

3.2 NUECES DE BRASIL

51. Las medidas para prevenir y reducir la presencia de aflatoxinas en las nueces del Brasil se incluyen en un apéndice independiente a este Código, habida cuenta de las condiciones muy específicas en que tienen lugar su recolección y elaboración.

4. SISTEMA DE GESTIÓN COMPLEMENTARIO QUE HABRÁ DE EXAMINARSE EN EL FUTURO

52. El sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) es un método de gestión de la inocuidad de los alimentos que se utiliza para identificar y controlar los peligros en el sistema de producción y elaboración. Los principios generales del sistema de APPCC se han descrito en documentos anteriores.^{4,5}

53. El concepto de APPCC se refiere a un sistema de gestión integrado y global. Este sistema, aplicado correctamente en el sector de las nueces de árbol, puede reducir la presencia de aflatoxinas observada en las nueces de árbol. La utilización del sistema de APPCC como sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos tiene muchas ventajas con respecto a otros tipos de sistemas de control de la gestión aplicados en ciertos sectores de la industria alimentaria. En los huertos, muchos factores que influyen en la contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas están relacionados con el medio ambiente, como las condiciones atmosféricas y los insectos, y es difícil o imposible controlarlos. Tras la recolección, se pueden identificar los puntos críticos de control de las aflatoxinas producidas por hongos durante el almacenamiento. Por ejemplo, podría existir un punto crítico de control al final del proceso de secado, y un límite crítico sería el contenido de humedad o la actividad acuosa.

54. Antes de intentar establecer y aplicar un sistema de APPCC, deberán haberse establecido programas de buenas prácticas agrícolas (BPA), buenas prácticas de fabricación (BPF) y buenas prácticas de almacenamiento. Se ha publicado recientemente un manual sobre la aplicación del sistema de HACCP para la prevención y control de micotoxinas que incluye un plan elaborado para controlar las aflatoxinas presentes en los pistachos en el Asia sudoccidental⁶. Se recomienda que los productores, elaboradores y otros interesados del sector de las nueces de árbol estudien este ejemplo cuyos conceptos son aplicables a todas las nueces de árbol.

55. Una de las recomendaciones generales de la Tercera Conferencia Internacional sobre Micotoxinas, que se celebró en Túnez en marzo de 1999, fue que los programas integrados de control de las micotoxinas incorporaran los principios del sistema de APPCC para hacer frente a los riesgos relacionados con la contaminación por micotoxinas de alimentos y piensos⁷. La aplicación de estos principios reducirá al mínimo la contaminación por aflatoxinas mediante la aplicación, en la medida de lo posible, de controles preventivos en la producción, manipulación, almacenamiento y elaboración de cada cultivo de nueces de árbol. Dada la posibilidad de que no todos los países dispongan del personal especializado y la experiencia necesarios para poner en práctica sistemas eficaces de gestión integrada de las micotoxinas, la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) ha concedido la máxima prioridad a la capacitación de profesionales de países en desarrollo en el sistema de APPCC y su aplicación.

⁴ FAO, 1995, La utilización de los principios del análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) en el control de alimentos, Estudio FAO: Alimentación y Nutrición, N° 58, Roma.

⁵ ILSI. 1997. A simple guide to understanding and applying the hazard analysis critical control point concept, ILSI Europe Concise Monograph Series, 2ª edición, ILSI Europe, Bruselas.

⁶ FAO/IAEA training and reference center for food and pesticide control, 2002, Manual on the Application of the HACCP System in Mycotoxin Prevention and Control, FAO Food and Nutrition Paper No. 73, Roma.

⁷ FAO, Prevención de la contaminación con micotoxinas, Alimentación, Nutrición y Agricultura, número 23, 1999. Dirección de Alimentación y Nutrición, FAO, Roma.

APÉNDICE

**MEDIDAS SUPLEMENTARIAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA PRESENCIA DE
AFLATOXINAS EN LAS NUECES DEL BRASIL**

(en preparación)

Apéndice XXII**ANTEPROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL CONTENIDO TOTAL DE AFLATOXINAS
EN ALMENDRAS, AVELLANAS Y PISTACHOS ELABORADOS Y SIN ELABORAR**

No. de cat.	Alimentos	ML (µg/kg)	Trámite	Observaciones
	Almendras, avellanas y pistachos sin elaborar	15 µg/kg	5	
	Almendras, avellanas y pistachos elaborados	15 µg/kg	3	

Apéndice XXIII**PROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL PLOMO EN EL PESCADO****(EN EL TRÁMITE 7 DEL PROCEDIMIENTO)**

N° de cat.	Alimentos	ML (mg/kg)	Trámite	Observaciones
	Pescado	0,2 mg/kg	7	

Apéndice XXIV**ANTEPROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL ESTAÑO****(EN EL TRÁMITE 3 DEL PROCEDIMIENTO)**

No. de cat.	Alimentos	ML (mg/kg)	Trámite	Observaciones
	Bebidas enlatadas	150 mg/kg	3	
	Alimentos enlatados excepto bebidas	250 mg/kg	3	

Apéndice XXV**PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR ESTAÑO EN LOS ALIMENTOS ENLATADOS****(En el Trámite 8 del procedimiento)****INTRODUCCIÓN****HISTORIA DEL USO DEL ESTAÑO**

1. El estaño es un metal blando, blanco y reluciente con una masa atómica de 118,7, y su símbolo químico es Sn por su nombre en latín, Stannum. Su punto de fusión es relativamente bajo (231,9°C) y es muy resistente a la corrosión, lo cual hace que sea un elemento ideal como revestimiento protector de metales. Más del 50% de la producción mundial de estaño se utiliza para recubrir el acero u otros metales.

2. En la actualidad se producen unos 15 millones de toneladas de hojalata al año utilizando métodos de producción rápidos y muy sofisticados. Estos métodos pueden controlar el espesor del acero y los pesos del revestimiento de estaño en relación con las tolerancias extremadamente finas que se requieren para los modernos procesos de fabricación de latas, como la soldadura a alta velocidad.

