

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP19/FA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

42.º período de sesiones

Roma (Italia), 8–12 de julio de 2019

INFORME DE LA 51.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Jinan (China)

25–29 de marzo de 2019

S

ÍNDICE

	<i>Página</i>
RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS	iii
LISTA DE ABREVIATURAS	vi
INFORME DE LA 51. ^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	1
	<i>Párrafo</i>
Introducción	1
Apertura de la reunión.....	2 - 3
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4 - 5
Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares (tema 2 del programa)	6 - 14
Cuestiones de interés planteadas por la FAO/OMS y por la 86. ^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (tema 3a del programa)	15-19
Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza formuladas por el JECFA en su 86. ^a reunión (tema 3b del programa)	20 -26
Ratificación y/o revisión de niveles máximos para los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa)	27 - 31
Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA (tema 4b del programa)	32 - 61
Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) (tema 5 del programa)	
Introducción.....	62 - 63
Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA): el informe del GTE sobre la NGAA (tema 5a del programa).....	64- 98
Propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios (respuestas a la CL 2018/27-FA) (tema 5b del programa).....	99
Documento de debate sobre el uso de nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250) (tema 5c del programa).....	100–108
Documento de debate sobre la elaboración de una redacción alternativa a la nota 161 en relación con el uso de los edulcorantes (tema 5d del programa).....	109 – 119
Documento de debate sobre el uso de los términos “no elaborado” y “natural/simple” en la NGAA (tema 5e del programa)	120– 128
Otros temas	129 - 136
Conclusión general para el tema 5 del programa.....	137 - 141
Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios	
Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 36-1989) (tema 6 del programa)	142 - 150

Propuestas de adiciones y cambios a la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA (respuestas a la CL 2018/28-FA) (tema 7 del programa).....	151- 160
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 8 del programa)	161
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 9 del programa).....	162

LISTA DE APÉNDICES

	Página
Apéndice I: Lista de participantes	23
Apéndice II: Medidas necesarias como resultado de cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones planteadas en la 86. ^a reunión del JECFA.....	42
Apéndice III: Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios (para adopción en el trámite 5/8) y modificación subsiguiente de la <i>Lista de especificaciones del Codex de aditivos alimentarios</i> (CXM 6-2018).....	49
Apéndice IV: Estado de aprobación y/o revisión de dosis máximas de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas para productos.....	51
Apéndice V: Propuestas de cambios a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos (para aprobación).....	52
Apéndice VI: <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> – Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para adopción en el trámite 8 y 5/8) y otras disposiciones (para adopción).....	73
Apéndice VII: <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> – Nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en el trámite 3 y el trámite 2 (para información)	113
Apéndice VIII: <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> – Suspensión del trabajo (para adopción).....	120
Apéndice IX: Proyecto de revisión del <i>Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1986) (para adopción en el trámite 5/8) y cambios consiguientes a la <i>Lista de especificaciones del Codex para los aditivos alimentarios</i> (CXM 6-2018).....	123
Apéndice X: Revisión de la carta circular sobre las prioridades y la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA (para seguimiento por la FAO y la OMS).....	125

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS						
Responsable	Objetivo	Texto/tema	Código	Trámite	Párrafo(s)	
CCEXEC77 CAC42	Adopción	Anteproyecto de <i>Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios</i>	CXM 6	5/8	26 y Apéndice III, parte A	
				-	26, 146(ii), Apéndice III, parte B, y Apéndice IX, parte B	
		Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (NGAA)	CXS 192-1995	8 y 5/8	137(i) y Apéndice VI, parte A	
		Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i>	CXG 36-1989	5/8	149(i) y Apéndice IX, parte A	
		Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de las trece normas para la leche y los productos lácteos (queso madurado), dos normas para azúcares, dos normas para las aguas minerales naturales, tres normas para los cereales, legumbres y leguminosas y tres normas para proteínas vegetales	CXS 192-1995	-	57(ii)a y Apéndice VI, parte B1-B3	
		Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de disposiciones de ÉSTERES DE ASCORBILO (palmitato de ascorbilo (SIN 304) y estearato de ascorbilo (SIN 305)) y las Normas para <i>preparados para lactantes y preparados para uso medicinales especiales destinados a los lactantes</i> (CXS 72-1981) y <i>preparados complementarios</i> (CXS 156-1987)				57(ii)b y Apéndice VI, parte B4
		Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con las notas de sustitución de la nota 161				119(i) y Apéndice VI, parte C
		Inserción de una nota en el cuadro titulada "Referencias a normas sobre productos para aditivos del Cuadro 3 de la NGAA"				57(iii) y Apéndice VI, parte B5
		Secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de las trece normas para la leche y los productos lácteos (queso madurado), es decir las <i>Normas para el Cheddar</i> (CXS 263-1966), <i>Danbo</i> (CXS 264-1966), <i>Edam</i> (CXS 265-1966), <i>Gouda</i> (CXS 266-1966), <i>Havarti</i> (CXS 267-1966), <i>Samsø</i> (CXS 268-1966), <i>Emmental</i> (CXS 269-1967), <i>Tilsiter</i> (CXS 270-1968), <i>Saint-Paulin</i> (CXS 271-1968), <i>Provolone</i> (CXS 272-1968), <i>Coulommiers</i> (CXS 274-1969), <i>Camembert</i> (CXS 276-1973) y <i>Brie</i> (CXS 277-1973)	Varias normas del Codex	-	57(ii)a y Apéndice V, parte A	
		Secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de las dos normas para azúcares y dos normas para las aguas minerales naturales, es decir, <i>Normas para la miel</i> (CXS 12-1981); y <i>azúcares</i> (CXS 212-1999) y <i>las Normas para las aguas minerales naturales</i> (CXS 108-1981); y <i>aguas</i>				57(i)b y Apéndice V, parte B

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Responsable	Objetivo	Texto/tema	Código	Trámite	Párrafo(s)
		<i>potables embotelladas/ensadas (distintas de las aguas minerales naturales)</i> (CXS 227-2001)			
		Secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de las tres normas para los cereales, legumbres y leguminosas y tres normas para proteínas vegetales, es decir, <i>Normas para la harina de trigo</i> (CXS 152-1985); <i>cusús</i> (CXS 202-1995); y <i>fideos instantáneos</i> (CXS 249-2006); y <i>productos de proteína de trigo incluido el gluten de trigo</i> (CXS 163-1987); <i>productos proteínicos vegetales</i> (PPV) (CXS 174-1989), y <i>productos de proteína de soja</i> (CXS 175-1989)			57(i)c y Apéndice V, parte C
CCEXEC77 CAC42	Adopción	Proyectos y anteproyectos de disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA (suspensión)			137(iii) y Apéndice VIII
CAC42	Información	Las respuestas sobre la justificación tecnológica para el uso de sustancias conservadoras y agentes antiaglutinantes para el tratamiento de superficie de la mozzarella con alto contenido de humedad, regulado por la <i>Norma para la mozzarella</i>	CXS 262-2006	-	68
	Adopción	La tabla revisada sobre el "uso justificado" en la sección sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma para la mozzarella</i>		-	69
CAC42	Información	Nuevos anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en el trámite 3 y el trámite 2			137(ii) y Apéndice VII
CCEXEC77	Información	Problemas tecnológicos con el sistema en línea de la NGAA sobre el enfoque de la no inclusión de normas sobre productos pertinentes bajo la columna titulada "Aceptable incluyendo los alimentos correspondientes a la norma sobre productos"			135(iii)
CCSCH	Acción	Aclarar si el óxido de calcio y el dióxido de azufre en el anteproyecto de norma para raíces, rizomas y bulbos - desecados o jengibre deshidratado se utilizan como aditivos alimentarios o coadyuvantes de elaboración			30(iii)
CCPFV	Acción	Solicitar orientación sobre la justificación tecnológica para el uso de polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) en la <i>Norma para los pepinos encurtidos</i> (CXS 115-1981); y si se determina que tal uso está justificado desde el punto de vista tecnológico, revisar CXS 115-1981 en consecuencia			67
CCNFSDU	Acción	Considerar las disposiciones sobre aditivos alimentarios apropiadas y las dosis máximas para las normas sobre productos CXS 181-1991 (<i>Norma para preparados para uso en regímenes de control del peso</i>) y CXS 203-1995 (<i>Norma para preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento</i>)			58(ii)
CAC42 FAO/OMS	Información Seguimiento	Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA			159(ii) y Apéndice X, parte B
Miembros	Información y acción	Medidas necesarias como resultado de cambios en el estado de la IDA y otras recomendaciones planteadas en la 86. ^a reunión del JECFA			19 y Apéndice II
GTE (Australia, EE. UU. y Japón) CCFA52	Proyecto Debate	Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA; cómo pueden evitarse las divergencias futuras entre la NGAA y las normas sobre productos cuando los comités de productos modifican o desarrollan nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios; y revisión de las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos, como se indica en CRD2, Anexo 1, parte A para incluir el polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) bajo el título de la clase funcional correspondiente con una dosis máxima de uso de BPF.			58(i)

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Responsable	Objetivo	Texto/tema	Código	Trámite	Párrafo(s)
Miembros GTP (Australia) CCFA52	Debate	El informe del GTE sobre armonización, y la aprobación de disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por comités de productos.			61
GTE (EE. UU.) CCFA52	Proyecto Debate	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA			138
Miembros GTP sobre la NGAA (EE. UU.) CCFA52	Debate	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA			141
Miembros GTE (Bélgica) CCFA52	Observaciones Proyecto Debate	<i>Revisión de Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i>			149(ii)
Miembros CCFA52	Observaciones Debate	<i>Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios</i> (88.ª reunión del JECFA)			en curso
Miembros GTP sobre la NGAA (EE. UU.) CCFA52	Observaciones Debate	Disposiciones nuevas o revisadas de la NGAA			en curso
Miembros CCFA52	Observaciones Debate	Propuestas de adiciones y cambios a la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA			en curso
Miembros CCFA52	Observaciones Debate	Recopilar información general sobre la disponibilidad de datos de la presencia y / o la exposición alimentaria de nitratos y nitritos; y encuestas de niveles de presencia naturales y niveles que se producen por la utilización como aditivos			104 y 105
GTE (UE y EE. UU.) CCFA52	Proyecto Debate	Continuar el debate sobre las disposiciones pertinentes para edulcorantes con la nota 161 adjunta			119(iii)

LISTA DE ABREVIATURAS

IDA	Ingesta diaria aceptable
pc	peso corporal
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCCPL	Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFP	Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCFL	Comité del Codex sobre el Etiquetado de Alimentos
CCFO	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites
CCGP	Comité del Codex sobre Principios Generales
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos
CCNE	Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCNMW	Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCS	Comité del Codex sobre Azúcares
CCSCH	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias
CCVP	Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales
CFSA	Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos en la Seguridad Alimentaria
CRD	Documento de sala
UE	Unión Europea
GTE	Grupo de trabajo por medios electrónicos
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
CA	Categoría de alimentos
NGAA	Norma general para los aditivos alimentarios
GL	Directriz
OMG	Organismo modificado genéticamente
BPF	Buenas prácticas de fabricación
SIN	Sistema internacional de numeración
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
DM	Dosis máxima
GTP	Grupo de trabajo presencial
EE. UU.	Estados Unidos de América
USDA	Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
OMS	Organización Mundial de la Salud
GT	Grupo de trabajo

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 51.^a reunión en Jinan (República Popular China), del 25 al 29 de marzo de 2019, por amable invitación del Gobierno de la República Popular China. El Dr. Yongxiang Fan, Profesor del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos en Seguridad Alimentaria (CFSA), presidió la reunión, a la que asistieron 48 países miembros, una organización miembro y 33 organizaciones observadoras. En el Apéndice I aparece la lista de participantes.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La Dra. Lu Jiang, Directora General del CFSA, que intervino en nombre del Viceministro de la Comisión Nacional de Salud, inauguró la reunión y subrayó el compromiso del Gobierno chino para apoyar las actividades del Codex. El Sr. Sun Bin, Alcalde Adjunto de Jinan, se dirigió al Comité y brindó su más cordial bienvenida a todos los participantes. El Dr. Markus Lipp y el Dr. Kim Petersen dieron la bienvenida a los asistentes en nombre de la FAO y la OMS, respectivamente. El Sr. Tom Heilandt, Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, también se dirigió al Comité.

División de competencias¹

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea (UE) y sus Estados miembros, de conformidad con el párrafo 5 del artículo II de las normas de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

4. El Comité aprobó el programa.
5. El Comité acordó establecer Grupos de trabajo (GT) presenciales sobre los temas siguientes, abiertos a todos los miembros y observadores, que trabajarían solo en inglés:
- (i) Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios, para considerar los anteproyectos de revisiones a los *Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989) (tema 6 del programa) (presidido por Bélgica); y
 - (ii) Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), para examinar las propuestas de adiciones y cambios en la Lista de prioridades, así como las revisiones a la carta circular (tema 7 del programa) (presidido por China).

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES (tema 2 del programa)³

6. El Comité tomó nota de que algunas cuestiones eran solo para información, y que varios otros temas para su consideración se examinarían en relación con el tema del programa correspondiente, y adoptó las siguientes decisiones:

Cuestiones de la CCFIC25

Integridad y autenticidad de los alimentos y fraude alimentario

7. Una organización miembro apreció la avanzada información sobre la integridad y la autenticidad de los alimentos y el fraude alimentario en el CCFICS y tomó nota de su posible pertinencia con las posibles relaciones dadas en el CCFA con respecto al uso indebido de los aditivos alimentarios. El miembro sugirió además que puede ser de gran valor para el CCFA tener la oportunidad de contribuir a este trabajo.

Cuestiones del CAC41

Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)

8. En cuanto a la petición del 41.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC41) de aclarar el procedimiento operativo para la adición/eliminación de aditivos alimentarios individuales bajo el mismo epígrafe del grupo, el Comité observó que el Manual de procedimiento proporcionó consideraciones

¹ CRD1.

² CX/FA 19/51/1.

³ CX/FA 19/51/2; CX/FA 19/51/2 Add.1; CX/FA 19/51/2 Add.2; CRD7 (Canadá, Unión Europea, India, Indonesia, Kenia, Malasia, Federación de Rusia, Senegal y GOED).

específicas para la inclusión de aditivos alimentarios individuales como aditivos alimentarios de grupo. Se aclaró además que, en el futuro, una recomendación del JECFA al CCFA de incluir un aditivo en un encabezado de un grupo de aditivos alimentarios en la NGAA se debatiría en el tema 3(a) del programa, “Cuestiones de interés planteadas por la FAO/OMS y el JECFA”, y que la decisión del Comité se recogería tanto en el cuerpo del informe como en su respectivo apéndice.

Cuestiones de la CCEXEC75

Directrices para la gestión de crisis/brotes (micro)biológicos de origen alimentario

9. El Comité observó que las herramientas de gestión de riesgos existentes actualmente, utilizadas por el CCFA (es decir, el asesoramiento científico del JECFA y las directrices conexas sobre aromatizantes y coadyuvantes de elaboración), eran adecuadas, y acordó que en este momento no había necesidad de elaborar directrices aparte para la gestión de las crisis/brotes de origen alimentario provocados por aditivos alimentarios, pero podría examinar esta cuestión en el futuro si sugiriera necesidad al respecto.

Cuestiones de la CCFA50

Revisión de todos los aditivos alimentarios de grupo en la NGAA

10. El Comité tomó nota de las propuestas presentadas por las Secretarías del Codex y el JECFA, y acordó solicitar que:
- (i) la Secretaría del Codex actualizara el debate en la próxima reunión, Cuadro 1 del documento CX/FA 19/51/2 Add.1 mediante:
 - la revisión de la nota sobre los CICLAMATOS para garantizar la congruencia con la base de presentación especificada por el JECFA; e
 - insertar el texto de las notas equivalentes que faltan según la evaluación del JECFA de las seis categorías de aditivos alimentarios de grupo;
 - (ii) el grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) sobre la NGAA establecido por la CCFA51 (véase el párr. 137(iv)) considere:
 - compilar las disposiciones adoptadas y las disposiciones que están en el proceso de los trámites de los sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474), y distribuirlos para recoger observaciones; y
 - crear un título del grupo correspondiente.

Enmiendas propuestas a los descriptores de las categorías de alimentos 14.1.4.2 y 14.1.5

11. El Comité acordó suspender el examen del tema.

Cuestiones de la CCFO26

Actualización de determinadas disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para grasas y aceites

12. El Comité observó que los aditivos alimentarios lecitina (SIN 322 (i)), citrato tricálcico (SIN 333 (iii)) y citrato tripotásico (SIN 332 (ii)) no tenían la función técnica “sinergista antioxidante” en *Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989), y acordó remitir el asunto al GTE sobre el SIN establecido por la CCFA51, para su consideración (véase el párr. 148(ii)b).

Armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios

13. El Comité acordó solicitar que el GTE sobre la armonización establecido por la CCFA51 asumiera la labor de armonizar la *Norma para aceites de pescado* (CXS 329-2017) con la NGAA según lo recomendado por la CCFO26 y examinara las propuestas sobre la armonización de otras normas sobre grasas y aceites presentadas por la CCFO26 (véase el párr.57(i)a).

Justificación tecnológica para el uso de emulsionantes en la categoría de alimentos 02.1.2

14. El Comité convino en remitir la respuesta recibida de la CCFO26 al GTE sobre la NGAA establecido por la CCFA51, para su consideración (véase el párr. 137(ii)).

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA 86.ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (tema 3(a))⁴

15. La Secretaría del JECFA:

- (i) presentó el documento CX/FA 19/51/3 y resumió las principales conclusiones de los dictámenes científicos derivados de la 86.ª reunión del JECFA; e
- (ii) informó al Comité de que el JECFA estaba actualizando algunos capítulos de *Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food* (EHC240), inclusive: una guía más detallada sobre la interpretación y la evaluación de los estudios de genotoxicidad; orientación sobre modelización de la relación dosis-respuesta y aplicación del enfoque de la dosis de referencia; el capítulo sobre evaluación de la exposición; y, por último, la guía para la evaluación de los preparados enzimáticos.

DebateCopolímero de metacrilato básico

16. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que la presente evaluación del copolímero de metacrilato básico (SIN 1205) se basa en la propuesta de utilizar niveles presentados por los patrocinadores. Los datos toxicológicos disponibles sobre el copolímero de metacrilato básico indican una baja adsorción y que los datos toxicológicos no indican algún efecto negativo para la salud, incluso en las altas dosis evaluadas. La Secretaría del JECFA subrayó también que la evaluación de la inocuidad sólo abarcó los usos propuestos del copolímero de metacrilato básico como revestimiento o agente de glaseado para suplementos alimenticios sólidos; los alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales; encapsulación de micronutrientes para fortificación de los alimentos y en los niveles de uso previstos.
17. En respuesta a las preguntas relativas a la inclusión del uso del copolímero de metacrilato básico en la "definición" que limita su aplicación a los suplementos alimenticios y los alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales, la Secretaría del JECFA aclaró que la sección "Descripción" de las monografías de especificaciones del JECFA se destina principalmente a fines de información al usuario. En el caso de la monografía de especificaciones del copolímero de metacrilato básico se había añadido una oración que describe algunos de los posibles usos de este aditivo. Sin embargo, dado que esta información parece haber causado malentendidos, la Secretaría del JECFA acordó que se eliminara esa frase de la sección "Descripción" de la monografía de especificaciones del copolímero de metacrilato básico.
18. El Comité también señaló que la actual evaluación de la inocuidad del copolímero de metacrilato básico no se modificaría.

Conclusión

19. El Comité estuvo de acuerdo con el resumen de las recomendaciones finales sobre las acciones necesarias a consecuencia de los cambios en el estado de la IDA, así como otras recomendaciones que figuran en el Apéndice II.

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADOS POR EL JECFA EN SU 86.ª REUNIÓN (tema 3(b))⁵

20. La Secretaría del JECFA informó al Comité de las principales conclusiones relativas a especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas en la 86.ª reunión del JECFA, como se resume en CX/FA 19/51/4.

Debate

21. El Comité examinó las principales conclusiones y señaló las siguientes aclaraciones.
22. En respuesta a una pregunta relativa a la notificación de retiro de la especificación del Rojo 2G por el JECFA, la Secretaría del Codex aclaró que la consiguiente modificación en la *Lista de especificaciones del Codex para los aditivos alimentarios* (CXM 6-2018) se haría después del CAC42.
23. Un miembro observó que la evaluación de inocuidad de p-menta-1,8-dien-7-al (Perillaldehído, JECFA 973) no se había terminado; sin embargo, la especificación de este aromatizante se mantuvo. La Secretaría del JECFA confirmó que la especificación se corregiría como provisional.

⁴ CX/FA 19/51/3; CRD8 (Senegal); CRD31 (Unión Africana).

⁵ CX/FA 19/51/4; CX/FA 19/51/4 Add.1 (Irak, Japón, Malasia, Santa Lucía, EFEMA y IUFOST); CRD31 (Unión Africana); CRD33 (El Salvador).

24. Otro miembro observó que debería recomendarse la aprobación de la especificación del copolímero de metacrilato básico, sin cambios. La Secretaría del JECFA confirmó que las condiciones de uso figuran en la sección "Descripción" de la monografía de especificaciones del copolímero de metacrilato básico, y señaló además que los cambios eran de redacción y no afectarían a las especificaciones. Esos cambios se harán después de la consulta de la siguiente reunión del JECFA.
25. El Comité tomó nota de la información proporcionada por la Unión Europea (UE), que en la UE está autorizado el uso del copolímero de metacrilato básico solo en los suplementos alimenticios, con un nivel de uso máximo (NM) de 100 000 ppm, y que esta dosis era apropiada para lograr la función tecnológica como agente de glaseado y, por lo tanto, correspondía a un nivel de uso de conformidad con las buenas prácticas de fabricación (BPF).

Conclusión

26. El Comité acordó remitir las especificaciones completas de los aditivos alimentarios al CAC42 para su aprobación en el trámite 5/8 (Apéndice III)

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (tema 4a del programa)⁶

27. El Comité examinó las recomendaciones del Grupo de trabajo presencial (GTP) sobre ratificación y armonización, presidido por Australia, en relación con las disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por la CCSCH4.
28. Australia, el Presidente del GTP, presentó la recomendación sobre la ratificación que figura en CRD3, señalando que el GTP sometió a consideración seis (6) anteproyectos de normas, tal como se indica a continuación:
- (i) Cinco anteproyectos de normas tenían disposiciones sobre aditivos alimentarios similares que solo permitían el uso de los agentes antiaglutinantes indicados en el Cuadro 3 de la NGAA, en la forma de polvo de las especias y hierbas culinarias (SCH).
 - (ii) Un anteproyecto de norma, a saber, azafrán, no permitía el uso de aditivos alimentarios en el producto, independientemente de su forma/tipo de presentación.
 - (iii) En un anteproyecto de norma, a saber, jengibre, se incluyeron dos sustancias (óxido de calcio y dióxido de azufre) en la sección sobre requisitos químicos del proyecto de norma; sin embargo, estas dos sustancias podían considerarse potencialmente como aditivos alimentarios en lugar de coadyuvantes de elaboración.
29. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente del GTP de modificar la recomendación del modo siguiente, con el fin de reflejar mejor los problemas señalados anteriormente:
- "Que el Comité apruebe los proyectos de disposiciones para hierbas aromáticas y especias contenidas en CX/FA 19/51/5, a excepción de las relativas al jengibre desecado o deshidratado"

Conclusión

30. El Comité aprobó la recomendación del GTP y acordó:
- (i) modificar el texto de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas de SCH de la siguiente manera:

"Los agentes antiaglutinantes indicados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) solo son aceptables en forma de polvo para los alimentos contemplados por esta norma."
 - (ii) aprobar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de los anteproyectos de normas para el ajo desecado o deshidratado, orégano desecado, hojas secas - albahaca desecada, partes de flores secas - clavo desecado, y el azafrán (Apéndice IV); y
 - (iii) no aprobar el anteproyecto de norma para raíces desecadas, rizomas y bulbos - jengibre desecado o deshidratado, señalando que no estaba claro si las dos sustancias eran aditivos alimentarios o coadyuvantes de elaboración y solicitar la aclaración correspondiente al CCSCH.

⁶ CX/FA 19/51/5; CRD 3 (informe del grupo de trabajo sobre ratificación/armonización); CRD9 (Ghana, Japón, Kenya, República de Corea, Federación de Rusia y Senegal); CRD18 (India); CRD30 (Nigeria); CRD31 (Unión Africana).

31. En cuanto a la cuestión sobre cómo el Comité podía hacer una distinción entre si los productos pertenecen a las hierbas aromáticas o a especias culinarias, la Secretaría del Codex aclaró que el CCSCCH había desarrollado una lista no exhaustiva de estos dos grupos, y que el orégano y la albahaca figuraban en las hierbas culinarias mientras que los tres productos restantes figuraban en especias. Se propuso que en el futuro se haría esta distinción al presentar las normas para su aprobación.

ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE NORMAS PARA PRODUCTOS Y LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA (tema 4b del programa)⁷

32. La presidencia del GT sobre la armonización (Australia) presentó su informe (CRD 3), que incluye recomendaciones sobre lo siguiente: (i) el informe del GTE sobre la armonización (CX/FA 19/51/6); y (ii) los futuros trabajos sobre la armonización.
33. Refiriéndose a CX/FA 19/51/6, el Presidente explicó que el GT sobre la armonización preparó recomendaciones sobre: (i) la armonización de 23 normas para productos para el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), el Comité del Codex sobre Azúcares (CCS), el Comité del Codex Sobre Aguas Minerales Naturales (CCNMW), el Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales (CCPV) y el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL, (ii) asociar la nota del Cuadro 3 de la GSFA; iii) la revisión de las disposiciones sobre los ésteres de ascorbilo en las CA 13.1.1, 13.1.2 y 13.1.3, y iv) actualizar los futuros trabajos.

Debate

34. El Comité examinó las recomendaciones del GT, hizo sus observaciones y tomó las siguientes decisiones:

Recomendación 2: Acción relacionada con los cambios en la IDA del JECFA

35. El Comité hizo cambios de redacción y aprobó la recomendación revisada que se indica a continuación:

"El Grupo de trabajo recomienda que el GT sobre la NGAA examine los cambios consiguientes a disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la NGAA, y los correspondientes comités de productos también deberán examinar los cambios consiguientes a sus normas, siempre que el JECFA modifique una IDA (ya sea numérica o IDA no especificada)"

Recomendación 3: Queso madurado

36. El Comité aprobó la recomendación de modificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en relación con la armonización de las 13 normas para productos para quesos madurados, que figura en el documento CRD 3, Anexo 1.

Recomendación 4: Modificación en la NGAA: Queso madurado

37. El Comité aprobó la recomendación de enmendar la NGAA en relación a la armonización de las 13 normas para productos para los quesos madurados, que aparece en CRD3, Anexo 2.

Recomendación 5: Inserción de la Nota 62 y la Nota 178 en la NGAA

38. El Comité examinó la recomendación de añadir: (i) la Nota 178 (como ácido carmínico) a las disposiciones sobre los carmines (SIN 120); y (ii) añadir la Nota 62 (como cobre) a CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS (SIN 141(i), (ii)) a todas las actuales disposiciones de la NGAA que figuran en los cuadros 1 y 2, por la Secretaría del Codex.
39. Un observador, si bien apoyaba la adición de estas notas, advirtió que la Nota 62 (como cobre) debería examinarse caso por caso, ya que no se había aplicado sistemáticamente en la NGAA.
40. La Secretaría del Codex observó que las CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS (SIN 141(i), (ii)) estaban clasificadas como grupo de aditivos alimentarios, y que estos estaban sujetos a un examen general del JECFA solicitado por el Comité en el tema 2 del programa; y, por lo tanto, no se tomarían medidas en relación con la Nota 62 (como cobre) hasta que el JECFA terminara este ejercicio, salvo en el caso de las disposiciones examinadas para armonización correspondientes a los quesos madurados.

⁷ CX/FA 19/51/6; CRD3 (Informe del grupo de trabajo presencial sobre aprobación/armonización); CRD10 (Canadá, Unión Europea, Ghana, Indonesia, Kenya, Filipinas, Federación de Rusia, Senegal y Estados Unidos de América); CRD19 (India y Malasia); CRD26 (República Dominicana); CRD30 (Nigeria); CRD31 (Unión Africana); CRD32 (Cambios en el informe del GTP sobre aprobación y armonización); CRD33 (El Salvador).

Conclusión

41. El Comité acordó insertar la Nota 178 (Como ácido carmínico) a las disposiciones sobre los carmines (SIN 120) y pedir a la Secretaría del Codex que se haga dentro del mantenimiento de la NGAA.

Recomendación 6: Modificación de las normas para los azúcares y el agua

42. El Comité aprobó la recomendación de modificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en relación con la armonización de las dos (2) normas para productos para los azúcares, y dos (2) normas para productos para las aguas, que figuran en el documento CRD 3, Anexo 3.

Recomendación 7: Modificación en la NGAA: Normas para los azúcares y el agua

43. El Comité aprobó la recomendación respecto a las enmiendas en la NGAA en relación a la armonización de las dos normas para los azúcares y dos normas para las aguas, que aparecen en CRD3, Anexo 3.
44. Un observador pidió aclaración de la justificación tecnológica de los nutrientes esenciales utilizados en los productos correspondientes a las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CXS 227-2001). Un miembro proporcionó la justificación tecnológica que los minerales se añaden únicamente para restablecer el sabor y las características de los productos y que la remineralización no tiene la finalidad de mejorar las propiedades nutritivas. La Secretaría del Codex señaló que los nutrientes esenciales figuran en *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CXG 9-1987) y que los minerales no son aditivos alimentarios, de modo que las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CXS 227-2001) no deberían remitirse a la NGAA.

Recomendaciones 8 - 9: Pedir a los grupos de trabajo del CCFA

45. El Comité acordó aprobar la recomendación de:
- (i) solicitar al GT de prioridades del JECFA que incluya en la Lista de prioridades del JECFA los siguientes aditivos alimentarios:
 - a. azodicarbonamida (SIN 927a) para la evaluación del JECFA de la inocuidad como agente de tratamiento de las harinas;
 - b. cisteína L- y sus hidrocloruros (SIN 920) para evaluación del JECFA de la inocuidad y especificaciones del JECFA como agente para tratamiento de las harinas (esta sustancia se siguió debatiendo en el párr. 155(i)); y
 - c. ascorbato de potasio (SIN 303) para especificación del JECFA (esta sustancia se siguió debatiendo en el párr. 155(ii))
 - (ii) solicitar al GT sobre el SIN que considere si:
 - a. la lecitina (SIN 322(i)) tiene la clase funcional de agente de tratamiento de las harinas en productos relacionados con la *Norma para la harina de trigo* (CXS 152-1985), o si su clase funcional es de emulsionante; y
 - b. el ascorbato de sodio (SIN 301) tiene la clase funcional de agente de tratamiento de las harinas en productos relacionados con la *Norma para la harina de trigo* (CXS 152-1985).

Recomendación 10: Enmienda a las normas: Cereales, legumbres y leguminosas, y proteínas vegetales

46. El Comité examinó la recomendación y aceptó la enmienda a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en relación con la armonización de dos (2) normas para productos (es decir, CXS 202-1995 y CXS 249-2006) para los cereales, las legumbre y las leguminosas; y las tres (3) normas para productos para las proteínas vegetales, que figuran en el documento CRD 3, Anexo 4
47. Una organización miembro expresó su preocupación por el hecho de que las dos enzimas (es decir, amilasa fúngica de *Aspergillus niger*; y la enzima proteolítica del *Bacillus subtilis*) habían sido excluidas de la Sección 4.2 (Aditivos alimentarios) que se habían armonizado con la NGAA. Sin embargo, aparecían en la Sección 4.1 (Enzimas) del proyecto de norma revisada (CXS 152-1985). Se explicó que estas dos sustancias no tenían especificaciones del JECFA, y una de ellas (la amilasa fúngica de *Aspergillus niger*) no tenía SIN. La organización miembro recomendó que, de acuerdo con el procedimiento operativo para la armonización, el Comité contemplara eliminar las disposiciones sobre estas dos enzimas; o retenerlas para seguir reflexionando sobre sus necesidades. En su opinión, estas dos enzimas debían ser considerados como aditivos alimentarios, en lugar de coadyuvantes de elaboración.
48. Un observador señaló que el JECFA todavía no terminaba y publicaba las directrices para la evaluación de riesgos sobre la evaluación de la inocuidad de las enzimas.

49. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que las Directrices para la evaluación de riesgos para la evaluación de la inocuidad de las enzimas (orientación) estaban en elaboración. Se celebró una reunión de expertos en diciembre de 2018 y en los próximos meses se terminaría un proyecto de informe con los cambios recomendados a las Directrices. El informe y sus proyectos de recomendaciones se debatirían en la próxima reunión del JECFA y una versión en proyecto de las directrices se sometería a consulta pública antes de la aprobación definitiva por el JECFA.
50. Tras un breve debate, el Comité acordó:
- (i) aprobar una armonización parcial de CXS 152-1985, con excepción de la Sección 4.1 (las dos enzimas antes mencionadas);
 - (ii) pedir al GT sobre las prioridades que incluya la amilasa fúngica de *Aspergillus niger*; y la enzima proteolítica de *Bacillus subtilis* como agente para tratamiento de las harinas en la Lista de prioridades del JECFA para especificaciones y evaluación de la inocuidad; y
 - (iii) pedir al GT sobre el SIN que asigne número del SIN, clase funcional y función tecnológica de agente de tratamiento de las harinas a la amilasa fúngica de *Aspergillus niger*.

Recomendación 11: Modificación en la NGAA

51. El Comité aprobó la recomendación de que se enmiende la NGAA en relación a:
- (i) la armonización de dos normas para productos para los cereales, legumbres y leguminosas (a saber, CXS 202-1995 y CXS 249-2006) y las tres normas para productos para las proteínas vegetales; y
 - (ii) una armonización parcial de CXS 152-1985, con excepción de la Sección 4.1 (Enzimas) en cereales, legumbres y leguminosas, CRD 3, Anexo 4.

Recomendación 12: Además de la nota de la Sección 3 de la NGAA

52. El Comité aprobó la recomendación de que se enmiende la NGAA para agregar una nota a la sección del Cuadro 3 "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los aditivos en el Cuadro 3 de la NGAA".

Recomendación 13: Ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305)

53. El Comité aprobó la recomendación de enmendar las disposiciones sobre los ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305) en las CA 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3 de la NGAA, que figuran en el documento CRD3, Anexo 5.

Recomendación 14: Plan de avance actualizado

54. El Comité aprobó:
- (i) el plan de avance de los trabajos actualizado para la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos que figuran en el documento CRD3, Anexo 6, con las enmiendas (incluida la CXS 331 en CCFA53; se corrige el número de normas del CCLAC a 3 y se incluyó una norma de CCEURO) y se confirma que el documento de directrices para información en materia de armonización se actualizaría en este sentido; y
 - (ii) la recomendación de finalizar el trabajo de armonización de las 18 normas para productos, es decir, productos del CCMMP (9 normas), CCSC (3) y CCFO (6).

Recomendación 15: Normas del CCNFSDU

55. El Comité aprobó la recomendación de pedir al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) que examine las disposiciones sobre aditivos alimentarios y niveles máximos apropiados de dos de sus normas para productos (CXS 181-1991 y CXS 203-1995) a fin de que los trabajos de armonización de estas normas se puedan iniciar después de la CCFA52.

Recomendación 16

56. El Comité aprobó la recomendación de encomendar al GTE sobre armonización que examine cómo evitar futuras divergencias entre la NGAA y las normas para productos durante la elaboración de nuevas normas o modificación de normas presentes.