EL ESTAÑO COMO ENVASE PARA ALIMENTOS ENLATADOS

3. El estaño se utiliza para proteger la base de acero de la corrosión externa (condiciones aeróbicas) e interna cuando está en contacto con alimentos (condiciones anaeróbicas). Bajo las condiciones anaeróbicas esperadas en el interior de una lata sin revestimiento interno de alimentos procesados, el estaño se comportará normalmente como el ánodo sacrificial, disolviéndose muy lentamente y protegiendo al mismo tiempo la base de acero de la corrosión, y creando un entorno de reducción en la lata. Este mecanismo es el que ha permitido que la lata de hojalata sin revestimiento mantenga su larga historia y prestaciones demostradas proporcionando alimentos sanos durante todo el año y conservación segura durante largos períodos de tiempo.

4. El posterior desarrollo de revestimientos (barnices) interiores de latas permitía envasar satisfactoriamente distintos tipos de productos alimenticios. Por ejemplo, algunos alimentos de alta pigmentación (remolacha, bayas) se decoloraban por disolución del estaño y la mejor forma de protegerlos del contacto con el estaño es utilizando revestimientos interiores. Un pequeño número de productos alimenticios, como por ejemplo el choucroute, tienen un mecanismo de corrosión diferente, en el que el estaño no se comporta de forma sacrificial y puede aparecer corrosión directa en la base de acero. Estos productos deberían tener también la protección adicional de un sistema de barnizado interior.

5. Con el paso de los años los usos del estaño han cambiado considerablemente. Sin embargo, el ser humano ha estado expuesto al estaño durante siglos, a través de los alimentos que consume, sin ningún efecto negativo a largo plazo conocido. Solamente se dispone de datos limitados sobre los efectos toxicológicos del estaño inorgánico presente en los alimentos enlatados, resultante de la disolución del recubrimiento de estaño. El principal peligro potencial de la ingestión aguda parece ser la irritación gástrica causada en algunos individuos que han estado expuestos a altos niveles.

6. Por tanto la industria mundial de enlatado y las instituciones gubernamentales consideran que es deseable y conforme a las buenas prácticas de fabricación que se adopten medidas para minimizar los niveles de estaño en los alimentos enlatados, al tiempo que se sigue permitiendo el uso funcional de latas de hojalata sin revestimiento.

CONSECUENCIAS TECNOLÓGICAS Y COMERCIALES

7. Los envases de metal se enfrentan a la fuerte competencia del vidrio y del plástico. Incluso con innovaciones como las latas con tapaderas fáciles de abrir por arranque, el aumento de la cuota de mercado de los recipientes de metal es inferior a la media de los productos de envasado.
8. La mejor solución para evitar o reducir la desestañación de las latas por alimentos agresivos es el barnizado interno. El uso de barnices ha permitido ampliar el uso de latas a nuevos productos, incluidos los productos muy agresivos.
9. El espesor del recubrimiento afecta en gran medida al rendimiento de la lata barnizada para alimentos. Los productos no agresivos, como por ejemplo los albaricoques (damascos) y los frijoles, requieren un espesor de 4-6 μ m, mientras que el tomate concentrado necesita capas de 8-12 μ m para impedir la interacción entre la lata y su contenido.
10. Para evitar reacciones entre la lata y su contenido se necesita adhesión. Actualmente la adhesión se somete a prueba midiendo la fuerza necesaria para levantar un revestimiento de barniz seco del metal en una prueba de separación. Aunque esta prueba permite identificar con facilidad las películas que no son adecuadas, no hay garantía de que las que superan la prueba darían resultados satisfactorios a largo plazo en contacto con determinados alimentos.
11. A nivel toxicológico, una contaminación considerable de alimentos enlatados causada por la disolución del estaño puede derivarse de prácticas de fabricación deficientes o de una conservación prolongada o incorrecta o de ambos.
12. A pesar de que el barnizado de las latas reduce en gran medida el riesgo de corrosión de la hojalata, el uso de revestimientos barnizados no siempre es viable o rentable.
13. Podría alegarse que, como se dispone fácilmente de latas revestidas, no habría motivos para no utilizarlas con todos los alimentos enlatados evitando así cualquier absorción de estaño. Sin embargo, existen razones técnicas y de comercialización muy válidas por las que es necesario envasar algunos productos en latas sin revestimiento.

SABOR Y COLOR

14. Desde hace tiempo se considera necesaria una disolución del estaño para mantener los atributos deseados de color y sabor de productos tales como los espárragos, las frutas y los zumos de colores claros y los productos a base de tomate. Se cree que la presencia de estaño crea una atmósfera de reducción en la lata evitando que se produzcan cambios oxidativos no deseados en estos productos, que de lo contrario darían lugar a decoloraciones marrones y aromas inaceptables. Tal pérdida de calidad afectaría en gran medida a su comercialización y a sus ventas, con importantes consecuencias para la industria conservera y sus proveedores.
15. Es interesante observar que este concepto también funciona a la inversa: algunos alimentos de elevada pigmentación, como la remolacha acidificada y las bayas, tienen que envasarse siempre en latas con revestimiento interior completo porque, además de su comportamiento agresivo hacia el estaño, la decoloración ocasionada por la disolución del estaño puede ser un problema importante.

FACTORES DE CORROSIÓN

16. La mayoría de los productos que se envasan normalmente en latas no revestidas tienen un contenido de ácido relativamente alto. Además de los aspectos organolépticos, si esos productos se envasaran en latas revestidas, se modificaría el mecanismo de corrosión. En el caso de los productos más corrosivos, se traduciría en una mayor tendencia a la corrosión debajo de la película o en deslaminación, especialmente para los productos a base de tomate, y a la corrosión por picadura de la base de acero, con la consecuencia posterior de posibles roturas por perforación.
17. El nivel de estaño depende de un gran número de factores, muchos de ellos relacionados con variaciones naturales o que aparecen una vez que la lata ha pasado el control del fabricante.