Conclusión

57. El Comité convino en remitir al CAC42 para su aprobación:
- (i) Las secciones revisadas de aditivos alimentarios de:

- a. las 13 normas para la leche y los productos lácteos (queso madurado), es decir, la *Norma para el Cheddar* (CXS 263-1966); *Danbo* (CXS 264-1966); *Edam* (CXS 265-1966); *Gouda* (CXS 266-1966); *Havarti* (CXS 267-1966); *Samsø* (CXS 268-1966); *Emmental* (CXS 269-1967); *Tilsiter* (CXS 270-1968); *Saint-Paulin* (CXS 271-1968); *Provolone* (CXS 272-1968); *Coulommiers* (CXS 274-1969); *Camembert* (CXS 276-1973); y *Brie* (CXS 277-1973) (Apéndice V, parte A);
 - b. las dos normas para los azúcares y las dos normas para las aguas minerales naturales, es decir, la *Norma para la miel* (CXS 12-1981); y la *Norma para los azúcares* (CXS 212-1999); y la *Norma para las aguas minerales naturales* (CXS 108-1981); y la *Norma general para las aguas potables embotelladas/ensvasadas (distintas de las aguas minerales naturales)* (CXS 227-2001) (Apéndice V, parte B); y
 - c. las tres normas para los cereales, las legumbres y las leguminosas y las tres normas para las proteínas vegetales, es decir, la *Norma para la harina de trigo* (CXS 152-1985); *Norma para el cuscús* (CXS 202-1995); y *Norma para los fideos instantáneos* (CXS 249-2006); *Norma para productos de proteínas de trigo incluido el gluten de trigo* (CXS 163-1987); *Norma general para los productos proteínicos vegetales(PPV)* (CXS 174-1989); y *los productos de proteína de soja* (CXS 175-1989) (Apéndice V, parte C);
- (ii) Las disposiciones revisadas de:
- a. la NGAA en relación con la armonización de las trece normas para la leche y los productos lácteos (queso madurado), las dos normas para los azúcares, dos normas para las aguas minerales naturales, las tres normas para los cereales, las legumbres y leguminosas las tres normas para las proteínas vegetales (Apéndice VI, partes B1-B3); y
 - b. la NGAA en relación a la armonización de las disposiciones sobre los ÉSTERES DE ASCORBILO (palmitato de ascorbilo (SIN 304) y estearato ascórbico (SIN 305) y la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) y la *Norma para preparados complementarios* (CXS 156-1987) (Apéndice VI, parte B4); y
- (iii) Una nota al cuadro titulado "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los aditivos en el Cuadro 3 de la NGAA", para que diga

"Esta sección solo presenta las normas para productos en las que la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA no figura en el Anexo del Cuadro 3. Las disposiciones sobre el uso de determinados aditivos del Cuadro 3 que figuran en las normas en que la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA aparece en el Anexo del Cuadro 3, se pueden consultar en las correspondientes categorías de alimentos de los cuadros 1 y 2". Ser conscientes de que el proceso de armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con la NGAA es un trabajo en curso, y en consecuencia no todas las normas para productos aparecen todavía en esta sección" (Apéndice VI, parte B5);

58. El Comité también acordó:

- (i) establecer un GTE, presidido por Australia y copresidido por los Estados Unidos de América y el Japón, que trabajaría solo en inglés, para examinar:
 - a. la armonización de las siguientes normas para productos que aparecen en el plan de trabajos futuros: con la ayuda de la FIL, las siguientes normas para la leche y los productos lácteos, incluidas las normas para los quesos: CXS 208-1999, CXS 221-2001, CXS 250-2006, CXS 251-2006, CXS 252-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973, CXS 278-1978 y CXS 283-1978; además de las normas para productos CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 210-1999, CXS 211-1999, CXS 256-2007, CXS 326-2017, CXS 327-2017, CXS 328-2017 y CXS 329-2017;
 - b. en qué forma se pueden evitar futuras divergencias entre la NGAA y las normas para productos cuando los Comités modifican o elaboran nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios; y
 - c. la revisión de la sección sobre aditivos alimentarios de las normas para productos como se indica en CRD2 Anexo 1, Parte A, para incluir los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) bajo el encabezado de la clase funcional correspondiente con un nivel de uso máximo (NM) de buenas prácticas de fabricación (BPF) (véase CRD 2, recomendación 2).

- (ii) pedir al CCNFSDU que examine las disposiciones sobre aditivos alimentarios adecuadas y los niveles máximos de las normas para productos CXS 181-1991 (*Norma para preparados dietéticos para regímenes de control del peso*) y CXS 203-1995 (*Norma para preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento*).
59. El Comité confirmó que el mecanismo actual que utiliza el trabajo preparatorio realizado por los observadores había sido eficiente y acordó seguir utilizando este sistema en los trabajos de armonización, y reconoció la contribución de la Federación Internacional de Lechería en este ámbito.
60. El informe del GTE debería facilitarse a la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la CCFA52.
61. El Comité también acordó establecer un grupo de trabajo presencial (GT), presidido por Australia, que trabajaría únicamente en inglés, para reunirse inmediatamente antes de la CCFA52 (medio día antes de la reunión) a fin de examinar y preparar recomendaciones para la plenaria sobre:
- (i) el informe del GTE sobre la armonización; y
 - (ii) la aprobación de disposiciones sobre aditivos de alimentos remitidas por los comités de productos.

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 5 del programa)⁸

62. El Comité tomó nota de que el GTP sobre la NGAA (GTP-NGAA), que se reunió inmediatamente antes de la sesión plenaria y estuvo presidido por los Estados Unidos de América, había hecho recomendaciones sobre 155 disposiciones que ya estaban en el procedimiento de trámites del Codex y/o adoptadas, y sometido a debate 102 propuestas de nuevas disposiciones y/o disposiciones revisadas. Estos asuntos están relacionados con los temas 5(a) y 5(b) del programa.
63. El Comité examinó las recomendaciones 1-24 del GTP-NGAA (que figuran en CRD2), tomó las siguientes decisiones y formuló las observaciones siguientes:

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA): EL INFORME DEL GTE SOBRE LA NGAA (tema 5a del programa)⁹

Recomendación 1

64. El Comité aprobó la recomendación relativa a la adopción en el trámite 5/8 de los proyectos de disposiciones en el Cuadro 3 de la NGAA que figuran en el Anexo 1, parte A de CRD2, con la inserción de CXS 243-2003, CXS 296-2009 y CXS 256-2007 en el columna titulada “aceptables incluidos los alimentos que se ajustan a la columna de la norma sobre productos” para la disposición de la goma ghatti (SIN 419), ya que estas Normas contenían una referencia general al Cuadro 3 para las clases funcionales específicas.
65. El Comité observó que CS 243-2003, CS 296-2009, CS 256-2007, CS 66-1981, CS 117-1981 y CS-309R-2011 que figuraban en la columna de disposiciones de la goma ghatti (SIN 419) y el polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) serían borradas en una reunión futura una vez se hubieran resuelto los problemas tecnológicos asociados con la versión en línea de la NGAA.

Recomendación 2

66. El Comité aprobó las recomendaciones de solicitar que el GTE sobre la armonización, establecido por la CCFA51 (véase el párr. 57(i)c), sometiera a examen la revisión de la sección sobre aditivos alimentarios de las normas para productos que se indica en el Anexo 1, parte A, para incluir el polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437), bajo la clase funcional apropiada con el NM, de acuerdo con las BPF.

Recomendación 3

67. El Comité aprobó las recomendaciones de:
- (i) solicitar orientación al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) sobre la justificación tecnológica para el uso del polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) en *la Norma para pepinos encurtidos* (CXS 115-1981); y

⁸ CRD2 (informe del GTP sobre la NGAA).

⁹ CX/FA 19/51/7; CX/FA 19/51/7 Add.1; CRD2 (informe del GTP sobre la NGAA); CRD11 (Brasil, Canadá, Costa Rica, Ghana, Guatemala, Indonesia, Japón, Kenya, Filipinas, República de Corea, Federación de Rusia, Senegal, Sudáfrica, Tailandia, IACM/NATCOL, ICBA e IDF); CRD20 (India, Malasia y Perú); CRD23 (Brasil); CRD24 (Costa Rica y Marruecos); CRD26 (República Dominicana); CRD30 (Nigeria); CRD31 (Unión Africana); CRD33 (El Salvador).

- (ii) solicitar al CCPFV, si determinara que dicho uso estaba justificado tecnológicamente, que revisara CXS 115-1981 con el fin de reflejar el uso del aditivo para la función tecnológica adecuada con la DM, de acuerdo con las BPF.

Recomendaciones 4-5

68. El Comité aprobó las recomendaciones de que el Comité informe al CAC42 de que:
- (i) el uso de agentes antiaglutinantes en el tratamiento de la superficie de la mozzarella con alto contenido de humedad solo estaba justificado tecnológicamente en las formas trituradas o cortadas en dados del producto; y
- (ii) el uso de conservantes en el tratamiento de la superficie de la mozzarella con alto contenido de humedad solo estaba justificado tecnológicamente cuando no estaba empaquetada en líquido.
69. El Comité acordó someter a la aprobación del CAC42 la tabla revisada sobre el “uso justificado” en CXS 262-2006 como se indica en **negrita y subrayado** a continuación:

Clase funcional del aditivo	USO JUSTIFICADO			
	Mozzarella con bajo contenido de humedad		Mozzarella con alto contenido de humedad	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie
Colorantes:	X ^(a)	–	X ^(a)	–
Agentes blanqueadores:	–	–	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–	X	–
Estabilizadores:	X		X	
Espesantes:	X		X	
Emulsionantes:				
Antioxidantes:				
Conservantes:	X	X	X	<u>X^(c)</u>
Agentes espumantes:				
Agentes antiaglutinantes:		X ^(b)		<u>X^(d)</u>

(a) Solo para obtener las características de color descritas en la Sección 2.

(b) Para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

(c) **Solo para mozzarella con alto contenido de humedad no envasada en líquido.**

(d) **Solo para el tratamiento de la superficie del queso rallado y/o en dados.**

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente.

– El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente.

Recomendación 6

70. El Comité aprobó la recomendación relativa a la adopción en el trámite 8 o el trámite 5/8 de los proyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 1, parte B de CRD2.
71. El Comité tomó nota de la opinión de un miembro que una DM de 5 000 mg/kg para el caramelo II – caramelo al sulfito (SIN 150b) en la categoría de alimentos 05.2 “Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4” era demasiado alta y no podía ser apoyada. En su opinión, el consumo de 200 g de dulces podría provocar que el nivel de la ingesta de caramelo II – caramelo al sulfito, de una persona de 60 kg de masa corporal, alcanzara la IDA de 160 mg/kg/pc y, de un niño, excediera la IDA por tres.

Recomendación 7

72. El Comité aprobó la recomendación relativa a la suspensión del trabajo sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 2, parte A de CRD2.

Recomendación 8

73. El Comité aprobó las recomendaciones de que los anteproyectos de disposiciones de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b (i)) en las categorías de alimentos 05.2 y 05.4, y de zeaxantina, sintética (SIN 161h (i)), en las categorías de alimentos 05.2 y 05.3 fueran mantenidos hasta que se hubieran adoptado disposiciones para estos aditivos e incorporado en el Cuadro 3 de la NGAA, en cuyo momento las disposiciones para estos aditivos en las categorías de alimentos 05.2, 05.3 y 05.4 debían suspenderse.
74. El Comité acordó incluir en esta recomendación, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b (i)) en la categoría de alimentos 05.4 y zeaxantina, sintética (SIN 161h (i)), en la categoría de alimentos 05.3, que se había omitido inadvertidamente de CRD2, Anexo 3 parte A.

Recomendación 9

75. Respecto al uso de citrato trisódico (SIN 331(iii)) en la categoría de alimentos 01.1.1 "Leche líquida (natural/simple)", algunos miembros opinaron que su propósito era impedir la coagulación y sedimentación, y que tal uso era seguro y tecnológicamente necesario, señalando que se había utilizado ampliamente en las regiones tropicales. Otros miembros indicaron que su propósito era compensar el bajo contenido de citrato y alto contenido de calcio de la leche bovina en las regiones tropicales debido a las condiciones climáticas, y por lo tanto introducía la posibilidad de uso indebido en otras regiones si la disposición no se limitaba por las condiciones climáticas.
76. El Comité tomó también nota de la preocupación de Kenya que la nota B25 en CRD2, Anexo 1, parte C, que decía "Solo para uso en la leche UHT de la especie bovina para compensar el contenido de citrato y calcio para prevenir la sedimentación como resultado de las condiciones climáticas", no indicaba el valor natural crítico por debajo o más allá de lo que podría necesitar el uso de citrato trisódico, y no estaba claro a qué condiciones climáticas se aplicaría esa nota; y la puesta en práctica de la nota sería difícil, especialmente para los reguladores. La opinión fue apoyada por otro miembro.
77. En respuesta a la propuesta de retener el proyecto de disposición durante un año más para que los miembros armonicen sus posiciones, el Presidente del GTP explicó que: i) las normas del Codex eran consultivas, era una opción de los miembros si debían permitir el uso de determinados aditivos alimentarios que figuran en las mismas; ii) la cuestión había sido objeto de un amplio debate y el aditivo en particular había sido utilizado por un número de miembros en función de las condiciones climáticas; y iii) parecía poco probable que por aplazar la adopción del proyecto de disposición un año más, pudiera identificarse una solución mejor.
78. El Comité examinó la manera de revisar la nota B25 para resolver los problemas señalados anteriormente.

Conclusión

79. El Comité apoyó la recomendación relativa a la adopción en el trámite 8 de los proyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 1, parte C con la revisión de la nota B25 para que dijera "para uso en la leche UHT de la especie bovina para compensar el contenido de citrato o calcio para prevenir la sedimentación como resultado de las condiciones climáticas".

Recomendación 10

80. Respecto a la CA 01.1.2, el Comité convino en:
- (i) presentar al CAC42 los proyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 1, parte D de CRD2, para su adopción en el trámite 5/8;
 - (ii) mantener en el trámite actual la disposición sobre alginato de propilenglicol (SIN 405) para examinar ulteriormente la dosis de uso propuesta; y
 - (iii) revisar la nota 407 del modo siguiente: "Excluidas todas las leches líquidas que no estén enriquecidas con minerales o vitaminas".

Recomendación 11

81. Un miembro expresó la opinión de que un NM de 5 000 mg/kg para los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5 era demasiado alto, y llevaba a la posibilidad de que la IDA se excediera, y debía reducirse a 1 000 mg/kg.
82. El Comité aprobó la recomendación relativa a la adopción en el trámite 8 de los proyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 1, parte E de CRD2.

Recomendación 12

83. El Comité decidió pedir al GT presencial sobre prioridades del JECFA, que sometiera a consideración la adición de ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) a la lista de prioridades del JECFA.

Recomendación 13

84. El Comité aprobó la recomendación relativa a la suspensión del trabajo sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 2, parte B de CRD2.

Recomendación 14

85. El Comité tomó nota de que durante el debate del GTP, una organización miembro indicó que la exposición a dioctilsulfosuccinato de sodio (SIN 480) en determinados grupos de la población, especialmente niños, podía exceder la IDA del JECFA. Un observador informó de que habían realizado un cálculo con el método presupuestario teniendo en cuenta la posible exposición al aditivo de todos los alimentos y que del cálculo se desprendió que la exposición al aditivo no excedería la IDA del JECFA.
86. El Comité estuvo de acuerdo con la petición del GT presencial sobre prioridades del JECFA para que el JECFA revisara el cálculo de la exposición de dioctilsulfosuccinato de sodio (SIN 480) que presentaría el observador, así como otra información sobre la exposición, para determinar la conveniencia de que los datos corroboraban la seguridad de la disposición sobre dioctilsulfosuccinato de sodio en la categoría de alimentos 14.1.4.
87. El Comité aprobó la recomendación de que la disposición del Anexo 3, parte B de CRD2 se mantuviera en su Trámite actual en espera de la información pertinente del JECFA.

Recomendación 15

88. El Comité decidió mantener en el trámite actual los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 3, parte C de CRD2, y solicitar que el GT presencial sobre prioridades del JECFA sometiera a consideración la adición de ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473), oligoésteres de la sacarosa, I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474) a la Lista de prioridades del JECFA, para una evaluación de la exposición.

Recomendación 16

89. El Comité convino en encomendar al GTE sobre la armonización, establecido por la CCFA51 (véase el párr. 57(i)), que examinara la revisión de CXS 152-1985 para incluir la disposición adoptada para el sulfato de calcio (SIN 516).

Recomendación 17

90. El Comité convino en:
- (i) encomendar al GTE sobre el SIN, establecido por la CCFA51 (véase el párr. 148(ii)c), que examinara la asignación de la clase funcional de agente de tratamiento de las harinas al carbonato de magnesio (SIN 504(i)); y
 - (ii) mantener en el trámite actual los anteproyectos de disposiciones de carbonato de magnesio (SIN 504(i)) que figuran en el Anexo 3, parte D, de CRD33.

Recomendaciones 18 y 19

91. El Comité convino en:
- (i) mantener en el trámite actual el proyecto y anteproyecto de disposición para propilenglicol (SIN 1520) en la categoría de alimentos 14.1.4.1 y 14.1.4.2; y
 - (ii) someter a consideración el debate de un enfoque integral para el uso de aditivos secundarios en una fecha futura.
92. El Comité recordó que la CCFA47 convino en la siguiente definición de "aditivo alimentario secundario" (véase REP15/FA párr. 147):

“Aditivo alimentario secundario es todo aditivo alimentario que: i) se utiliza en preparaciones de aditivos alimentarios, enzimas, aromatizantes, nutrientes o sustancias con efecto fisiológico, que se formulan para uso comercial en particular; ii) ejerce una función tecnológica en esas preparaciones (por ejemplo, facilita su almacenamiento, normalización, dispersión, dilución o disolución); y iii) no tiene una función tecnológica en el alimento en que esas preparaciones tienen una función. El término no incluye coadyuvantes de elaboración que no tienen ninguna función tecnológica en las preparaciones ni en el alimento en que las preparaciones tienen una función.”