MECANISMOS DE CORROSIÓN

18. Con respecto a la superficie interior de hojalata de las latas, existen cuatro mecanismos principales de corrosión:

- (i) Desestañación normal
- (ii) Desestañación rápida
- (iii) Desestañación parcial
- (iv) Corrosión por picadura

19. **La desestañación normal** es la corrosión lenta del revestimiento de estaño, y en las latas sin revestimiento es un proceso esencial para dar protección electroquímica a cualquier área expuesta de la base de acero. Inicialmente este proceso ataca químicamente la hojalata y mucho después desestaña la superficie. Normalmente el ataque químico debe ser homogéneo en la superficie interna humedecida de la lata; aproximadamente en el primer mes la superficie especular debe adquirir una forma en la que los cristales individuales de estaño aparecen a simple vista. No deberían aparecer zonas desestañadas grises en latas almacenadas durante menos de 1,5–2 años. En condiciones normales de desestañación, el estaño es anódico al acero y ofrece protección catódica total. El estaño disuelto penetra en complejos no obstructivos con constituyentes del producto. El hidrógeno es oxidado por despolarizadores o se dispersa a través de la pared de acero. Esta situación de corrosión es característica de algunos productos cítricos, productos de frutas de hueso y la mayoría de productos de bajo contenido en ácido.

20. **La desestañación rápida** se debe al uso de láminas con un peso del revestimiento de estaño demasiado ligero, o a un producto que es intrínsecamente demasiado corrosivo o contiene aceleradores de la corrosión. Mientras que el estaño es suficientemente anódico para proteger el acero, la tasa electroquímica es elevada, dando lugar a la evolución de hidrógeno y a una temprana rotura del producto. El nitrato contenido en productos con un pH inferior a 6 ha influido en las incidencias de desestañación rápida. Este es un tipo de mecanismo de desestañación rápida. El otro es la corrosión directa del estaño. No se forma hidrógeno y el vacío de la lata no se ve afectado durante la estañación. Son ejemplos de ello los despolarizadores como el nitrato, el oxígeno y el sulfito. Determinados azotintes, antocianinas, fosfatos y el ácido dehidroascórbico también han influido en la desestañación rápida.

21. **La desestañación parcial** junto con la corrosión por picaduras es una forma rara de corrosión. El estaño es anódico al acero pero en el acero expuesto se desarrollan ánodos localizados provocando la disolución del hierro, es decir, la corrosión por picaduras. La rotura temprana se produce debido a la dilatación del hidrógeno o a la perforación en los lugares en que aparece corrosión por picaduras. Esta forma de corrosión aparece en la hojalata con poca resistencia a la corrosión o en determinados productos de alta corrosividad, como las ciruelas y el néctar de pera.

22. **La corrosión por picaduras** aparece cuando la unión normal de estaño/hierro de la hojalata se invierte y el hierro pasa a ser anódico al estaño. Las hojalatas con un alto contenido en arsénico pueden favorecer la corrosión por picaduras en los productos enlatados que contengan aceleradores de la corrosión. La absorción preferencial de sustancia de protección en la superficie de estaño, como la que puede ocurrir en el choucroute, da lugar a la corrosión por picaduras. Los productos formulados con ácidos acéticos o fosfóricos sufren también pérdidas porque se estropean debido a la corrosión por picaduras. En tales productos se produce perforación y deformaciones por hidrógeno en el plazo de un año. Los productos con un contenido de residuos de cobre y níquel pueden favorecer la corrosión por picaduras. Los productos que contienen proteínas y aminoácidos asociados pueden producir compuestos de azufre al calentarse, incluidos mercaptanos, iones de sulfuro e hidrosulfuro que pueden reaccionar rápidamente con el estaño para cubrir la superficie metálica con finas capas de sulfuros de estaño. Las películas de sulfuros reducen la pasividad de la superficie de hojalata y pueden favorecer la corrosión por picaduras de la base de acero.

INHIBIDORES DE LA CORROSIÓN

23. La **pasivación** hace referencia al tratamiento químico aplicado tras la deposición del estaño que estabiliza las características superficiales de la hojalata controlando la formación y desarrollo de óxido de estaño. Se suele disponer de dos niveles de pasivación: el dicromato catódico (CDC) es el nivel más elevado y el tratamiento que se suele aplicar.

QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

24. La influencia más obvia sobre la corrosión interna en latas de hojalata sin revestimiento es la química del producto alimenticio. Hay que tener en cuenta que las frutas, las hortalizas y los tomates tendrán importantes variaciones naturales en, por ejemplo, el tipo y la concentración de pH y ácido, según la variedad, la madurez, la época, el lugar y las condiciones de la recolección, la química del suelo y las prácticas agrícolas. Estos factores son difíciles de controlar por el conservero y, a la larga, pueden influir en el nivel de absorción de estaño por el producto.

ACELERADORES DE LA CORROSIÓN

25. La presencia de una variedad química que pueda aceptar electrones aumentará la velocidad de corrosión. Algunos productos pueden contener tales «despolarizadores» que acelerarán la disolución del estaño. Un buen control del proceso por los conserveros ayuda a minimizar la presencia de oxígeno en el espacio libre superior y la presencia de agentes oxidantes que pueden acelerar la disolución del estaño.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN

26. Otros factores importantes que influyen en los niveles de estaño son la duración y la temperatura de conservación posteriores al envasado. La absorción de estaño aumentará con el tiempo y la mayoría de productos muestran velocidades de reacción de primer orden en que la velocidad de disolución se duplica por cada 10°C de aumento de la temperatura.

1. ÁMBITO

27. Aunque existen otras fuentes por las cuales el ser humano se ve expuesto al estaño, la vía más corriente es a través de la ingestión de estaño inorgánico procedente de los alimentos enlatados.

28. Este código de prácticas sólo hace referencia a la migración de estaño inorgánico a los alimentos procedente del recubrimiento de estaño interno sin revestimientos, es decir, no barnizado, de las latas de hojalata.

29. No se pretende que este código de prácticas sea aplicable a cualquier otra fuente de exposición al estaño y es específico al estaño inorgánico.

30. Este código de prácticas sólo guarda relación con los alimentos enlatados procesados térmicamente para consumo humano, incluidos los zumos o jugos de fruta y hortalizas, que se envasan en latas de hojalata no revestidas. Se considera que la descripción incluye:

- (i) Los productos llenados en caliente y para guardar.
- (ii) Los productos llenados en caliente o en frío y de retorta.