Recomendación 20

93. El Comité tomó nota del debate en el GTP.
94. Durante el debate fue examinada la nota “para uso en ceras, recubrimientos o esmaltes donde estas aplicaciones están permitidas para la aplicación en la superficie de la fruta fresca.” Para la categoría de alimentos 04.2.1.2, varios miembros pidieron más información sobre cómo explicaba la nota las diferencias sobre el uso de los tratamientos de superficie por los miembros del Codex. Se aclaró que, si un miembro solo se permitía el uso de ceras, recubrimientos o esmaltes en frutos sin pieles comestibles, la nota explicaba tal limitación. Del mismo modo, si un miembro incorporaba la NGAA en sus normativas nacionales, la nota significaría que permitía el uso de revestimientos en la superficie de las frutas frescas.
95. El Comité aprobó la recomendación relativa a i) la adopción en el trámite 8 o el trámite 5/8 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 1, parte F, de CRD2 y ii) la revisión de las disposiciones adoptadas que figuran en el Anexo 1, parte F, de CRD2.

Recomendación 21

96. El Comité aprobó las recomendaciones relativas a la suspensión del trabajo sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 2, parte C, de CRD2.

Recomendación 22

97. El Comité acordó mantener los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en el Anexo 3, parte F, y redistribuirlos para recabar observaciones sobre la justificación tecnológica y el uso de facto en la práctica de la industria actual de aditivos en el tratamiento de la superficie de la fruta fresca.

Recomendación 23

98. El Comité acordó informar al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) que estaba examinando el uso de aditivos como glaseado o esmalte para el tratamiento de superficie de las frutas y hortalizas frescas en las categorías de alimentos 04.1.1.2 y 04.2.1.2.

PROPUESTAS DE NUEVAS DISPOSICIONES Y/O REVISIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (RESPUESTAS A LA CL 2018/27-FA) (tema 5b del programa)¹⁰

Recomendación 24

99. El Comité convino en:
- (i) anexas la nota CS 117 al anteproyecto de disposiciones para el copolímero de metacrilato básico (CMB) (1205) (véase el párr. 19);
 - (ii) incluir en el Trámite 2 en la NGAA las nuevas disposiciones propuestas que figuran en el Anexo 4 de CRD2 con las correcciones siguientes:
 - a. para la nisina (SIN 234):
 - eliminar las notas XS302 y XS306R en la categoría de alimentos 12.6.1;
 - eliminar la nota XS302 en la categoría de alimentos 12.6.2;
 - eliminar la nota XS306R en la categoría de alimentos 12.6.4; y
 - eliminar las notas XS302 y XS306R en la categoría de alimentos 12.7;
 - b. para el extracto de *Dunaliella salina* rico en betacarotenos (SIN 160(a) (iv)):

¹⁰ CL2018/27-FA; CX/FA 19/51/8 (respuestas de Brasil, China, Japón, Senegal, EFEMA, EU Specialty Food Ingredients e ICGMA); CRD2 (Informe del GTP sobre la NGAA); CRD12 (Canadá, Ghana, Indonesia, Kenya, Federación de Rusia, Senegal y Sudáfrica); CRD26 (República Dominicana); CRD30 (Nigeria); CRD31 (Unión Africana).

- eliminar la nota 402 en la categoría de alimentos 1.1.4 e incluir la nota XS243;
- incluir las notas XS250 y XS252 en la categoría de alimentos 1.3.2;
- eliminar la nota 209 en la categoría de alimentos 1.5.2;
- eliminar la doble entrada de la nota XS262 e incluir las notas XS273, XS275 y XS283 en la categoría de alimentos 01.6.1;
- incluir la nota XS243 en la categoría de alimentos 01.7;
- incluir las notas XS33, XS210 y XS325R en la categoría de alimentos 02.1.2;
- incluir la nota XS329 en la categoría de alimentos 02.1.3;
- eliminar la nota XS309R en la categoría de alimentos 05.2;
- incluir la nota XS249 en la categoría de alimentos 06.4.3; e
- incluir la nota XS117 en la categoría de alimentos 12.5.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE NITRATOS (SIN 251, 252) Y NITRITOS (SIN 249, 250) (tema 5c del programa)¹¹

100. La UE, como Presidente del GTE, presentó el tema y explicó que el GTE había recopilado y compilado información sobre: los enfoques de gestión de riesgos existentes utilizados por los organismos reguladores; enfoques disponibles para expresar las dosis de uso; información sobre las alternativas; usos y dosis de uso de nitratos y nitritos; información sobre la presencia natural; y la necesidad de una evaluación de riesgos o más asesoramiento científico. Con base en la información recopilada, el GTE había formulado dos recomendaciones para ayudar en la orientación del Comité sobre los próximos pasos, es decir, cómo avanzar en la expresión de nitratos y nitritos en el contexto de la NGAA y qué clase de asesoramiento científico se necesitaba del JECFA.
101. El Comité observó que el enfoque para la gestión de riesgos estaba estrechamente relacionado con la evaluación de riesgos, y acordó considerar la recomendación sobre la necesidad de una evaluación de riesgos antes de someter a debate los asuntos relacionados con la gestión.

Recomendación: evaluación de riesgos

102. El Comité tomó nota de las siguientes opiniones:
- (i) Debía solicitarse asesoramiento científico para proporcionar una evaluación global de la exposición alimentaria. La evaluación de la exposición más reciente del JECFA de nitratos y nitritos se basó en los datos de 2002 y podría haber datos recientes/información sobre este tema, incluyendo dictámenes de la EFSA. Era necesario realizar una evaluación actualizada de la exposición después de la evaluación europea, debido a los cambios en los patrones del consumo de alimentos.
 - (ii) La evaluación de la exposición a nitritos y nitratos debía realizarse teniendo en cuenta la ingesta total de la dieta de la población, incluidos los aditivos alimentarios y otras fuentes de nitritos y nitratos, como la presencia natural en los alimentos y el agua, de acuerdo con los datos proporcionados por el GTE a la base de datos de SIMUVIMA.
 - (iii) De acuerdo al preámbulo de la NGAA, los miembros del Codex podían proporcionar el CCFA información de la ingesta que pudiera utilizar el Comité para establecer los niveles máximos de uso.
103. También se señaló que la última solicitud de datos se había centrado en los niveles naturales de nitratos y nitritos, y en la cuestión de que la exposición alimentaria fue excluida.

Conclusión

104. Reconociendo que la solicitud anterior de datos tuvo un alcance limitado y se pusieron a disposición datos limitados; y que había una necesidad de proporcionar una imagen más completa para informar al CCFA para tomar una decisión; el Comité acordó solicitar a la Secretaría del Codex que, en consulta con las

¹¹ CX/FA 19/51/9; CRD13 (Canadá, Unión Europea, Indonesia y Federación de Rusia); CRD23 (Brasil); CRD26 (República Dominicana); CRD33 (El Salvador).

Secretarías del JECFA, distribuyera una carta circular (CL) para recopilar información de carácter general sobre la disponibilidad de: i) datos sobre la presencia y/o la exposición alimentaria de nitratos y nitritos; y ii) estudios sobre los niveles de presencia natural y niveles que se producen a partir del uso de aditivos.

105. Con base en la información proporcionada en respuesta a dicha CL, la CCFA52 considerará si es conveniente solicitar una nueva evaluación al JECFA.

Recomendación: enfoque para la gestión de riesgos

106. El Comité apoyó la propuesta de la Presidencia de adoptar un enfoque para la gestión de riesgos que incluyera tanto las cantidades añadidas como las cantidades residuales cuando se abordan los usos y dosis de uso de nitratos y nitritos en la NGAA; y que este enfoque sería aplicado caso por caso.

Conclusión

107. El Comité convino en:
- i) establecer tanto los niveles entrantes como residuales de nitratos y nitritos en la NGAA; y
 - ii) solicitar al GTE sobre la NGAA que distribuyera todas las disposiciones (adoptadas y en el procedimiento de trámites), teniendo en cuenta la información en los cuadros 2 y 3 del documento CX/FA 19/51/9.
108. La Presidencia alentó a los miembros y observadores a contestar a la CL proporcionando la información solicitada.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA REDACCIÓN ALTERNATIVA A LA NOTA 161 EN RELACIÓN CON EL USO DE LOS EDULCORANTES (tema 5d del programa)¹²

109. La Unión Europea, como copresidente del GTE, presentó el tema y destacó que el mandato del GTE fue elaborar la redacción de una nota alternativa a la Nota 161 (p. ej., Sujeto a la legislación nacional del país importador con el fin, en particular, de concordar con la Sección 3.2 del Preámbulo) respecto a la utilización de edulcorantes en la NGAA. El GTE ejecutó su mandato en dos etapas, consistentes en obtener consenso sobre la redacción de una propuesta de nota y la aplicación de la nota revisada a las recomendaciones 1 a 6 de CX/FA 15/47/13. Tras dos rondas de observaciones, los copresidentes del GTE formularon cinco (5) recomendaciones para consideración de la CCFA51.
110. Los EE.UU., como copresidente del GTE, subrayaron que los proyectos de notas alternativas se habían preparado en colaboración y que ofrecían una buena solución de compromiso.

Debate

111. El Comité tomó nota del apoyo manifestado por las delegaciones, examinó cada recomendación y tomó las siguientes decisiones:

Recomendación 1: Notas alternativas

112. El Comité acordó:
- (i) adoptar las siguientes dos notas alternativas de sustitución a la Nota 161:
 - Nota para las disposiciones sobre aditivos con la función de edulcorante, pero no para la función de acentuador del sabor:
"Algunos miembros del Codex permiten el uso de edulcorantes en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan su uso a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos."
 - Nota para las disposiciones sobre aditivos con funciones de edulcorante y acentuador del sabor:
"Algunos miembros del Codex permiten el uso de edulcorantes en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan su uso a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos. Esta limitación puede no aplicarse a la utilización adecuada como acentuador del sabor".

¹² CX/FA 19/51/10; CRD14 (Brasil, Canadá, Unión Europea, Federación de Rusia, Ghana, Senegal, CCC e ICBA); CRD21 (India y Perú); CRD23 (Revisado, Brasil); CRD25 (Costa Rica); CRD26 (República Dominicana); CRD27 (FIA); CRD31 (Unión Africana); CRD33 (El Salvador).

- (ii) que las notas alternativas se aplicasen tanto a las disposiciones adoptadas como a las disposiciones en el procedimiento de los trámites y estuvieran sujetas a la función prevista del aditivo (es decir, sólo la función de edulcorante o a las funciones de edulcorante y acentuador del sabor).

Recomendación 2: Disposiciones aprobadas asociadas con la Nota 161 propuesta para revisión

113. Una organización miembro apoyó la aplicación de las notas alternativas como se expone en el Apéndice 2 de CX/FA 19/51/10, con excepción de las siguientes disposiciones y categorías de alimentos:
- (i) las disposiciones adoptadas para el alitame (SIN 956), sacarinas (SIN 954(i)-(iv)), y el acesulfame potásico (SIN 950) en vista de las preocupaciones sobre el consumo alimentario correspondiente a los niveles máximos actualmente asociados con estas disposiciones; y
 - (ii) las CA 07.1 "Pan y productos de panadería ordinaria", 12.2.2 "Aderezos y condimentos" y 12.3 "Vinagres", debido a la falta de justificaciones tecnológicas y al riesgo de inducir a error a los consumidores asociado al uso de edulcorantes en estas categorías.
114. El Comité acordó aprobar la recomendación a la luz de las recomendaciones anteriores.

Recomendación 3: Proyectos y anteproyectos identificados de disposiciones para revisión

115. El Comité aprobó la recomendación y acordó revisar los proyectos y anteproyectos de disposiciones que figuran en el documento CX/FA 15/47/13 de conformidad con la recomendación 1 arriba expuesta, y que la revisión sería realizada por el GTE sobre la NGAA.

Recomendación 4: Nota explicativa de las notas de sustitución a la Nota 161

116. El Comité acordó proporcionar la justificación de las notas de sustitución a la Nota 161 como sigue:

Las notas de sustitución proporcionan información sobre el uso actual de edulcorantes por los miembros del Codex, y proporcionan también información sobre las consideraciones específicas del CCFA al adoptar la disposición. El texto propuesto no impone requisitos de etiquetado en los alimentos, ni criterios adicionales sobre el uso de edulcorantes a los enumerados en la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA, sino que más bien proporciona información sobre dónde pudo el CCFA llegar a un consenso sobre el uso de edulcorantes dentro de esos criterios. Los miembros del Codex pueden tener en cuenta esta información para determinar la aplicación de la disposición a nivel nacional o regional.

Recomendación 5: Mandato del GTE

117. La Comisión aprobó las recomendaciones de volver a establecer un GTE para debatir las disposiciones de la NGAA que tienen la Nota 161.
118. En respuesta a una petición de aclaraciones de un observador, se confirmó que la CA 05.3 debería excluirse de la lista V, como cambio consiguiente de la decisión del Comité respecto a las recomendaciones 1 – 3.

Conclusión

119. El Comité acordó:
- (i) enviar al CAC42 para adopción las disposiciones revisadas para los edulcorantes, en diferentes categorías de alimentos, tal como figuran en el Apéndice VI, parte C;
 - (ii) solicitar al GTE sobre la NGAA según lo establecido en el párrafo 138 que:
 - a) examine las disposiciones adoptadas sobre el alitame (SIN 956) y recabe información sobre el uso efectivo y el uso de este aditivo.
 - b) revise los niveles máximos asociados con las sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) en las CA 14.1.4.1, 14.1.4.2, 14.1.4.3 y el acesulfame potásico (SIN 950) en las CA 14.1.4 y 14.1.5; y
 - c) revise los proyectos y anteproyectos de las disposiciones que figuran en el documento CX/FA 15/47/13; y los distribuya para recoger comentarios y preparar recomendaciones para la CCFA52 (véase la recomendación 3, más arriba).
 - (iii) establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos presidido conjuntamente por la Unión Europea y los Estados Unidos de América, que trabaje solo en inglés, con las siguientes atribuciones:
 - a) debatir las disposiciones que tienen la Nota 161 de las siguientes CA:

- listas V (excepto la CA 5.3) y X del documento CX/FA 19/51/10 para proporcionar recomendaciones para una nota de sustitución para la Nota 161; y
 - listas W y Z de CX/FA 15/47/13 para determinar si los edulcorantes o acentuadores del sabor se justifican en estas categorías de alimentos y proporcionar recomendaciones para una nota de sustitución para la Nota 161 o si esas disposiciones deberían revocarse o suspenderse; y
 - otras categorías de alimentos con disposiciones adoptadas o disposiciones en el proceso de los trámites con la Nota 161 que puedan no aparecer en el documento CX/FA 15/47/13; y determinar si los edulcorantes o acentuadores del sabor se justifican en estas categorías de alimentos y proporcionar recomendaciones para una nota de sustitución para la Nota 161 o si esas disposiciones deberían revocarse o suspenderse;
- b) debatir si los edulcorantes o acentuadores del sabor se justifican en las CA 07.1 "Pan y productos de panadería ordinaria", 12.2.2 "Aderezos y condimentos", 12.3 "Vinagres" y ofrecer recomendaciones para una sustitución de la Nota 161, o si tales disposiciones deberían revocarse o suspenderse (véase la recomendación 5).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE LOS TÉRMINOS “NO ELABORADO” Y “NATURAL/SIMPLE” EN LA NGAA (tema 5e del programa)¹³

120. La Federación de Rusia presentó el documento de debate e informó al Comité de que los términos “fresco” y “natural/simple” son demasiado generales para ser incluidos como definiciones del Codex Alimentarius, y sugirió el desarrollo de los términos “no elaborado” y/o “sin tratar” para evitar el engaño al consumidor y las prácticas comerciales desleales.
121. La Presidencia propuso que el Comité sometiera a consideración la necesidad de desarrollar los términos “no elaborado” y/o “sin tratar”.

Debate

122. Las delegaciones a favor de la elaboración de definiciones señalaron que:
- (i) había cierta incertidumbre en la determinación de las categorías de productos alimenticios en que no podían utilizarse aditivos alimentarios. El análisis de los términos utilizados en las normas del Codex había demostrado que el término más apropiado para estos fines era el término alimentos “no elaborados”. La definición de este término se establece en los documentos de la OMS, la UE, la Unión Económica Euroasiática y una serie de países. Los aditivos alimentarios se utilizan ampliamente en los alimentos no elaborados, lo que podría inducir a error a los consumidores y, por lo tanto, el desarrollo de las definiciones de este término facilitaría una mejor comprensión de este grupo de productos alimenticios; y
 - (ii) era muy difícil justificar el uso de aditivos alimentarios en los alimentos no elaborados o alimentos naturales/simples sin embargo, había muchas nuevas propuestas. Por consiguiente, era inaceptable continuar con el uso de aditivos en lo que generalmente se considera un alimento “no elaborado”.
123. Las delegaciones que no estaban a favor de las definiciones señalaron que:
- (i) los términos propuestos, es decir, “no elaborados” y “sin tratar” se utilizaban en unos pocos descriptores de categorías de alimentos de la NGAA; y la mayoría de estas categorías de alimentos en que se utilizaban tales términos estaban bajo los mandatos de comités activos o activos previamente; y
 - (ii) la elaboración de las definiciones por el Comité aportaría criterios que limitan el uso de aditivos alimentarios para los alimentos pertenecientes a una categoría de alimentos en particular, sin embargo, la determinación del uso de aditivos alimentarios ya habría sido considerada por los comités responsables. Determinar la justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios en alimentos normalizados no recaía en el mandato del Comité y, por lo tanto, el trabajo ulterior en el desarrollo de la definición no sería útil.
124. Una organización miembro expresó la opinión de que no debían utilizarse aditivos alimentarios en los alimentos no elaborados/mínimamente elaborados (por ejemplo, en las frutas y hortalizas frescas, la leche, la carne fresca, y el pescado y los productos pesqueros, etc.) aparte de excepciones bien definidas y justificadas. Además se hizo hincapié en que la claridad de la información sobre las justificaciones

¹³ CX/FA 19/51/11; CRD15 (Canadá, Ghana, Indonesia, Federación de Rusia y Senegal); CRD26 (República Dominicana); CRD30 (Nigeria); CRD33 (El Salvador).

tecnológicas durante la presentación de propuestas de nuevas disposiciones facilitarían los debates durante el procedimiento de trámites.

125. En cuanto a la cuestión sobre la justificación tecnológica, se reconoció que el Comité disponía de múltiples fuentes de consulta es decir, la fuente más importante era la Sección 3.2 del Preámbulo así como la práctica existente de consultar a los comités sobre productos responsables de los alimentos normalizados. En este contexto, donde surgieran preocupaciones sobre cualquier disposición sobre los aditivos alimentarios en cuestión, tal disposición sería retenida en el procedimiento de trámites y se solicitaría orientación a los comités sobre productos. Por lo tanto, los procedimientos para facilitar las conversaciones globales y transparentes ya están disponibles.
126. La Secretaría del Codex informó al Comité de que, teniendo en cuenta los aspectos o posibilidad de engaño a los consumidores con el uso de aditivos alimentarios, y las preocupaciones generales con respecto a la transparencia, engaño a los consumidores y etiquetado podría plantearse en la CAC, al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) o al Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP).
127. Algunos miembros expresaron interés en mantener ese debate.

Conclusión

128. El Comité acordó suspender este trabajo debido a la falta de amplio apoyo.

OTROS TEMAS

Cuestiones tecnológicas respecto al sistema en línea de la NGAA

129. En respuesta a una solicitud de los Estados Unidos de América, el Comité acordó examinar esta cuestión.
130. El Comité observó que la NGAA está disponible en el sitio web del Codex como archivo PDF y como sistema en línea que permite realizar búsquedas, y que ambas versiones son generadas por la base de datos de la NGAA. El Comité recordó que la CCFA50 tomó las siguientes decisiones, pero que no se han aplicado debido a restricciones en el proceso de creación del archivo PDF y el sistema en línea a partir de la base de datos:
 - (i) las normas para productos no aparecen en la columna titulada "Aceptable incluir alimentos que corresponden a la columna de la norma para productos " si la norma contiene una referencia al Cuadro 3 de la NGAA en general o para determinadas clases funcionales; y
 - (ii) un proyecto de disposición para el Cuadro III en el trámite 3 se incluiría en el documento del tema 3(a) CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) cuando el JECFA publica una IDA "no especificada" y proporciona las especificaciones completas del aditivo siempre que éste tenga un nombre, número y clase funcional del SIN.
131. El Comité lamentó que desde la CCFA50 no había sido posible que la Secretaría del Codex resolviera estos problemas en colaboración con el departamento de la Sede de la FAO debido a falta de capacidad en ese departamento.
132. El Comité examinó dos opciones propuestas por la Secretaría del Codex: i) aplicar las decisiones de la CCFA50 ahora en la versión en pdf (que era factible para la Secretaría) y quitar el sistema en línea para evitar cualquier discordancia; o ii) conceder a la Secretaría del Codex un año más para tratar de encontrar una solución.
133. El Comité señaló que para la opción ii) la Secretaría colaborará con el departamento de la Sede de la FAO para crear un plan de trabajo realista para tener un sistema de la NGAA más flexible, que permita la rápida aplicación de las decisiones pasadas y futuras del CCFA. Si los intentos de resolver el problema de la Sede no funciona, la Secretaría hará otras propuestas.
134. El Comité subrayó la urgente necesidad de resolver estas cuestiones, y subraya la conveniencia y utilidad de la versión en línea.

Conclusión

135. El Comité acordó:
 - (i) aplazar otro año la aplicación de las decisiones de la CCFA50 y una decisión sobre el futuro de la NGAA en línea para intentar encontrar una solución que permita mantener tanto la versión en PDF como la versión en línea de la NGAA;

- (ii) incluir este asunto en el orden del día de la CCFA52 y pedir a la Secretaría del Codex un informe los avances en esta materia en consonancia con la argumentación anterior; y
- (iii) llevar este asunto a la atención del Comité Ejecutivo.

Nuevas propuestas para el copolímero de metacrilato básico (SIN 1205)

136. El Senegal destacó los importantes beneficios humanitarios proporcionados por el copolímero de metacrilato básico para el Senegal y otros países en desarrollo y expresó la importancia de la adopción del mismo en la NGAA en 2020.

CONCLUSIÓN GENERAL PARA EL TEMA 5 DEL PROGRAMA

137. El Comité convino en:
- (i) remitir al CAC42 los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, para su adopción en el trámite 8 y el trámite 5/8 (Apéndice VI, parte A)¹⁴;
 - (ii) incluir un número de disposiciones sobre aditivos alimentarios en los trámites 2 y 3 en la NGAA (Apéndice VII)¹⁵; y
 - (iii) suspender el trabajo sobre una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (Apéndice VIII)¹⁶;

Trabajos para la CCFA52

GTE sobre la NGAA

138. El Comité acordó establecer un GTE, presidido por los Estados Unidos de América, que trabajaría únicamente en inglés, para examinar:
- (i) las respuestas del CCSCCH sobre la justificación tecnológica para el uso de agentes antiaglutinantes cuando las hierbas aromáticas culinarias se utilizan en polvo y que el estearato de magnesio (SIN 470(iii)) y dióxido de silicio amorfo (SIN 551) pueden utilizarse en polvo y de acuerdo con BPF;
 - (ii) las respuestas de la CCFO26 sobre la justificación tecnológica para el uso de emulsionantes en la categoría de alimentos 02.1.2 de la NGAA;
 - (iii) los proyectos y anteproyectos de disposiciones del Cuadro III de la NGAA;
 - (iv) las disposiciones adoptadas y disposiciones en el procedimiento de trámites para los ésteres de sacarosa de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sacarosa, tipo I y tipo II (SIN 473a), y sucroglicéridos (SIN 474) en las categorías de alimentos 01.0 a 16.0 de la NGAA como resultado de su IDA de grupo y crear un título para el grupo en consecuencia;
 - (v) proyectos y anteproyectos de disposiciones de la categoría de alimentos 04.1.1.2 "Frutas frescas tratadas en la superficie" y 04.2.1.2 "Hortalizas frescas tratadas en la superficie, (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y aloe vera, algas marinas y nueces y semillas" para someter a debate la justificación tecnológica del uso de aditivos como glaseado o glaseado/revestimiento o cera para el tratamiento de la superficie;
 - (vi) la disposición sobre el alginato de propilenglicol (SIN 405) en la categoría de alimentos 01.1.2 para recabar observaciones sobre la dosis de uso numérica;
 - (vii) la disposición sobre el carbonato de magnesio (SIN 504(i)) como agente de tratamiento de la harina en la categoría de alimentos 06.2;
 - (viii) disposiciones sobre los nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250) en el procedimiento de trámites o adoptadas (dosis de uso que se añaden y residuales);
 - (ix) disposiciones adoptadas para: alitamo (SIN 956) para someter a debate la dosis de uso real y la dosis de uso; acesulfamo de potasio (SIN 950) en la categoría de alimentos 14.1.4 y 14.1.5, y sacarinas (SIN 954(i) - (iv)) en las subcategorías de la categoría de alimentos 14.1.4 sobre la dosis de uso;

¹⁴ Recomendaciones para adopción que se desprenden del tema 5a del programa.

¹⁵ Recomendaciones relacionadas con el tema 5b del programa.

¹⁶ Recomendaciones de suspensión relacionadas con el tema 5a del programa.

- (x) proyectos y anteproyectos de disposiciones para edulcorantes en las categorías de alimentos en las listas T, U, e Y de CX/FA 15/47/4 con la excepción de las categorías de alimentos 07.1, 12.2.2, y 12.3;
- (xi) disposiciones adoptadas para colorantes en las categorías de alimentos 05.2 y 05.3 que están relacionadas con la nota 161;
- (xii) en las categorías de alimentos 05.1, 13.6, 14.0 y sus subcategorías (excepto las categorías de alimentos 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías): las disposiciones adoptadas para los aditivos con la clase funcional de colorantes que están relacionadas con la nota 161 y los proyectos y anteproyectos de disposiciones para los aditivos con la clase funcional de colorantes; y
- (xiii) disposiciones introducidas en el procedimiento de trámites como consecuencia de CX/FA 19/51/8 (para los aditivos con función tecnológica de colorantes: limitadas a disposiciones en las categorías de alimentos 05.0 y sus subcategorías, 13.6, y 14.0 y sus subcategorías (excepto las categorías de alimentos 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 y sus subcategorías).

139. El Comité acordó que la UE proporcionaría asistencia técnica a los EE.UU. sobre el tema (viii).
140. El informe del GTE se proporcionaría a la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la CCFA52.

GTP sobre la NGAA

141. El Comité acordó establecer un GTP, presidido por los Estados Unidos de América, que trabajaría solamente en inglés, para reunirse inmediatamente antes de la CCFA52 (un día y medio) para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre:
- (i) el informe del GTE sobre la NGAA; y
 - (ii) respuestas a la carta circular sobre las propuestas de nuevas disposiciones y/o disposiciones revisadas de la NGAA.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1989) (tema 6 del programa)¹⁷

142. Bélgica, como Presidente del GT presencial sobre el SIN, presentó su informe (CRD4). El Presidente señaló que el GT había hecho recomendaciones sobre: la eliminación de cuatro aditivos del SIN; cambios en las clases funcionales y funciones tecnológicas de aditivos del SIN; la asignación de un número del SIN al extracto de *Dunaliella salina* rico en betacarotenos.

Debate

143. El Comité examinó las recomendaciones y adoptó las decisiones siguientes:

Recomendaciones 1-2

144. El Comité adoptó la recomendación 1 y 2 en relación con la eliminación de los aditivos alimentarios de glicerol de dialmidón (SIN 1411) y rojo 2G (SIN 128) de las secciones 3 y 4 del SIN. El Comité señaló que el rojo 2G no tiene una IDA del JECFA y entonces, se descontinuarían todas las disposiciones para el rojo 2G que están en el proceso de los trámites en la NGAA (Apéndice III, parte B).

Recomendación 3

145. El Comité aprobó la recomendación de modificar las clases funcionales y funciones tecnológicas de la sección 3 y 4 del SIN para el CMB (SIN 1205) (es decir, además de la clase funcional de sustancia inerte, y la función tecnológica de sustancia inerte/agente de encapsulación).

Recomendaciones 4-5

146. El Comité aprobó las recomendaciones relativas a:
- (i) cambiar el nombre del SIN 160a (iv) de “carotenos, beta-, algas” por “extracto de *Dunaliella salina* rico en betacarotenos”;
 - (ii) los cambios consiguientes a la *Lista de especificaciones del Codex de aditivos de alimentarios* (CAC/MISC 6-2018) con respecto al cambio.

¹⁷ CL 2019/12-FA; CX/FA 19/51/12; CX/FA 19/51/12 Add.1 (Malasia, Estados Unidos de América e Ingredientes de Alimentos Especializados de la UE); CRD4 (informe del Grupo de trabajo presencial sobre el SIN); CRD16 (Ghana, Indonesia, Federación de Rusia y Senegal); CRD31 (Unión Africana).

147. El Presidente informó al Comité de que el GT presencial de la CCFA52 sometería a debate un mecanismo para realizar un seguimiento de los números del SIN eliminados y señaló que se plantearon dudas sobre la posibilidad de confusión resultante de la reutilización de un número del SIN.

Recomendaciones 6-7

148. El Comité adoptó las recomendaciones de:
- (i) distribuir una circular para solicitar propuestas de cambios en el SIN; y
 - (ii) establecer un GTE para examinar las nuevas propuestas y otras peticiones formuladas en la CCFRA51.

Conclusión

149. El Comité convino en:
- (i) remitir al CAC42 los anteproyectos de enmiendas al SIN para su aprobación en el trámite 5/8 y las enmiendas resultantes a CXM 6-2018 (Apéndice IX);
 - (ii) establecer un GTE, presidido por Bélgica, que trabajaría solamente en inglés, para someter a consideración:
 - a. las respuestas a las cartas circulares sobre las adiciones y cambios en el SIN; y preparar una propuesta para distribuirla y recabar observaciones en el trámite 3;
 - b. incluir la clase funcional de “antioxidante” y la función tecnológica de “sinergista antioxidante” para el citrato tricálcico (SIN 333(iii)) y el citrato tripotásico (SIN 332(ii)), y considerar incluir la función tecnológica de “sinergista antioxidante” para la lecitina (SIN 322 (i));
 - c. la conveniencia de incluir la clase funcional de “agente de tratamiento de las harinas” para el carbonato de magnesio (SIN 504 (i));
 - d. si la lecitina (SIN 322 (i)) y el ascorbato de sodio (SIN 301) tienen la clase funcional de “agente de tratamiento de las harinas” en los productos regulados por CXS 152-1985 (*Norma para la harina de trigo*), o si la clase funcional para la lecitina debía ser “emulsionante”;
 - e. asignar un número del SIN a la amilasa fúngica de *Aspergillus niger* y considerar la inclusión de la clase funcional y función tecnológica de “agente de tratamiento de las harinas”; y
 - f. el establecimiento de un mecanismo para dar seguimiento a los números del SIN eliminados.
150. El Comité señaló que el informe del GTE debía facilitarse a la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la CCFA52.

PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CARTA CIRCULAR CL 2018/28-FA) (tema 7 del programa)¹⁸

151. El Presidente del GT presencial sobre prioridades (China), presentó su informe (CRD5), que contemplaba: i) las revisiones a la CL para solicitar información y observaciones sobre la lista de prioridades de sustancias; y ii) la Lista de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA.

Debate

152. El Comité examinó las recomendaciones del GT y formuló las observaciones y decisiones siguientes:

Recomendación 1-2 (revisiones a la CL)

153. El Comité estuvo de acuerdo con las revisiones a la CL, señalando que ayudaría a aclarar: la información que se solicita, en particular para las sustancias obtenidas de fuentes naturales; y que solo debían presentarse datos en respuesta a una petición de datos del JECFA, no a la CL.

Recomendación 3 (goma gelán (SIN 418))

154. El Comité acordó eliminar la goma gelán (SIN 418) de la lista de prioridades porque el JECFA ya ha

¹⁸ CL 2018/28-FA; CX/FA 19/51/13 (respuestas de la Unión Europea, Sudáfrica, AMFEP, CEFIC, EFEMA, ETA, Ingredientes de Alimentos Especializados de la UE e IOFI); CRD5 (informe del GT presencial sobre la lista de prioridades); CRD6 (revisiones a la carta circular para solicitar información y observaciones sobre la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA); CRD17 (Ghana, Federación de Rusia y Sudáfrica); CRD31 (Unión Africana).

programado la sustancia para su evaluación en su próxima reunión.

Recomendación 4 (cisteína-L y sus hidrocloruros (SIN 920) y ascorbato de potasio (SIN 303))

155. El Comité convino en:

- (i) incluir la cisteína-L y sus hidrocloruros (SIN 920) en la lista de prioridades y señaló que esta sustancia no tenía una especificación del JECFA y que, por lo tanto, no podía cumplir los criterios de incorporación en la NGAA. El Comité también acordó añadir la solicitud de evaluación de la seguridad de esta sustancia; y
- (ii) eliminar el ascorbato de potasio (SIN 303) de la lista de prioridades, tomando nota de la aclaración de la Secretaría del Codex de que la CCFA47 (2015) había acordado eliminar la sustancia de la lista de prioridades ya que no se había formulado algún compromiso para presentar datos al JECFA para su evaluación.

Recomendaciones 5-6

156. Se confirmó, además, que la evaluación de los 14 agentes aromatizantes incluidos en el número de serie 7, 3.^a fila del Cuadro 1 - Lista de sustancias utilizadas como aditivos alimentarios propuestas para su evaluación por el JECFA, Anexo 3 del CRD5 (véase la página 7) sería solo sobre especificaciones.

157. El Comité aprobó las recomendaciones con enmiendas sobre:

- (i) la Lista de las sustancias utilizadas como aditivos alimentarios propuestas para su evaluación por el JECFA (CRD5, Anexo 3, Cuadro 1); y
- (ii) la Lista de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración propuestas para su evaluación por el JECFA con algunas modificaciones (CRD5, Anexo 4, Cuadro 2).

158. El Comité también acordó incluir la amilasa fúngica de *Aspergillus niger* y la enzima proteolítica de *Bacillus subtilis* como agentes para tratamiento de las harinas en la lista de prioridades del JECFA para la elaboración de especificaciones y la evaluación de la inocuidad, como se expuso en el párrafo 49(ii).

Conclusión

159. El Comité convino en:

- (i) adoptar la CL revisada sobre las prioridades (Apéndice X, parte A); y
- (ii) remitir la lista modificada de prioridades de sustancias para su evaluación por el JECFA para su aprobación por el CAC42 y seguimiento por la FAO y la OMS (Apéndice X, parte B).

En memoria del Dr. Pierre Kirsch

160. El Comité reconoció la apasionada dedicación del Dr. Pierre Kirsch tanto al Comité como al JECFA.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 8 del programa)

161. El Comité tomó nota de que no se habían propuesto otros asuntos.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 9 del programa)

162. Se informó al Comité de que su 52.^a reunión se celebraría en China del 2 al 6 de marzo de 2020, a reserva de la confirmación de los acuerdos finales por el Gobierno anfitrión en consulta con la Secretaría del Codex.