31. Los productos secos y los productos 100% de aceite no se incluyen porque no experimentan migración del estaño.

2. PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA MINIMIZAR LA ABSORCIÓN DE ESTAÑO POR LOS ALIMENTOS ENVASADOS EN LATAS DE HOJALATA SIN REVESTIMIENTO

32. Existen muchos factores que pueden influir en el nivel de absorción de estaño por un producto en las latas de hojalata sin revestimiento. Algunos son de muy escasa importancia y otros, que generalmente son específicos a la química del alimento procesado, pueden tener un importante efecto sobre la corrosión interna de la lata y la disolución de estaño en el producto. Las recomendaciones que se indican a continuación están basadas en un intento de identificar todos estos factores, independientemente de lo escasa que sea su importancia, y sugerir áreas específicas en las que la supervisión u otros controles serían beneficiosos.

33. En resumen, los factores que han sido identificados pueden agruparse del modo siguiente:

- (i) Elección del peso del revestimiento de estaño y del nivel de pasivación
- (ii) Los daños al revestimiento de estaño o a la pasivación
- (iii) Tipo de producto alimenticio, pH y contenido en ácido
- (iv) Presencia de aceleradores de la corrosión, como los nitratos, en los ingredientes del alimento crudo
- (v) Presencia de compuestos de azufre en el alimento

- (vi) Presencia de oxígeno en la lata sellada
- (vii) Tiempos y temperaturas de procesado
- (viii) Tiempos y temperaturas de conservación
- (ix) Humedad de conservación.

2.1 EL FABRICANTE DE ENVASES

2.1.1 El Proveedor de Hojalata

34. Al hacer un pedido de hojalata el cliente debería especificar su uso final. El proveedor de hojalata debería tener suficiente experiencia como para garantizar que la especificación de la hojalata es adecuada para el uso final indicado e informar al cliente si hubiera alguna dificultad al respecto, como, por ejemplo, el nivel de pasivación o el peso del revestimiento de estaño solicitado.

35. El fabricante de hojalata debería disponer de procedimientos de calidad para garantizar que cada pedido de hojalata cumple la norma requerida: ASTM, ISO u otras. Un peso del revestimiento de estaño o un nivel de pasivación incorrecto pueden dar lugar a corrosión anormal y al incremento de los niveles de estaño en el producto. Los bajos niveles de aceite pueden producir daño abrasivo al revestimiento de estaño durante el transporte y la fabricación de latas.

2.1.2 El Fabricante de Latas

36. El fabricante de latas deberá aprobar al proveedor de hojalata si éste demuestra que cumple las normas establecidas y los requisitos del pedido.

37. El fabricante de latas deberá tener suficiente experiencia para garantizar que los requisitos del pedido del cliente, es decir, pasivación y peso del revestimiento de estaño, son apropiados para el uso final e informar al cliente de cualquier dificultad.

38. El fabricante de latas deberá ayudar al cliente a determinar la especificación correcta de la lata para todo producto nuevo o cambio en la receta. Tales cambios deberán someterse a prueba para garantizar que la absorción de estaño por el producto no es excesiva.

39. Los ajustes de la máquina para los procesos en que se trabaja el metal, como, por ejemplo, el ribeteado, deben ser tales que se minimice el daño al revestimiento de estaño.

40. Si se aplica una banda lateral a las latas de tres piezas, deberá evitarse un calor excesivo al vulcanizar la banda.

2.2 EL ENLATADOR

2.2.1 Materias primas

41. El enlatador trabajará en estrecha colaboración con el proveedor de latas para garantizar que se suministra una lata debidamente especificada para toda aplicación dada. **Los procedimientos deberán ser correctos para asegurar que se suministran latas de acuerdo con las especificaciones.**

42. El enlatador consultará al fabricante de latas para determinar las especificaciones correctas de la lata para todo producto nuevo o cambio en la receta de un producto ya existente. Es sumamente importante que se realicen suficientes pruebas del envase para obtener un conocimiento a fondo del mecanismo de corrosión, las posibles absorciones de estaño por el producto y la idoneidad total de las especificaciones de la lata para el producto.

43. Los enlatadores deberán estar bien informados de la vida comercial de todos sus productos en relación con posibles absorciones de estaño. Debe observarse que la fruta y hortalizas en particular pueden tener una variación significativa en su química dependiendo de la variedad, madurez, tiempo, lugar o condiciones de cosecha, química del suelo y prácticas agrícolas. Estos factores son difíciles de controlar por el enlatador y, a la larga, pueden influir en el nivel de absorción de estaño por el producto.

44. Debe haber procedimientos de calidad para garantizar que los lotes de productos son conformes a las especificaciones de la receta.

45. Debe prestarse atención especial al pH del alimento y a la adición de ácidos de los alimentos. Se debe reconocer que la corrosión depende del pH y que una caída demasiado grande del pH puede dar lugar a un cambio importante en el comportamiento corrosivo y en la absorción de estaño. Los distintos ácidos de los alimentos, como, por ejemplo, el cítrico, el málico y el acético, se comportan de forma diferente en relación con la corrosión interna y todo cambio de ingredientes de un tipo de ácido a otro debe someterse a prueba detalladamente. El ácido acético es especialmente agresivo con el estaño.

46. La presencia de una variedad química que pueda aceptar electrones aumentará la velocidad de la reacción de corrosión. El nitrato es un acelerador de la corrosión y su presencia, incluso a bajos niveles (1mg de NO_3^- producirá casi 8mg de Sn^{2+}) da lugar a una rápida desestañación. En una lata de 400g, 10mg de NO_3^- reaccionan rápidamente para producir 80mg de Sn^{2+} aproximadamente o, en otras palabras, una concentración de estaño en el producto de 200ppm. En un tiempo aproximado de un año, 100 ppm de nitrato desestañarán por completo una lata n° 303 con una masa de revestimiento interior de $11,2 \text{ g/m}^2$. Los nitratos tienen su origen en un sobreuso de fertilizantes y algunas frutas y hortalizas pueden acumular altos niveles, como es el caso de los tomates y las piñas. Cuando existan posibilidades de que los nitratos sean un problema, es esencial que el fabricante de alimentos enlatados y sus proveedores dispongan de un sistema apropiado para garantizar que las frutas, hortalizas y otros ingredientes pueden utilizarse para el enlatado.

47. También es sabido que los residuos de azufre causan problemas de corrosión en las latas de hojalata sin revestimiento. Estos residuos pueden ser de origen agrícola o pueden ser el resultado de agentes de blanqueado o conservantes utilizados en algunos ingredientes. El fabricante de alimentos enlatados y sus proveedores deben, una vez más, realizar toda prueba necesaria y asegurarse de que las materias primas son apropiadas para el fin al que se destinan.

48. Algunos alimentos, como la carne y el pescado ricos en proteínas y, en menor medida, los vegetales como los guisantes, los frijoles, el maíz y demás, contienen compuestos naturales de azufre. Estos compuestos pueden reaccionar con una superficie de hojalata sin revestimiento para dar una coloración púrpura-negra de sulfuro de estaño. Aunque la coloración no es nociva, puede servir para cambiar la pasivación de la superficie de hojalata, que, a su vez, podría alterar la velocidad de absorción de estaño. Las zonas de coloración también pueden ser localizadas: zonas de deformación como ribetes de la lata; puntos de contacto con un producto sólido en un medio líquido; interfaz de espacio libre superior/línea de producto. Aunque un incremento general en pasivación es más probable que reduzca la absorción de estaño, las zonas de coloración localizadas pueden tener un efecto nocivo, sobre todo si también se encuentra presente un acelerador de la corrosión como el oxígeno. También influyen en el grado de coloración por sulfuro el pH, la duración y temperatura de procesado y la presencia de determinados cationes. Los iones Al^{3+} , Fe^{3+} y Fe^{2+} , hallados en ciertas aguas potables tratadas, actúan como catalizadores de la descomposición de compuestos naturales de azufre. Seguidamente la presencia de estos iones aumenta la velocidad e intensidad de la coloración de sulfuro. Claramente, el enlatador debe tener un conocimiento profundo de su producto, de las variaciones que pueden producirse en las materias primas y el proceso, y de la gama de efectos que estas variaciones pueden ocasionar dentro de la lata. Esos conocimientos deberían utilizarse para establecer controles cuando sea necesario y para determinar un suministro uniforme.

49. Todas las materias primas de todos los proveedores deben estar bien documentadas, sobre todo cuando se cambia de proveedor o se adquiere una materia prima a otra fuente o en otro lugar. En el supuesto improbable de que se den elevados niveles de estaño en el producto, la documentación facilita su rastreo hasta cualquier cambio específico y que se puedan adoptar las medidas convenientes.

50. La calidad del agua debe supervisarse, ya que algunos suministros de agua pueden contener aceleradores de la corrosión, como los nitratos.

2.2.2 Procesado

51. El fabricante de alimentos enlatados debe adoptar todas las medidas necesarias para eliminar el oxígeno del interior de la lata antes de cerrarla y garantizar que en la lata hay un vacío idóneo. El oxígeno es un acelerador de la corrosión y su presencia en una lata después de cerrarla puede dar lugar a la disolución temprana del estaño, especialmente de la zona de espacio libre superior. El oxígeno puede estar presente en los intersticios del producto y la expulsión de vapor más una elevada temperatura de llenado ayudarán a eliminarlo. Reducir al mínimo el espacio libre superior, a la vez que se sigue permitiendo la expansión del producto, ayuda también a eliminar el oxígeno. Otro método de control es cerrar la lata al vacío. La inyección de vapor al espacio libre superior debe ser uniforme y controlada. En la línea de producción deben evitarse las paradas y retrasos entre el llenado y el cierre.

52. El método principal utilizado para eliminar el oxígeno es el cierre al vacío. La expulsión de vapor no se usa tanto.

53. Las reacciones químicas, como la corrosión, se aceleran aumentando la temperatura. Los enlatadores deben ser conscientes de que los tiempos excesivos de procesado a altas temperaturas pueden tener un efecto favoreciendo la absorción de estaño.

54. Deben evitarse un enfriamiento y un secado inadecuados porque, para una gran cantidad de latas, ello significa que permanecerán a temperatura elevada durante un período de tiempo considerable. Las latas deberán enfriarse hasta los 35°- 40°C. Aquellas que se enfríen hasta una temperatura más baja podrían no secarse adecuadamente, dando lugar a oxidación externa. Las latas que no se enfrían adecuadamente pueden verse sometidas a deterioro por bacterias termófilas o los productos pueden experimentar una pérdida de calidad.

2.2.3 Conservación de productos acabados

55. Como toda reacción química, la corrosión interna de la lata depende de la temperatura. En general, por cada aumento de 10°C de la temperatura, la velocidad de reacción puede duplicarse. El nivel esperado de absorción de estaño procedente de una lata almacenada a temperatura elevada (40°C) sería mucho más elevado que el de una lata almacenada a una temperatura inferior (10°C) durante el mismo período de tiempo. Los fabricantes de alimentos en lata deben tener en cuenta la ubicación de las zonas de almacenamiento de sus alimentos acabados al determinar los plazos máximos de conservación. Por ejemplo: ¿cuál es la temperatura máxima probable? ¿hay algunas zonas donde el sol calienta más?; ¿cuántos días al año tienen temperaturas relativamente elevadas, etc.?

56. Es necesario controlar las existencias para garantizar que se utilicen primero los productos enlatados acabados en fechas de producción anteriores.

57. El almacenamiento se realizará en condiciones en que pueda controlarse la temperatura. Las variaciones notables de temperatura pueden dar lugar a condensación de humedad en el exterior de las latas, lo que puede producir oxidación.

2.2.4 Otras consideraciones

58. Deben minimizarse los daños a las latas porque pueden dar lugar a zonas locales de desestañación. Por esta razón es preferible utilizar la codificación por inyección de tinta en lugar del grabado en relieve.

2.3 TRANSPORTE Y ALMACENADO

59. Se remite a los párrafos 56 y 57 en la sección 2.2.3 «Conservación de productos acabados».

60. Las temperaturas que se encuentren durante el transporte deben tenerse en cuenta si es probable que los productos enlatados vayan a permanecer a esas temperaturas durante cierto tiempo, como, por ejemplo, durante el transporte. Si es posible, es preferible exportar las existencias de una fecha de producción más reciente si existe la posibilidad de que durante el transporte o en el destino final se encuentren altas temperaturas.

2.4 DETALLISTA

61. El detallista deberá mantener una correcta rotación de existencias para garantizar que en sus estantes las latas se encuentran almacenadas por orden de fecha de producción.

2.5 CONSUMIDOR

62. El consumidor debe elegir un lugar de conservación para los alimentos enlatados que no esté expuesto a calor excesivo. Los armarios no deben estar cerca de hornos o calentadores y preferiblemente no estar expuestos a la luz directa del sol.