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

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Mr Yongxiang Fan
Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District
Beijing
China
Tel: 86-10-52165410
Email: fanyongxiang@cfsa.net.cn

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Ms Hao Ding
Research Associate
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District
Beijing
China
Tel: +86 10 52165407
E-mail: dinghao@cfsa.net.cn

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Mr Steve Crossley
Manager - Data, International, Composition and Exposure
Food
Food Standards Australia New Zealand
Level 4, 15 Lancaster Place Majura, Park ACT 2609
Australia
Australia
Tel: +61262722627
Email: steve.crossley@foodstandards.gov.au

Dr Mark Fitzroy
Senior Food Technologist
Food Standards Australia New Zealand
Level 4, 15 Lancaster Place, Majura Park ACT 2609,
Australia
Australia
Tel: +61262712286
Email: mark.fitzroy@foodstandards.gov.au

AUSTRIA - AUTRICHE

Dr Sigrid Amann
Federal Ministry of Labour, Social Affairs, Health and
Consumer Protection
Radetzkystraße 2
Vienna
Austria
Tel: 0043 1 711 00 644457
Email: sigrid.amann@bmg.gv.at

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Mrs Christine Vinkx
Food safety Expert
Food, Feed and other consumption product
FPS public health.
Eurostation - Place Victor Horta, 40 bte 10
Brussels
Belgium
Tel: +3225247359
Email: christine.vinkx@health.fgov.be

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Ms Livia Emi Inumaru
Health Regulation Expert
Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA
SIA, trecho 5, setor especial 57, 2º andar, sala 2
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 3462-5378
Email: livia.inumaru@anvisa.gov.br

Ms Rebeca Almeida Silva
Health Regulation Expert
Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA
SIA, trecho 5, setor especial 57, 2º andar, sala 2
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 3462-5378
Email: rebeca.silva@anvisa.gov.br

Mr Cesar Augusto Vandesteem Junior
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply -
MAPA
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, Sala 444
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 3218-2285
Email: cesar.vandesteem@agricultura.gov.br

Dr Maria Cecilia De Figueiredo Toledo
Full Professor
University of Campinas
Rua Dr Shigeo Mori 1232- Cidade Universitária
Campinas
Brazil
Tel: 55 19 99111-4943
Email: toledomcf@hotmail.com

Mr Pericles Macedo Fernandes
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Supply - MAPA
Esplanada dos Ministérios Bloco D Anexo B, 3º andar
sala 333
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 3218-2327
Email: pericles.fernandes@agricultura.gov.br

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Henri Kangue Koum
Chef de Bureau des Normes et du Contrôle Alimentaire
Direction de la Promotion de la Santé
Ministère de la Santé Publique
Yaoundé
Cameroon
Tel: 00237 677328201
Email: henrykangue@yahoo.fr

Mrs Yolande Alidaa Bomba
sous directeur de la cellule de defense du label qualiti"
Ministère des Mines, de l'Industrie et du Développement
Technologique
Cameroon
Email: y_nipe@yahoo.fr

CHILE - CHILI

Prof Roberto Saelzer F.
Universidad de Concepción
P.O. Box 1077
[Tel:+56977646393](tel:+56977646393)
Concepción
Chile
Email: rsaelzer@udec.cl

CHINA - CHINE

Mr Jianbo Zhang
research associate
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
Beijing
China
Tel: 86-10-52165425
Email: jianbozhang@cfsa.net.cn

Ms Michelle Chan
Scientific Officer
Centre for Food Safety
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway,
Admiralty
Email: mkychan@fehd.gov.hk

Mr Leishi Zhang
Counsel
National Health Commission of the People's Republic of
China
No 1 Xizhimen Outer South Road, Xicheng District,
Beijing
Beijing
China
Tel: 0086-10-68792385
Email: zhangls@nhc.gov.cn

Mr Weichun Du
Deputy Director
Center for Agro-Food Quality & Safety
Ministry of Agriculture and Rural Affairs, P.R.China
No.223 Chaowaidajie Street, Chaoyang
Dist.,Beijing,China.100020
Beijing
China
Email: duwwcc@sohu.com

Mr Yue Duan
Deputy Director
Tianjin Customs District
No2, Liuwei Lu, Hedong
Tianjin
China
Tel: 022-84201808
Email: 294262180@qq.com

Ms Xiaoxi Ju
Researcher
Division of Risk Assessment, Department of Food Safety,
Municipal Affairs Bureau, Macao S.A.R.
Rua Nova da Areia Preta No. 52,Macao S.A.R.
Macao
China
Tel: 853-63777083
Email: xxju@iam.gov.mo

Ms Chin Man Ku
Technician
Division of Risk Assessment, Department of Food Safety,
Municipal Affairs Bureau, Macao S.A.R.
Rua Nova da Areia Preta No. 52,Macao S.A.R.
Macao
China
Tel: 853-62491850
Email: cmku@iam.gov.mo

Mr Gensheng Shi
investigator
National Health Commission
1 Xizhimenwainanlu, Xicheng, Beijing
Beijing
China
Tel: 010-68792829
Email: gen8118@163.com

Ms Hui Sun
Email: sh@chinagrains.org

Ms Huali Wang
research associate
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
Beijing
China
Email: wanghuali@cfssa.net.cn

Mr Zhutian Wang
Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District,
Beijing, China, P.R.C
Beijing
China
Tel: 010-52165577
Email: wangzhutian@cfssa.net.cn

Mr Guangchao Xu
Cadre
Standards and quality center of Food and Strategic
Reserves Administration
Standards and quality center of Food and Strategic
Reserves Administration
Beijing
China
Tel: +86 (10) 58523779
Email: 395294737@qq.com

Mr Yi Xue
Deputy Chairman and Secretary General
China Food Additives and Ingredients Association
Rm.1402, Tower 3 Vantone, No.6A, Chaoyangmenwai
Beijing
China
Tel: 86-10-59071330
Email: cfaa1402@aliyun.com

Ms Jiyue Zhang
Research Assistant
China National Center For Food Safety Risk Assessment
37, Guangqu road, Chaoyang district, Beijing, 100022
Beijing
China
Tel: 01052165429
Email: Yue.zhang@cfssa.net.cn

COLOMBIA - COLOMBIE

Dr Daniel Andrés Cruz Cárdenas
Primer Secretario de Relaciones Exteriores (Consulado
de Colombia en Shanghai)
Ministerio de Relaciones Exteriores
518 ANYUAN ROAD, BAOHUA CITY CENTER, PISO
20, SUITE 2005, SHANGHAI 200060
Colombia
Tel: (021)60707161- extensión 116
Email: daniel.cruz@cancilleria.gov.co

Dr Nicolas Cock Duque
Gerente y Representante Legal
Ecoflora
Carrera 27 No. 7B - 145, Medellín, Colombia
Colombia
Tel: 57 (1) 3104420599
Email: nicolas@ecoflora.com

CROATIA - CROATIE - CROACIA

Ms Marija Pašalić
Head of Department
Department for special categories of food
Ministry of Health
Ksaver 200
Zagreb
Croatia
Tel: +385 1 4698493
Email: Marija.Pasalic@miz.hr

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mrs Annette Grossmann
Senior Scientific Advisor
Chemistry and Food Quality Division
Danish Veterinary and Food Administration
Email: ang@fvst.dk

ESTONIA - ESTONIE

Ms Annika Leis
chief specialist
Food Safety Department
Ministry of Rural Affairs of the Republic of Estonia
Lai Street 39//41
Tallinn
Estonia
Tel: +3726256271
Email: annika.leis@agri.ee

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Sebastien Goux
Deputy Head of Unit
DG Sante
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-21555
Email: sebastien.goux@ec.europa.eu

Mr Jiri Sochor
Administrator
DG SANTE
European Commission
Rue Belliard 232
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-76930
Email: jiri.sochor@ec.europa.eu

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Ms Anna Lemström
Senior Officer, Food Policy
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O. Box 30 00023 Government FINLAND
Finland
Tel: +358 295 162 145
Email: anna.lemstrom@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA

Mrs Catherine Evrevin
chargée de mission
DGCCRF
Ministère de l'économie et des finances
Teledoc 223- 59, boulevard Vincent Auriol
PARIS Cedex 13
France
Tel: 0033144973205
Email: catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Mélanie Lavoignat
Chargée de Mission
Direction générale de l'alimentation
Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
PARIS
France
Tel: 0033149554286
Email: melanie.lavoignat@agriculture.gouv.fr

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mr Hermann Josef Brei
Deputy Head of Unit
Uni 214
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstr. 1
Bonn
Germany
Tel: +49 228 99 529 4655
Email: Herrmann.Brei@bmel.bund.de

Ms Marie Dubitsky
Managing Director
Maria Dubitsky Consulting GmbH
Gottfried-Böhm-Ring 67
München
Germany
Tel: +49 89 6804131
Email: marie@dubitsky.de

Mrs Silke Fallah
Regulatory Affairs Manager
GNT Europa GmbH
Kackertstrasse 22
Aachen
Germany
Tel: +49-241 888 5 304
Email: sfallah@gnt-group.com

INDIA - INDE

Mr Anil Mehta
Joint Director
Food Safety and Standards Authority of India
Ministry of Health & Family Welfare
FDA Bhawan Kotla Road
New Delhi
India
Tel: +91 9818316559
Email: anil.mehta76@yahoo.in

Mr Sunil Adsule
Director-Regulatory Affairs
Representative of FICCI
Federation of Indian Chambers of Commerce and Industry
FICCI Federation House Tansen Marg
New Delhi
India
Tel: +91 9899998134
Email: sadsule@coca-cola.com

Dr Anirudha Kumar Chhonkar
Corporate Regulatory Advocacy Manager
Representative of FICCI
Federation of Indian Chambers of Commerce and Industry
FICCI Federation House Tansen Marg,
New Delhi
India
Tel: 9910092474
Email: Anirudha.Chhonkar@IN.nestle.com

Dr Firdaus Jahan
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan, Kotla Road,
New Delhi
India
Tel: +91 8527060785
Email: firdaus_jan22@yahoo.co.in

Mr Virendra Landge
Manager -Regulatory Compliance and Advocacy
Representative of FICCI
Federation of Indian Chambers of Commerce and Industry
FICCI Federation House Tansen Marg
New Delhi
India
Tel: 9711271969
Email: vlandge@coca-cola.com

Mr Prakash Selvaraj
Executive-Regulatory Affairs
Representative of CIFTI-FICCI
Federation of Indian Chambers of Commerce and Industry
FICCI Federation House Tansen Marg
New Delhi
India
Tel: +91 9886691392
Email: Prakash.selvaraj@itc.in

Dr Jasvir Singh
Regulatory , Scientific and Government Affairs Leader ,
South Asia, Representative of CIFTI-FICCI
Federation of Indian Chambers of Commerce and Industry
FICCI Federation House Tansen Marg
India
Tel: +91 9958995804
Email: jasvir.singh@dupont.com

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Deksa Presiana
 Head of Sub Directorate of Food Safety Standardization
 Directorate for Processed Food Standardization
 The National Agency for Drug and Food Control (NADFC)
 Jl. Percetakan Negara No.23 Gedung F lantai 3 Jakarta
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +6281293257662
 Email: deksa336@gmail.com

Mr Rifqi Ansari
 Head Section of Industrial Resources and Facilities
 Directorate of Beverages, Tobacco, and Freshener
 Products Industry
 Ministry of Industry
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +6221 5252236
 Email: rifqi@kemenperin.go.id

Mrs Lili Defi
 Head Section of Food Additive Standardization
 Directorate for Food Products Standardization
 The National Agency for Drug and Food Control (NADFC)
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Gedung F lantai 3 Jakarta
 Jakarta
 Tel: +6287888771390
 Email: lilidefi@yahoo.com

Mrs Elza Gustanti
 Head of Sub Directorate for Drug and Food
 Directorate of Pharmaceutical Production and Distribution
 Ministry of Health
 Jl. HR Rasuna Said Blok X Kav 4-9 Kuningan, Jakarta
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +628158058594
 Email: elanti_apt@yahoo.com

Mrs Wenny Indriasari
 Head of Food Section
 Directorate of Pharmaceutical Production and Distribution
 Ministry of Health
 Jl. HR. Rasuna Said Blok X Kav. 4-9 Kuningan, Jakarta
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +6282114848732
 Email: subditobat.pangan@gmail.com

Mrs Yeni Oktaviyany
 Head of Sub Directorate of Medium Risk Processed Food
 Registration
 Directorate of Processed Food Registration
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +6221 42800221
 Email: ditpkp_bpom@yahoo.com

Ms Hermeni Tetrasari
 Head of Food and Water Chemistry Division
 National Quality Control Laboratory of Drugs and Food
 National Agency of Drug and Food Control (NADFC)
 Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta Pusat Indonesia
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +6282216952958
 Email: hermini.moeljoso@gmail.com

ISRAEL - ISRAËL

Mr Yosef Sade
 Chief Food Engineer
 food additive unit
 Ministry of health ISRAEL
 HAARBAA 12
 TEL AVIV
 Israel
 Tel: 972-3-6270126
 Email: yossi.sadeh@moh.health.gov.il

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Ciro Impagnatiello
 Codex Contact Point
 Department of the European Union and International
 Policies and of the Rural Development
 Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
 Via XX Settembre, 20
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 46654058
 Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Shumpei Tsuda
 Technical Officer
 Food Safety Standards and Evaluation Division,
 Pharmaceutical Safety and Environmental Health Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3595-2341
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Ms Rieko Imabayashi
 Technical Officer
 Food Safety Policy Division, Food Safety and Consumer
 Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3502-8731
 Email: rieko_imabayashi220@maff.go.jp

Mr Kazuhiro Sakamoto
 Associate Director
 Food Safety Policy Division, Food Safety and Consumer
 Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3502-7674
 Email: kazuhiro_sakamoto940@maff.go.jp

Dr Katsuya Segro
 Technical Advisor
 4-9 Nihonbashi-Kodenmachou Chuo-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3667-8311
 Email: katsuya_seguro@jafaa.or.jp

KAZAKHSTAN - KAZAJSTÁN

Ms Raigul Baishybayeva
 Director
 Regional branch
 Ministry of Health of the Republic of Kazakhstan
 Dostyk 18
 Astana
 Kazakhstan
 Email: a.perneyev@gmail.com

Mrs Zhanar Tolysbayeva
 Expert on hygiene of nutrition
 Codex Alimentarius
 Ministry of Healthcare the Republic of Kazakhstan
 18 Dostyk ave
 Astana
 Kazakhstan
 Email: assem.smagul@gmail.com

KENYA

Mr Mutua Peter
 PRINCIPLE STANDARD OFFICER
 FOOD AND AGRICULTURE
 KENYA BUREAU OF STANDARDS
 54974
 NAIROBI
 Kenya
 Tel: +254-20 6948000
 Email: mutuap@kebs.org

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Lhoucine Bazzi
 RESPONSABLE LABORATOIRE
 AGRICULTURE
 DELEGATION ETABLISSEMENT AUTONOMME DE
 CONTROLE ET DE COORDINATION
 N°23 zone industrielle tassila Dcheira Inzane
 Agadir
 Morocco
 Tel: +212618532344
 Email: bazzi@eacce.org.ma

Mrs Ilham Chakib
 Chef de Service de la Réglementation des produits
 Alimentaires et intrants
 Agriculture
 Office National de Sécurité Sanitaire des produits
 Alimentaires
 Avenue Hajj Ahmed Cherkaoui Agdal Rabat
 Rabat
 Morocco
 Tel: +212649506655
 Email: ilham.chakib@gmail.com

Mr Khalid Barami
 Technicien au Laboratoire Officiel d'Analyses et de
 Recherches Chimiques
 Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
 Chimiques
 25, Rue Rahal Nichakra -Ex Tours, Casablanca
 Casablanca
 Morocco
 Tel: 064850315
 Email: barami.khalid@gmail.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mrs Ana Vitoria Alebesque
 Senior Policy Officer
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 PO Box 20350
 The Hague
 Netherlands
 Tel: +31 6 15 03 51 98
 Email: ai.vitoria@minvws.nl

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Mr John Van Den Beuken
 Principal Adviser Composition
 Ministry for Primary Industries
 Wellington
 New Zealand
 Email: john.vandenBeuken@mpi.govt.nz

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Talatu Kudi Ethan
 Deputy Director
 Laboratory Services
 Standards Organisation of Nigeria
 8b Surulere Industrial Street, Ogba
 Lagos
 Nigeria
 Tel: +2348033378217
 Email: talatuethan@yahoo.com

Mrs Hauwa Nuhu Yusufu
 Assistant Chief Standards Officer
 Food Technology
 Standards Organisation of Nigeria (SON)
 Standards Organisation of Nigeria, Niger State Office
 Minna
 Nigeria
 Tel: +2347033414955
 Email: khuloodnuhu@gmail.com

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Mrs Cecilie Svenning
 Senior Adviser
 Head Office
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O. Box 383
 Brumunddal
 Norway
 Tel: +47 22778048
 Email: cesve@mattilsynet.no

PERU – PÉROU – PERÚ

Eng Erick Xammar Arones Quiroz
Especialista en higiene alimentaria/Coordinador titular
del Comité de Aditivos
Lima
Digesa-Perú
Las Amapolas # 350 Urb. San Eugenio, Lince (Lima 14)
Lima (Perú)
Tel: +51983698161
Email: earones@minsa.gob.pe

PARAGUAY

Mrs Trini Jiménez Riveros
Directora del Organismo de Investigacion y Asistencia
Tecnológica
Avada. Gral. Artigas 3973 e/Gral. Roa
Asunción
Paraguay
Tel: 595-21-2886000
Email: trinijimenez@intn.gov.py

PHILIPPINES - FILIPINAS

Mrs Christmasita Oblepias
Food-Drug Regulation Officer IV
Food and Drug Administration
Laboratory
Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang
Muntinlupa City
Philippines
Tel: (632)857-1900 loc 8204
Email: caoblepias@fda.gov.ph

Mrs Maria Cecilia De la Paz
Member
National Codex Organization-SCFA
B1 L4 Monterey St., Sta. Monica Mission Hills, Brgy. San
Roque
Antipolo City
Philippines
Tel: (632)706-4871
Email: delapaz@promesso.com.ph