63. Los alimentos, zumos o jugos no utilizados que se dejan en latas de hojalata sin revestimiento pueden acumular estaño rápidamente en presencia del aire. Deben cambiarse inmediatamente a un recipiente limpio de plástico o de cristal y guardarse en el frigorífico.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

64. En el siguiente glosario se da una definición de la terminología técnica principal utilizada en el código anterior y que guarda relación específica con la hojalata, la fabricación de latas y las industrias de enlatado.

AERÓBICO	Presencia de oxígeno
ANAERÓBICO	Ausencia de oxígeno
RECOCIDO	Proceso de calentamiento utilizado en la fabricación de hojalata para ablandar la banda de acero después de la laminación en frío e impartir la dureza necesaria; el proceso puede ser continuo (recocido continuo o RC) o en lotes (recocido en lotes o RL).
RL	Véase RECOCIDO .
RIBETE, RIBETEADO	Ondulaciones hechas en la pared de la lata para dar mayor fuerza al cuerpo de la lata.
RC	Véase RECOCIDO .
REVESTIMIENTOS INTERIORES DE LATAS	Véase BARNICES .
APARATO DE CIERRE	Máquina utilizada para sellar un extremo de una lata.
CIERRE AL VACÍO	Hacer el vacío en la cámara de cierre del aparato de cierre de la lata, sellando al mismo tiempo el extremo.
CORROSIÓN	Acción química de disolución de la superficie de un metal (p.ej. estaño en un medio alimenticio)
ACELERADOR DE LA CORROSIÓN	Variedad química con capacidad para aceptar electrones, lo que aumentará la velocidad de una reacción de corrosión.
MECANISMO DE CORROSIÓN	Química específica de toda reacción de corrosión; especialmente en el caso de la hojalata cuando dos metales (estaño y hierro) están unidos y uno o ambos pueden disolverse.
DESESTAÑACIÓN	Descriptivo del proceso de corrosión en que el medio alimenticio disuelve el revestimiento interno de estaño puro; la desestañación rápida se refiere a la disolución del estaño anormalmente rápida debido a la presencia de aceleradores de la corrosión.
HOJALATA DR	Hojalata «doblemente reducida» en que se ha utilizado una segunda laminación para reducir el espesor del acero y producir un producto más fino pero más fuerte
ELECTROLITO	Sustancia que se disocia en iones cuando se disuelve en un medio apropiado; debido a ello se utiliza un electrolito rico en estaño en la fabricación de hojalata (véase ELECTROESTAÑADO); el alimento en contacto con una lata sin revestimiento interno también puede describirse como un electrolito.
HOJALATA ELECTROLÍTICA	Banda de acero bajo en carbono con las superficies superior e inferior revestidas con una deposición electrolítica de estaño; el estaño depositado existe como estaño aleado y estaño libre, y tiene una superficie neutralizada y un revestimiento de aceite.
ELECTROESTAÑADO	Acto de laminar estaño de un electrolito rico en estaño a una banda de acero continua para producir hojalata electrolítica.
ELECTROLAMINADO	Véase ELECTROESTAÑADO .

GRABADO EN RELIEVE	Uso de una matriz para grabar un código de producto o una fecha de fabricación en el extremo de una lata.
AMBIENTE	Véase AMBIENTE REDUCTOR .
MÁQUINA LLENADORA	Máquina utilizada para llenar una lata automáticamente con el peso o volumen deseado de alimento.
TEMPERATURA DE LLENADO	Temperatura a la que el alimento se introduce en la lata.
ÁCIDOS DE ALIMENTOS	Ácidos orgánicos que se dan de forma natural en los alimentos, especialmente en la fruta y hortalizas; se utilizan también para dar aroma y modificar el pH de los alimentos.
ESPACIO LIBRE SUPERIOR	Espacio que queda en la parte superior de la lata después del llenado y sellado final, para permitir la expansión del producto durante el procesado térmico.
LLENADO EN CALIENTE Y PARA GUARDAR	Proceso por el que un producto alimenticio de alto contenido en ácido, generalmente un zumo, jugo o líquido, es llenado a elevada temperatura, el cierre sellado y las latas guardadas durante un período de tiempo antes de enfriarlas; la esterilidad comercial se logra sin procesado de retorta.
CODIFICACIÓN POR INYECCIÓN DE TINTA	Utilización de una inyección de tinta para imprimir un código de producto o una fecha de fabricación en el cierre de una lata.
CORROSIÓN INTERNA	Corrosión que se produce dentro de una lata de alimentos (véase CORROSIÓN).
IÓN	Átomo con carga eléctrica, positiva o negativa, o molécula formada por la pérdida o ganancia de uno o más electrones, o disolviendo un electrolito en un disolvente.
HOJALATA BARNIZADA	Véase BARNICES .
BARNICES	Revestimientos orgánicos inertes utilizados para dar protección adicional a la hojalata; normalmente se aplican en forma líquida y son «galvanizados» a altas temperaturas.
REVESTIMIENTOS INTERIORES	Véase BARNICES .
PRUEBA DEL ENVASE	Conservación y muestreo habitual de alimentos enlatados bajo condiciones de temperatura controlada para determinar las características de corrosión interna y la posible vida comercial.
pH	Medida de la acidez.
LATAS SIN REVESTIMIENTO	Latas de hojalata sin revestimiento.
HOJALATA SIN REVESTIMIENTO	Hojalata brillante sin ningún revestimiento de barniz adicional.
TEMPERATURA DE PROCESADO	Véase TIEMPO DE PROCESADO
TIEMPO DE PROCESADO	El tiempo calculado a una temperatura particular o temperatura de procesado durante el cual un tamaño de lata y un producto alimenticio específicos tienen que ser calentados para lograr la esterilidad comercial.
LÍNEA DEL PRODUCTO	Nivel o altura máximo del producto en la lata; el espacio libre superior está sobre la línea del producto.