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA**

Mr Dong-gyu Kim
Deputy Director
Food Additives Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex, 187,
Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,
Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
Cheongju-si
Republic of Korea
Tel: 82-43-719-2504
Email: dgkim@korea.kr

Ms Seung Yi Hong
CODEX Researcher
Food Additives Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex, 187,
Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,
Sheongju-si, Chungcheongbuk-do
Cheongju-si
Republic of Korea
Tel: 82-43-719-2507
Email: sungyi52@korea.kr

Ms Haejin Kim
Researcher
Ingredient Examination Division
National Agricultural Products Quality Management
Service
141 Yongjeonro Gimcheonsi Gyeongbuk, Korea
Gincheonsi
Republic of Korea
Tel: 82-10-4135-1494
Email: asarela00@korea.kr

Dr Sang-ho Lee
Scientific Officer
Food Additives Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex, 187,
Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,
Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
Cheongju-si
Republic of Korea
Tel: 82-43-719-2517
Email: salutsh@korea.kr

Ms Soomin Park
Researcher
Ingredient Examination Division
National Agricultural Products Quality Management
Service
141 Yongjeonro Gimcheonsi Gyeongbuk, Korea
Gincheonsi
Republic of Korea
Tel: 82-54-429-7819
Email: soominpark@korea.kr

ROMANIA - ROUMANIE - RUMANIA

Mr Alexander Rogge
Political Administrator
Directorate-General LIFE (Agriculture, Fisheries, Social
Affairs and Health) Directorate Fisheries
Council of the European Union
Belgium
Email: alexander.rogge@consilium.europa.eu

Ms Cornelia Scurtu
National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority
Bucharest
Romania
Tel: +40748282827
Email: scurtu.cornelia@ansvsa.ro

Ms Valentina Stefan
National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority
Bucharest
Romania
Tel: +40765331666
Email: stefan.valentina-b@ansvsa.ro

RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA

Dr Olga Bagryantseva
 Leading Researcher
 Laboratory of Food Toxicology and Nanotechnology
 Safety Assessment
 Federal Research Center of food, biotechnology and food safety
 2/14 Ustinsky proezd
 Moscow
 Russian Federation
 Email: bagryantseva@ion.ru

Dr Julia Kalinova
 Expert
 Consumer Market Participants Union
 1-y Schipkovsky per., 20, 403a
 Moscow
 Russian Federation
 Tel: +7 (499) 235-74-81
 Email: yuliya.kalinova@yahoo.com

Dr Alexey Petrenko
 Expert
 Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology and Food Safety
 Ustyinskiy proezd 2/14
 Moscow
 Russian Federation
 Tel: +7 495 698 53 60
 Email: codex@ion.ru

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Mr Fawzi Alhamdan
 Senior Regulatory and standards Affair Specialist
 Executive Dept. of Standards and food products evaluation
 Saudi Food and Drug Authority
 North Ring Road - Al Nafal Unit (1) Riyadh 13312 - 6288
 Saudi Arabia
 Riyadh
 Saudi Arabia
 Tel: +966112038222
 Email: CODEX.CP@sfd.gov.sa

Mr Abdulaziz Alangaree
 Senior Nutrition Specialist
 Executive Department of Monitoring & Risk Assessment
 Saudi Food and Drug Authority
 North Ring Road - Al Nafal Unit (1) Riyadh 13312 - 6288
 Saudi Arabia
 Riyadh
 Saudi Arabia
 Tel: +966112038222
 Email: CODEX.CP@sfd.gov.sa

SENEGAL - SÉNÉGAL

Prof Amadou Diouf
 Président du Comité national du Codex Alimentarius
 DIRECTION GENERALE SANTE
 Ministère de la Santé et de l'Action sociale
 Hôpital de Fann
 Dakar
 Senegal
 Tel: +221 77 644 98 23
 Email: amdiouf@me.com

Dr Mamadou Amadou Seck
 DIRECTEUR GENERAL
 MINISTERE INDUSTRIE
 INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE
 Route des pères maristes, Dakar Hann
 DAKAR
 Senegal
 Tel: 00221 33859 07 07
 Email: dgita@ita.sn

Dr Raphaël Coly
 EXPERT SSA
 COMITE NATIONAL CODEX
 DAKAR
 Senegal
 Tel: +221781844726
 Email: raphaelcoly@gmail.com

Mrs Ndeye Yacine Diallo
 Conseillère en qualité industrielle
 MINISTERE INDUSTRIE
 INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE
 Route des Pères maristes, Dakar Hann
 DAKAR
 Senegal
 Tel: 00221 33859 07 07
 Email: nydiallo@ita.sn

Mrs Astou Diagne Diouf
 Chef de Division
 Ministère Pêche
 Direction des Industries de Transformation de la Pêche
 Dakar
 Senegal
 Tel: +221776317005
 Email: aidadiagne136@gmail.com

Mrs Mame Diarra Faye Epse Leye
 Point de Contact National Codex
 DIRECTION GÉNÉRALE SANTE/MINISTÈRE SANTÉ ET ACTION SOCIALE
 Comité national du Codex Alimentarius
 Hopital Fann Dakar
 Dakar
 Senegal
 Tel: +221 77 520 09 15
 Email: mamediarrafaye@yahoo.fr

Dr Moussa Ndong
 ENSEIGNANT CHERCHEUR
 MINISTÈRE ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE
 UNIVERSITE GASTON BERGER
 SAINT-LOUIS
 Senegal
 Email: moussa.ndong@ugb.edu.sn

Dr Mareme Mbaye Sene
 CHEF D'UNITE
 MINISTÈRE SANTE ET ACTION SOCIALE
 CENTRE ANTI-POISON
 HOPITAL FANN
 DAKAR
 Senegal
 Email: msmbaye@gmail.com

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Ai Ling Leong
 Executive Manager, Regulatory Programmes Department
 Regulatory Administration Group
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 52, Jurong Gateway Road, #14-01 Singapore 608550
 Singapore
 Tel: +6568052931
 Email: leong_ai_ling@ava.gov.sg

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Dr Iveta Trusková, Md
 Deputy Director for Professional Activities
 Head of Department on Nutrition and Food Safety
 Public Health Authority of the Slovak Republic
 Trnavská 52
 Bratislava
 Slovakia
 Tel: +421 2 492 84 392
 Email: iveta.truskova@uvzsr.sk

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mr Juan Manuel Delgado Galán
 Técnico Superior
 Subdirección General de Promoción de la Seguridad
 Alimentaria
 Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y
 Nutrición (AECOSAN). Ministerio de Sanidad, Consumo y
 Bienestar Social (MSCBS)
 C/ Alcalá nº 56 28014 Madrid
 Madrid
 Spain
 Tel: +34 91 338 04 53
 Email: jdelgado@mscbs.es

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Mrs Niemat Bashir
 Food inspector
 Environmental Health and food control
 Federal Ministry of Health
 Sudan/Khartoum Federal Ministry of Health
 Khartoum
 Sudan
 Tel: +249912115599
 Email: amgadelbahi@hotmail.com

Mrs Adil Ibrahim
 Food Inspector
 Management of dietary supplements
 Federal Ministry of Health//National Council of Drugs and
 Toxins
 Sudan/Khartoum Aljamaa Street Federal Ministry of
 Health/National Council of Drugs and Toxins-
 Management of dietary supplements
 Khartoum
 Sudan
 Tel: 00249911486187
 Email: adelsigada@gmail.com

Mrs Mayada Mohamed Elhassan
 Chemist
 Chemistry department
 SUDANESE STANDARD & METROLOGY
 ORGANIZATION
 Khartoum /Sudan Sudanese Standard & Metrology
 Organization
 Khartoum
 Sudan
 Email: maelkareem@hotmail.com

Mr Emadeldin Shareif Mohammed Sharafeldin
 Head of Technical Support Unit
 Quality control and assurance management
 Sudanese standard & metrology organization
 Sudan -Khartoum/SSMO
 Khartoum
 Sudan
 Tel: +249912316658
 Email: wadshareef@outlook.com

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mr Martin Haller
 Scientific Officer
 Food and Nutrition
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
 Bern
 Switzerland
 Email: Martin.Haller@blv.admin.ch

Mrs Cristina Avalos
 Nestec S.A.
 Av. Nestlé 55
 Vevey
 Switzerland
 Email: Cristina.Avalos@nestle.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Jiraratana Thesasilpa
 Food and Drug Technical Officer, Senior Professional
 Level
 Food and Drug Administration
 Food and Drug Administration
 88/24 Moo 4, Tiwanon Road, Muang
 Nonthaburi
 Thailand
 Tel: +662 590 7179
 Email: jirate@fda.moph.go.th

Mr Korakod Hainak
 Member
 Food Processing Club
 The Federation of Thai Industries
 214 Thai Namthip Bldg., Vibhavadi-Rangsit Road, Tung
 Song Hong, Laksi
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +666 404 0064
 Email: khainak@coca-cola.com

Ms Yanit Harntaweep
 Department of Medical Sciences
 Ministry of Public Health
 88/7 Tiwanon Road, Muang District
 Nonthaburi
 Thailand
 Tel: +662 951 0000 ext. 99634
 Email: yanit.h@dmsc.mail.go.th

Dr Pichet Itkor
Vice Chairman
Food Processing Club
The Federation of Thai Industries
388 Exchange Tower 14th floor, Sukhumvit Road, Klong
Toey
Bangkok
Thailand
Tel: +668 9939 465
Email: Pichet.itkor@rb.com

Ms Passarapa Kaewern
Food Technologist
Department of Fisheries
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Paholyothin Road, Ladyao, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +662 562 0600 ext. 13504
Email: passarapa.k@dof.mail.go.th

Mr Sompop Lapviboonsuk
Scientist, Senior Professional Level
Department of Science Service
Ministry of Science and Technology
75/7 Rama VI Road, Ratchathewi
Bangkok
Thailand
Tel: +662 201 7195
Email: sompop@dss.go.th

Ms Huai-hui Lee
Director
Thai Food Processors' Association
170/21-22, 9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg., New
Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: +662 261 2684-6
Email: thaifood@thaifood.org

Ms Korwadee Phonkliang
Standards Officer, Senior Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +662 561 2277
Email: korwadeep@hotmail.com

Ms Roongtiwa Rodchan
Scientist, Senior professional level
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Paholyothin Road, Ladyao, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +662 940 6340
Email: roongtiwa.r@doa.in.th

Ms Torporn Sattabus
Standards Officer, Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Paholyothin Road, Ladyao, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +662 561 2277 ext. 1412
Email: torporn@acfs.go.th

Ms Porntip Siriruangsakul
Trade and Technical Manager
Thai Food Processors' Association
170/21-22, 9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg., New
Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: +662 261 2684-6
Email: porntips@thaifood.org

Ms Paweeda Sripanaratanakul
Food and Drug Technical officer, Practitioner Level
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
88/24 Moo 4, Tiwanon Road, Muang
Nonthaburi
Thailand
Tel: +662 590 7178
Email: paweeda@fda.moph.go.th

Dr Akarat Suksomcheep
Committee of Food Processing Industry Club
Food Processing Club
The Federation of Thai Industries
214 Thai Namthip Bldg., Vibhavadi-Rangsit Road, Tung
Song Hong, Laksi
Bangkok
Thailand
Tel: +668 1830 0717
Email: sakarat@coca-cola.com

Ms Janpen Towiyanon
Department of Medical Sciences
Ministry of Public Health
88/7 Tiwanon Road, Muang District
Nonthaburi
Thailand
Tel: +662 951 0000 ext. 99529
Email: janpen.t@dmsc.mail.go.th

Mrs Onauch Tuppasarndumrong
Member
Food Processing Club
The Federation of Thai Industries
60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National Convention
Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: +668 1985 6988
Email: onauch.tup@cpf.com

Dr Nanthiya Unprasert
Advisor
Thai Frozen Foods Association
92/6 6th Floor, Sathorn Thani II, North Sathorn Road,
Bangrak
Bangkok
Thailand
Tel: +662 235 5622-4
Email: nanthiyau@gmail.com

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Ms Ozgen Canan Oto
Food Engineer
Food Establishments and Codex
Ministry of Agriculture and Forestry, General Directorate
of Food and Control
Eskisehir yolu 9. Km Lodumlu
Ankara
Turkey
Tel: +903122587752
Email: ozgen.oto@tarim.gov.tr

Mr Selman Ayaz
Head of Department
Department of Administrative Service and Coordination
Ministry of Agriculture and Forestry - General Directorate
of Food and Control
Eskişehir Yolu 9. Km Lodumlu
Ankara
Turkey
Tel: +903122587604
Email: selman.ayaz@tarimorman.gov.tr

UGANDA - OUGANDA

Dr Jolly Kemirembe Zaribwende
Executive Director
Dairy Development Authority
Plot 1, Kafu Road, Nakasero P.O. Box 34006, Kampala
Kampala
Uganda
Tel: +256 785 094120
Email: ed@dda.or.ug

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Dr Adam Hardgrave
Head of Food Additives, Flavourings and Contact
Materials
Food Standards Agency
6th floor Clive House 70 Petty France
London
United Kingdom
Tel: +44 7721238153
Email: Adam.Hardgrave@food.gov.uk

Ms Fiona Macconnacher
Trade Policy Adviser
Trade Policy Team
Food Standards Agency
6th floor Clive House 70 Petty France London
United Kingdom
Tel: + 44 (0) 207 276 8362
Email: Fiona.macconnacher@food.gov.uk

Ms Firth Piracha
Senior Flavourings and Enzymes Advisor
UK Food Standards Agency
Clive House, 70 Petty France, London
London
United Kingdom
Tel: +442072768126
Email: firth.piracha@food.gov.uk

UNITED REPUBLIC OF TANZANIA - RÉPUBLIQUE- UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA

Ms Stephanie Kaaya
STANDARDS OFFICER
PROCESS TECHNOLOGY STANDARDS
TANZANIA BUREAU OF STANDARDS
P.O BOX 9524 DAR ES SALAAM TANZANIA
DAR ES SALAAM
United Republic of Tanzania
Tel: +255 754 383 501
Email: stephanie.kaaya@tbs.go.tz

Ms Gwantwa Samson
TANZANIA FOOD AND DRUGS AUTHORITY
TANZANIA FOOD AND DRUGS AUTHORITY P.O BOX
77150 DAR ES SALAAM
DAR ES SALAAM
United Republic of Tanzania
Email: gwantwa.mwakipesile@tfda.go.tz

UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE - ESTADOSUNIDOS DE AMÉRICA

Dr Paul Honigfort
Supervisory Consumer Safety Officer
Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety
and Applied Nutrition
U.S. Food and Drugs Administration
5001 Campus Drive HFS-275
College Park, Maryland
United States of America
Tel: +1 240-402-1206
Email: Paul.Honigfort@fda.hhs.gov

Ms Jenna Cramer
Regulatory Affairs Manager
Abbott Nutrition
United States of America
Tel: +1 614-624-6176
Email: jenna.cramer@abbott.com

Dr Lashonda Cureton
Chemist
Office of Food Additive Safety
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus Drive HFS-275
College Park, Maryland
United States of America
Tel: +1240 402 1351
Email: LaShonda.cureton@fda.hhs.gov

Ms Katie Davis
Senior Regulatory Affairs Manager
Apeel Sciences
United States of America
Tel: +1 805-203-0146
Email: katie.davis@apeelsciences.com

Dr Daniel Folmer
Review Chemist
Office of Food Additive Safety
U.S. Food and Drug Administration
5100 Campus Drive HFS-265
College Park, MD
United States of America
Tel: +1 240 402 1274
Email: Daniel.Folmer@fda.hhs.gov

Mr Nicholas Gardner
Director, Codex and International Regulatory Affairs
U.S. Dairy Export Council
2107 Wilson Blvd., Suite 600
Arlington, VA
United States of America
Tel: +1.703.469.2365
Email: ngardner@usdec.org

Mr Raul Guerrero
Owner
International Regulatory Strategies
793 Ontare Road
Santa Barbara, California
United States of America
Tel: +1 805-898-1830
Email: guerrero_raul_j@yahoo.com

Ms Mari Kirrane
Wine Trade and Technical Advisor
International Affairs Division
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
490 N. Wiget Lane
Walnut Creek, California
United States of America
Tel: +1 513-684-3289
Email: Mari.Kirrane@ttb.gov

Dr Wu Li
Senior Director Regulatory Affairs
Symrise Inc
United States of America
Tel: +1 201-257-1113
Email: Wu.Li@symrise.com

Prof Kenneth Lowery
Senior International Issues Analyst
U.S. Codex
Office of the Under Secretary
1400 Independence Avenue SW Room 4861-South
Building
Washington DC
United States of America
Tel: +1 202 690 4042
Email: kenneth.lowery@osec.usda.gov

Dr Annette Mccarthy
Consumer Safety Officer
Office of Food Additive Safety
U.S. Food and Drug Administration
5100 Campus Drive HFS-205
College Park, Maryland
United States of America
Tel: +1240 402 1057
Email: Annette.McCarthy@fda.hhs.gov

Mr Richard White
Consultant
5116 Overlook Avenue
Bradenton, FL
United States of America
Tel: +1703 304 0424
Email: Richard.d.white@gmail.com

Dr Chih-yung Wu
International Trade Specialist
Processed Products & Technical Regulations Division
Foreign Agriculture Service, U.S. Department of
Agriculture
1400 Independence Avenue, S.W. Room 5532)
Washington, D.C.
United States of America
Tel: +1 202-720-9058
Email: Chih-Yung.Wu@fas.usda.gov

VIET NAM

Mrs Thi Huong Dang
Certification Director
Vina Cert Certification and Inspection Joint stock
Company
VIETNAM CODEX OFFICE
130 Nguyen Duc Canh Str
Hanoi
Viet Nam
Tel: 934.581.466
Email: certify@vinacert.vn