DESESTAÑACIÓN RÁPIDA	Véase DESESTAÑACIÓN .
AMBIENTE DE REDUCCIÓN	Condiciones que se esperan en el interior de una lata sin revestimiento de alimentos procesados, por las que el contenido está protegido de las reacciones oxidativas como el cambio de color.
RETORTA	Método de calentamiento de latas, normalmente bajo presión de vapor, para crear en la lata temperaturas internas muy superiores a los 100°C con el fin de lograr la esterilidad comercial en un plazo de tiempo abreviado; de hecho, las retortas son cocedores a presión muy grandes.
PROCESADO DE RETORTA	Véase RETORTA .
ÁNODO SACRIFICIAL	Se refiere a un metal que se disuelve lentamente en una reacción de corrosión y, al disolverse, protege a un segundo metal de la corrosión, como, por ejemplo, el estaño que se comporta como ánodo sacrificial para proteger la base de acero acoplada; véase también MECANISMO DE CORROSIÓN .
VIDA COMERCIAL	La vida comercial esperada aceptable de todo alimento enlatado.
PRUEBA DE LA VIDA COMERCIAL	Véase PRUEBA DEL ENVASE .
BANDA LATERAL	Fina banda de barniz diseñada para proteger de la corrosión la soldadura del cuerpo de una lata.
EXPULSIÓN DE VAPOR	Pasar latas llenas por un túnel de vapor antes de sellarlas, para ayudar a eliminar el oxígeno del producto y del espacio libre superior.
BASE DE ACERO	Banda de acero blando de bajo contenido en carbono a la que se aplica el recubrimiento de estaño electrolíticamente.
ROTACIÓN DE EXISTENCIAS	Método para garantizar que los productos enlatados en primer lugar se identifican, se eliminan primero del almacén y llegan primero a los estantes del detallista.
COLORACIÓN DE SULFURO	Aquella en la que los compuestos de azufre que se dan de forma natural reaccionan con una superficie de hojalata sin revestimiento para formar una coloración púrpura-negra de sulfuro de estaño.
PROCESADO TÉRMICO	Utilización de todo proceso de calentamiento para garantizar la esterilidad comercial de las latas llenadas (véase también LLENADO EN CALIENTE Y PARA GUARDAR y RETORTA).
REVESTIMIENTO DE ESTAÑO	Véase HOJALATA ELECTROLÍTICA .
PESO DEL REVESTIMIENTO DE ESTAÑO	Peso de estaño, expresado en g/m ² , que se aplica a cada lado de la base de acero; generalmente los pesos de los revestimientos usuales varían de 2,8 a 11,2g/m ² con incrementos de 2,8g/m ² ; el peso del revestimiento interno de estaño de las latas sin revestimiento suele ser de 8,4 g/m ² ó de 11,2g/m ² .
MIGRACIÓN DEL ESTAÑO	Véase CORROSIÓN y DESESTAÑACIÓN .
HOJALATA	Véase HOJALATA ELECTROLÍTICA .

Apéndice XXVI**PROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL CADMIO****(EN EL TRÁMITE 8 DEL PROCEDIMIENTO)**

Nº de cat.	Alimentos	ML (mg/kg)	Trámite	Observaciones
GC 0654	Trigo en grano	0,2	8	
VR 0589	Patatas (papas)	0,1	8	Peladas
VR 0075 VS 0078	Hortalizas de tallo y raíz	0,1	8	Excluidos el apio, nabo y las patatas (papas)
VL 0053	Hortalizas de hoja	0,2	8	
VA 0035 VB 0040 VC 0045 VO 0050	Otras hortalizas	0,05	8	Excluidos los tomates y las setas

ANTEPROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL CADMIO**(EN EL TRÁMITE 5 DEL PROCEDIMIENTO)**

Nº de cat.	Alimentos	ML (mg/kg)	Trámite	Observaciones
CM 0649	Arroz pulido	0,4	5	
IM 0151	Moluscos marinos bivalves		5	excluidas las ostras y vieiras
IM 0152	Cefalópodos	1,0		sin vísceras

Proyecto de documento

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UN CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DE LOS CLOROPROPANOS DURANTE LA PRODUCCIÓN DE PROTEÍNAS VEGETALES HIDROLIZADAS (PVH) MEDIANTE ÁCIDO Y DE PRODUCTOS QUE CONTIENEN ESAS PROTEÍNAS

Objetivos y ámbito de aplicación de la Norma

Elaborar un Proyecto de Código de Prácticas para la Reducción de los Cloropropanos durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) Mediante Ácido y de Productos que Contienen esas Proteínas, con la finalidad de reducir la concentración de cloropropanos, como por ejemplo el 3-MCPD, en las proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y los productos que contienen esas proteínas. El Reino Unido redactará un primer proyecto de Código de Prácticas, en consulta con otros Estados Miembros.

Pertinencia y actualidad de la Norma

Algunas condiciones que pueden ser controladas durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido, como el pH, la temperatura y los procesos de neutralización, influyen en la concentración de 3-MCPD y otros cloropropanos en el producto final. El Código de Prácticas ofrecerá un medio de reducir la concentración de los contaminantes del proceso, es decir, los cloropropanos, que constituyen un riesgo para la salud humana, e incorporará información contenida en documentos de debate sobre los cloropropanos preparados anteriormente.

Principales cuestiones que se deben tratar

El Proyecto de Código de Prácticas abarcará los parámetros que han de ser controlados durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y de productos que contienen esas proteínas, así como las medidas que han de adoptarse en relación con esos parámetros. Además, contendrá información científica complementaria para demostrar la reducción de 3-MCPD lograda mediante la adopción de las recomendaciones que se formulan en el Código de Prácticas.

Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Esta propuesta es conforme con los siguientes Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

- a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas (mediante la reducción de la exposición alimentaria del consumidor a los cloropropanos procedentes de las proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y los productos conexos).

Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es conforme con la declaración formulada en la visión estratégica del Marco Estratégico para 2003-2007.

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

Este nuevo trabajo ha sido recomendado en el documento de debate sobre los cloropropanos (CX/FAC 05/37/25).

Identificación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

El CCFAC, en su 37ª reunión, ha recomendado pedir al JECFA que realice una evaluación de la exposición procedente de todas las fuentes.

Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la Norma procedentes de organizaciones exteriores

Ninguna.

Calendario propuesto para completar el nuevo trabajo, incluida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por la Comisión; el plazo para la elaboración de una norma no debería exceder normalmente de cinco años

Si la Comisión aprueba en 2005 que la propuesta de este nuevo trabajo siga adelante, el Proyecto de Código de Prácticas será distribuido para su examen en el Trámite 3 en la 38ª reunión del CCFAC. Su adelantamiento al Trámite 5 está previsto para 2007, pudiendo ser necesaria otra reunión del CCFAC para finalizar la revisión con miras a su adopción en el Trámite 8 por el período de sesiones posterior de la Comisión del Codex Alimentarius.

Apéndice XXVIII**ANTEPROYECTO DE NIVEL MAXIMO PARA EL 3-MCPD EN LOS CONDIMENTOS
LÍQUIDOS QUE CONTENGAN PHV-ÁCIDO (CON EXCLUSIÓN DE LA SALSA DE SOYA
FERMENTADA NATURALMENTE)****(N08-2004)****(EN EL TRÁMITE 3 DEL PROCEDIMIENTO)**

N° de cat.	Alimentos	ML (mg/kg)	Trámite	Observaciones
	condimentos líquidos que contengan PHV-ácido (con exclusión de la salsa de soya fermentada naturalmente)	0,4	3	

Apéndice XXIX

LISTA DE PRIORIDADES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS, CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS Y TOXINAS NATURALMENTE PRESENTES EN LOS ALIMENTOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

	<i>Preguntas a las que se ha de responder</i>	<i>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</i>	<i>Propuestos por</i>
A. Aditivos alimentarios			
Aromatizantes: unos 285 compuestos ¹	Evaluación de riesgos con las actuales modalidades de uso y establecimiento de especificaciones; compuestos adicionales a los grupos ya evaluados. Se facilitarán detalles completos a la Secretaría del JECFA.	Datos disponibles	Estados Unidos de América
Aluminio de todas las procedencias ¹	Toxicidad e ingestión de aluminio derivada de su uso en aditivos alimentarios y de otras procedencias, incluido el fosfato de aluminio y sodio. Evaluación de la exposición para todos los compuestos incluidos en la NGAA (los Estados Unidos facilitarán una lista de todos los aditivos de la NGAA) Se desconoce la disponibilidad de nuevos datos toxicológicos para examinar la actual ISTP	Se desconoce	CCFAC (NGAA)
Extractos de bija ¹	Reevaluación de la inocuidad; revisión de las especificaciones	2006 ó 2007	JECFA
Pimaricina ¹	Evaluación de la exposición, incluidos nuevos usos propuestos	Datos sobre uso disponibles de los Estados Unidos	CCMMP
Dióxido de titanio ¹	Revisión de la especificación	Estados Unidos	CCFAC
Zeaxantina (sintética) ¹	Revisión de la especificación	Datos disponibles	CCFAC
Clorito de sodio acidificado	Evaluación de riesgos para su uso en contacto con alimentos (como coadyuvante de elaboración)	Datos disponibles de los Estados Unidos	Estados Unidos de América
Carragenina	Reevaluación toxicológica y revisión de las especificaciones	Evaluación del SCF y nuevos datos toxicológicos disponibles	CE
Ciclotetraosa	Evaluación de la inocuidad (uso como sustancia inerte y estabilizador)	Noviembre de 2005	Suiza
Licopeno de <i>Blakeslea trispora</i>	Evaluación de la inocuidad y especificación	Datos disponibles de España	España
Licopeno (sintético)	Evaluación de la inocuidad y especificación	Datos disponibles de Suiza	Suiza
Isoamilasa de <i>Pseudomonas amyloclavata</i>	Evaluación de la inocuidad y especificación	Datos disponibles de Suiza	Suiza
Alga <i>euchema</i> elaborada	Reevaluación toxicológica y revisión de la especificación (mismo número del SIN que la carragenina)	Evaluación del SCF y nuevos datos toxicológicos disponibles	CE

¹ Alta prioridad para su evaluación por el JECFA.

	<i>Preguntas a las que se ha de responder</i>	<i>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</i>	<i>Propuestos por</i>
Propil paraben	Reevaluación toxicológica (se ha retirado la anterior IDA temporal fijada por el SCF; la CE está estudiando la posibilidad de retirar su uso como aditivo debido a problemas toxicológicos)	Datos disponibles del examen de la EFSA	CE
Feredetato sódico trihidrato	Evaluación de la inocuidad. Usado para el enriquecimiento del hierro (aprobado en los Estados Unidos, China, el Brasil, etc.)	Datos disponibles de los Estados Unidos	Estados Unidos de América
B. Contaminantes y toxinas naturalmente presentes			
Cloropropanoles ¹	Formación y presencia simultánea de 3-MCPD y 1,3-DCP	Septiembre de 2004	Reino Unido
	Evaluación de la exposición de todas las procedencias	Datos sobre presencia: informe SCOOP (CE) y Tailandia	CCFAC
Metilmercurio ¹	Aclaración de la ISTP actual para subgrupos de la población	Datos disponibles de la última evaluación del JECFA	CCFAC
	Evaluación de pruebas científicas de la importancia de la exposición directa para lactantes y niños pequeños (exposición prenatal y postnatal, incluida lactancia materna)		
Ocratoxina A ¹	Efectos de los límites máximos en la exposición al MeHg y riesgos.		
	Reevaluación toxicológica, evaluación de la exposición (con especial atención a los países en desarrollo), efectos de la elaboración en los niveles residuales presentes en los alimentos.	Final de 2004	Reino Unido y CE
Desoxinivalenol (DON)	Datos de vigilancia del Japón	No antes del final de 2005	
	Evaluación de la exposición a escala mundial teniendo en cuenta nuevos datos; examen de datos toxicológicos y estudio de la necesidad de una dosis de referencia aguda (teniendo en cuenta datos relativos tanto a productos acabados como a trigo y otros productos sin elaborar que son objeto de comercio internacional; estudio de factores de elaboración)	Algunos nuevos datos disponibles. Previsto provisionalmente para 2007	CCFAC
Alcaloides del cornezuelo de centeno	Evaluación completa	Datos no disponibles todavía	Canadá
Patulina	Evaluación de la exposición (cuestiones por elaborar en futuras reuniones tomando como base los datos disponibles)	2007	CCFAC
Fenilhidracinas (incluida la agaritina)	Evaluación completa; recientemente evaluadas por el Consejo Nórdico	2004 (datos disponibles)	Dinamarca

¹ Alta prioridad para su evaluación por el JECFA.