Mrs Thi My Chi Dinh
Staff
Quality Assurance And Testing Center 3
49 Pasteur, Nguyen Thai Binh Ward, District 1
Ho Chi Minh
Viet Nam
Tel: 984.808.809
Email: dt-mychi@quatest3.com.vn

Mr Hoang Vinh Le
Director
Dupont Vietnam
17 Le Duan street
Ho Chi Minh
Viet Nam
Tel: 0908046655
Email: thachtucaucodex@gmail.com

Mr Si Kinh Ngo
Deputy General Director
Vietnam Liwayway Joint Stock Company
Vietnam Liwayway Joint Stock Company
No 14, VSIP street 5, Thuan An town
Binh Duong province
Viet Nam
Tel: 3743118
Email: canbywu@oishi.com.vn

Mrs Thi Thu Suong Pham
Product Manager
Brenntag Vietnam Co, Ltd
Quality Assurance and Testing Center 3
202 Hoang Van Thu street
Ho Chi Minh
Viet Nam
Tel: 02873024555
Email: suong.phamthithu@brenntag-asia.com

Mrs Nguyen Thi Minh Ha
DEPUTY HEAD
Ministry of Health
VIETNAM CODEX OFFICE
Lane 135 nui truc street, Ba Dinh District.
Hanoi
Viet Nam
Tel: 0917298786
Email: codexvn@vfa.gov.vn

Mrs Thi Bang Tuyet Tran
Coca-Cola Southeast Asia Inc
235 Dong KHoi
Ho Chi Minh
Viet Nam
Email: ttuyet@coca-cola.com

Mrs Do Lan Anh Tran
Regulatory Officer
Brenntag Vietnam Co, Ltd
Quality Assurance and Testing Center 3
202 Hoang Van Thu street
Ho Chi Minh
Viet Nam
Tel: 02873024555
Email: anh.trandolan@brenntag-asia.com

Mrs Thi Phuong An Van
Staff
Quality Assurance And Testing Center 3
49 Pasteur, Nguyen Thai Binh Ward, District 1,
Ho Chi Minh
Viet Nam
Tel: 0978.846.156
Email: vtp-an@quatest3.com.vn

Mr Ngoc Quynh Vu
General Secretary
Vietnam Dairy Association
205 Giang vo street
Hanoi
Viet Nam
Tel: 0913552166
Email: vungocquynh@vda.org.vn

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV)

Prof Monika Christmann
Vice-President of the OIV
OIV
Hochschule GEISENHEIM University Zentrum für
Weinforschung und Verfahrenstechnologie der Getränke
Institut für Oenologie Blaubachstraße 19
Geisenheim
Germany
Tel: +49 6722 502 171
Email: Monika.Christmann@hs-gm.de

Dr Jean Claude Ruf
Scientific Coordinator
OIV
18, rue d'Aguesseau
Paris
France
Tel: +33674663451
Email: jruf@oiv.int

ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES (AIDGUM)

Mr Olivier Bove
AIDGUM
Email: o.bove@aidgum.com

ASSOCIATION OF MANUFACTURERS AND FORMULATORS OF ENZYME PRODUCTS (AMFEP)

Mr Patrick Fox
Secretary General
AMFEP
Ave. des Tervueren 188a Brussels, Belgium
Brussels
Belgium
Tel: 0483503233
Email: pfox@kellencompany.com

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Mr Ray Devirgiliis
District of Columbia
CCC
529 14th Street, NW 750
Washington
United States of America
Tel: 2022071104
Email: rdevirgiliis@Kellencompany.com

Mrs Nicole Cuellar-kingston
CCC
Tel: 1-952-742-2113
Email: Nicole_Cuellar-Kingston@cargill.com

Ms Wendy Gao
Director
Regulatory Affairs
Cargill
Email: Wendy_Gao@cargill.com

Ms Cindy Hou
Regulatory Affairs Manager
Ingredion
Email: Cindy.hou@ingredion.com

Ms Wansakarn Seangboon
Regulatory Affairs Mgr - Asia-Pacific
Calorie Control Council
Bangna Tower C, 11th Floor 40/14 Moo 12, Bangra-Trad
Road Bangkaew, Bangplee
Samutprakarn
Thailand
Email: wansakarn.seangboon@ingredion.com

CONSEIL EUROPÉEN DE L'INDUSTRIE CHIMIQUE (CEFIC)

Mr Miguel Ángel Prieto Arranz
Sector Group Manager
Specialty Chemicals
Cefic
rue Belliard 40 - Boite 15 -
Brussels
Belgium
Tel: 3224369468
Email: map@cefic.be

EUROPEAN FOOD EMULSIFIER MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)

Mrs Inger Billeskov
EFEMA
DuPont Nutrition & Health Edwin Rahrs vej 38
Brabrand
Denmark
Email: Inger.Billeskov@dupont.com

Ms Britta Japp
Palsgaard Palsgaardvej 10
Juelsminde
Denmark
Email: bj@palsgaard.dk

ENZYME TECHNICAL ASSOCIATION (ETA)

Mr Wai Kwan George Ha
Enzyme Technical Association
1111 Pennsylvania Avenue, NW
Washington
United States of America
Tel: 12027395613
Email: ann.begley@morganlewis.com

Dr Pushpa Kiran Gullapalli
DC
Enzyme Technical Association
1111 Pennsylvania Avenue, NW
Washington
United States of America
Tel: 12027395613
Email: ann.begley@morganlewis.com

Mr Yuma Tani
DC
Enzyme Technical Association
1111 Pennsylvania Avenue, NW
Washington
United States of America
Tel: 12027395613
Email: ann.begley@morganlewis.com

FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (EU SPECIALTY FOOD INGREDIENTS)

Dr Dirk Cremer
EU Specialty Food Ingredients
DSM Nutritional Products Europe, Ltd., Human Nutrition
and Health P.O. Box 2676, 4002
Basel
Switzerland
Email: dirk.cremer@dsm.com

Mr Tian Xue
EU Specialty Food Ingredients
BASF (China) Company Ltd. 25/F, Tower A, Gateway
Plaza, No 18 Xiaguangli Dongsanhuanbeilu; Chaoyang
District
Zip code: 100027
City: Beijing
E-mail: tian.xue@basf.com

Ms Nicola Leinwetter
EU Specialty Food Ingredients
BASF SE ENS/HRH Germany
Lampertheim
Germany
Email: nicola.leinwetter@basf.com

Mrs Caroline Rey
Member of delegation
EU Specialty Food Ingredients
Avenue de Tervueren 13A
Brussels
Belgium
Email: info@specialtyfoodingredients.eu

Ms Ashley Wang
EU Specialty Food Ingredients
Tate & Lyle Shanghai 16F, Building C, Headquarters
Park Phase 2, 1582 Gumei Road, PRC 200233
Email: Ashley.Wang@tateandlyle.com

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Yifan Jiang
Food Industry Asia (FIA)
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Singapore
Tel: 62353854
Email: codex@foodindustry.asia

Mr Michele Gherardini
Food Industry Asia
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Singapore
Email: codex@foodindustry.asia

Mr Joseph Ma
Food Industry Asia (FIA)
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Singapore
Email: codex@foodindustry.asia

Mr Zhi Yong Toh
Food Industry Asia (FIA)
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Singapore
Tel: 62353854
Email: codex@foodindustry.asia

Ms Debbie Wang
Food Industry Asia (FIA)
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Singapore
Email: codex@foodindustry.asia

Ms Lily Xu
Food Industry Asia
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Singapore
Email: codex@foodindustry.asia

Ms Cathy Zhang
Food Industry Asia (FIA)
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Singapore
Email: codex@foodindustry.asia

Ms Rena Zhao
 Food Industry Asia (FIA)
 1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
 Singapore
 Singapore
 Email: codex@foodindustry.asia

FOOD DRINK EUROPE

Ms Angeliki Vlachou
 Senior Manager Food Policy, Science and R&D
 Food Policy, Science and R&D
 FoodDrinkEurope
 Avenue des Nerviens 9-31- 1040 Bruxelles - BELGIUM
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 2 5141111
 Email: a.vlachou@fooddrinkeurope.eu

Mrs Annie Loc'h
 Danone Regulatory Affairs Director
 Danone Regulatory Affairs Director
 Danone
 17 boulevard Haussmann, 75009 Paris, France
 Paris
 France
 Tel: +33 6 14 67 28 25
 Email: annie.loch@danone.com

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR MANUFACTURERS (IACM)

Dr Maria Bastaki
 Scientific Director
 International Association of Color Manufacturers
 Email: mbastaki@iacmcolor.org

Ms Aileen Hu
 Kalsec
 Email: ahu@kalsec.com

Ms Melissa Kessler
 Mars, Inc.
 Email: melissa.kessler@effem.com

Mr Jaichandra Maurya
 ROHA
 Email: jaichandra.maurya@rohagroup.com

Mr David Schoneker
 Colorcon
 Email: dschoneker@colorcon.com

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

Ms Cynthia Rousselot
 International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)
 Gridiron Building One Pancras Square
 London
 United Kingdom
 Email: secretariat@iadsa.org

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)

Mr Toshiyuki Hayakawa
 Staff
 Safety Policy Service
 Japanese Consumers' Co-operative Union
 Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-5778-8109
 Email: toshiyuki.hayakawa@jccu.coop

INTERNATIONAL CONFECTIONERY ASSOCIATION (ICA/IOCCC)

Dr Debra Miller
 Senior VP of Scientific & Regulatory Affairs
 Pennsylvania
 International Confectioners Association
 132 Barnwell Lane
 Palmyra
 United States of America
 Tel: 7174391127
 Email: debra.miller@candyusa.com

Mr Richard Wood
 Regulatory Affairs Director
 Corporate Scientific and Regulatory Affairs
 ICA
 Email: richard.wood@effem.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

Ms Jacqueline Dillon
 Manager
 Global Regulatory Affairs
 PepsiCo
 555 West Monroe Street
 Chicago
 United States of America
 Tel: 312-821-1935
 Email: Jacqueline.dillon@pepsico.com

Mr Hidekazu Hosono
 General Manager
 Suntory Business Expert
 2-3-3 Daiba, Minato-ku, Tokyo 135-8631, Japan
 Japan
 Tel: +81-3-5579-1521
 Email: Hidekazu_Hosono@suntory.co.jp

Dr Maia Jack
 Vice President
 Scientific and Regulatory Affairs
 American Beverage Association
 Email: mjack@ameribev.org

Ms Paivi Julkunen
 Codex Policy Advisor
 International Council of Beverages Associations
 United States of America
 Email: paivi.julkunen@cdxstrategies.com

Ms Kitty Wang
 Director
 R&D
 PepsiCo
 No.490, Jiangyue Road
 Shanghai
 China
 Tel: (0086) 21 33299808
 Email: Kitty.wang@pepsico.com

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA) (ICGA)

Mr Christophe Lepretre
 Executive Director Regulatory and Scientific Affairs
 International Chewing Gum Association
 Avenue Louise, 54 Stephanie Plaza
 Brussels
 Belgium
 Tel: 0032 2 645 5060
 Email: lepretre@gumassociation.org

Mrs Tina Chen
 Scientific and Regulatory Affairs
 Mars Wrigley Confectionery China Limited
 31/F, R&F Centre 10 Huaxia Road
 Guangzhou
 China
 Tel: +86-20-85196075
 Email: tina.chen@effem.com

Mrs Jenny Xin Li
 Legal Consultant
 ICGA
 Tel: +86 21 6335 1000
 Email: li@khlaw.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)

Ms Gloria Brooks-ray
 Advisor
 Codex & International Regulatory Affairs
 Exponent, Inc.
 P.O. Box 97
 Mountain Lakes, New Jersey
 United States of America
 Email: gbrooksray@exponent.com

Dr Áine Hearty
 Managing Scientist
 Food Safety and Regulatory Affairs (Europe)
 Exponent International Limited
 The Lenz, Hornbeam Business Park Harrogate North
 Yorkshire, HG2 8RE
 United Kingdom
 Email: aharty@exponent.com

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)

Mr Allen Saylor
 Senior Director of Food & Cosmetic Consulting Services
 EAS Consulting Group LLC
 1700 Diagonal Road, Suite 750
 Alexandria, VA
 United States of America
 Tel: +1 571-447-5500
 Email: asaylor@easconsultinggroup.com

Ms Aurélie Dubois
 Science and Standards Programme Manager
 International Dairy Federation
 70B Boulevard Auguste Reyers
 Brussels
 Belgium
 Tel: +17736980355
 Email: adubois@fil-idf.org

Mr Jingquan Fang
 NC Secretary
 The Chinese National Committee of IDF
 No.2727 1st Innovation Road, Songbei District
 Harbin
 China
 Tel: +86 451 8666 1498
 Email: jingquanf@vip.163.com

Mr Yoshinori Komatsu
 Manager, Technology Dept. Production Div.
 Meiji Co., Ltd
 2-2, Kyobashi, Chuo-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81 3 3773 0741
 Email: yoshinori.komatso@meiji.com

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)

Ms Michelle Smolarski
 Scientific & Nutrition Coordinator
 IFAC
 Email: msmolarski@kellencompany.com

Ms Aliah Abdul Wahab
 Regional Regulatory Affairs Director, APAC
 Chr. Hansen
 Email: sgaaw@chr-hansen.com

Ms Anja Andersen
 Regulatory Affairs Manager
 DuPont
 Email: anja.b.andersen@dupont.com

Mr Carl Bao
 Regulatory Affairs Manager
 CP Kelco
 Email: carl.bao@cpkelco.com

Mr Steven Basart
 Director, IFAC China
 IFAC
 Email: sbasart@kellencompany.com

Ms Jenny Du
 Director of Operations
 Apeel Sciences
 Email: jenny@apeelsciences.com

Ms Allie Gebbie
 Regulatory Affairs Manager
 Apeel Sciences
 Email: allie@apeelsciences.com

Mr Kevin Kenny
 Chief Operating Officer
 Decernis
 Email: kkenny@decernis.com

Mr Francisco Laguna
Counsel
Apeel Sciences
Email: laguna@translegal-llc.com

Mr Lei Ming
Regulatory Manager
Chr. Hansen
Email: cnmale@chr-hansen.com

Ms Arini Nuran Mohd Rashidi
Trainee Regulatory Assistant
Chr. Hansen
Email: myarmo@chr-hansen.com

Mr Rong Peng
Regulatory Affairs Executive
DuPont
Email: rong.peng@dupont.com

Mr Roy Shen
VP of Regulatory Affairs
Kerry
Email: roy.shen@kerry.com

Ms Daphne Sim
Senior Regional Regulatory Specialist
Chr. Hansen
Email: sgdsi@chr-hansen.com

Ms Rohene Srikanan
Regulatory Manager
Kerry
Email: rohene.srikanan@kerry.com

Mr Martin Tao
Regulatory Affairs Senior Engineer
DuPont
Email: martin.tao@dupont.com

Ms Yan Wen
Regulatory Affairs Director
DuPont
Email: yan.wen@dupont.com

Ms Jean Xu
Senior Project Manager
IFAC
Email: jxu@kellencompany.com

Ms Lee Yein Lam
Senior Regulatory Manager
Kerry
Email: lee.yein.lam@kerry.com

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Dr Rosetta Newsome
Director, Science, Policy, and Scientific and Regulatory
Affairs
Science & Policy Initiatives
Institute of Food Technologists
Institute of Food Technologists 525 West Van Buren
Street Chicago, IL 60607-3830
Chicago
United States of America
Tel: 312-369-0575
Email: rnewsome@ift.org

INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE ASSOCIATION (IFU)

Mr John Collins
Executive Director
International Fruit and Vegetable Juice Association
23 Boulevard des Capucines
Paris
France
Tel: +441934627984
Email: john@ifu-fruitjuice.com

Mr Hany Farag
International Fruit & Vegetable Juice Association (IF)
23 Boulevard des Capucines
Paris
France
Tel: +18183123076
Email: Hany.Farag@doleintl.com

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)

Dr Masanori Kohmura
International Glutamate Technical Committee
3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-70-3971-1199
Email: secretariat@e-igtc.org

Mr Kenji Fukami
Chief Executive Officer
International Glutamate Technical Committee
3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Email: secretariat@e-igtc.org

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Dr Yuying Wang
ILSI Focal Point in China
27 Nan Wei Road
Beijing
China
Tel: +86 13810959159
Email: ywang@ilsichina.org

Dr Shim-mo Hayashi
Research Fellow
Osaka Prefecture University, Graduate School of Life and
Environmental Sciences
1-1-11 Sanwa-cho, Toyonaka
Osaka
Japan
Tel: +81-6-6333-0597
Email: afbou408@oct.zaq.ne.jp

Dr Tin-chen Hsu
Adjunct Associate Professor
Graduate Institute of Food Science and Technology
National Taiwan University
No. 181, Shida Rd.
Taipei City, Taiwan
Tel: +886-2-2369-0989
Email: cheng181@ms4.hinet.net

Mr Hiroyuki Okamura
Senior Advisor, Quality Assurance Dept.
T. Hasegawa Co., Ltd.
29-7, Kariyado, Nakahara-ku, Kawasaki
Kanagawa
Japan
Tel: +81-44-411-0813
Email: hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp

Dr Wayne Wang
Regulatory Specialist
ILSI Taiwan
Suite 8, 9F, No.68, Sec.4, Roosevelt Rd., Zhongzheng
Dist.,
Taipei City 100, Taiwan
Tel: +886-2-23689867
Email: georgewang0211@gmail.com

Dr Clement Wu
Senior SRA Manager
R&D
PepsiCo Foods Taiwan
11F., No.89, Sec. 5, Nanjing E. Rd., Songshan Dist.
Taipei City 105, Taiwan
Tel: +886-2-2761-8708
Email: clement.wu@pepsico.com

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR INDUSTRY (IOFI)

Dr Thierry Cachet
Regulatory and Advocacy Director
Brussels
IOFI
Avenue des Arts 6
Brussels
Belgium
Tel: +3222142052
Email: tcachet@iofi.org

INTERNATIONAL SWEETENERS ASSOCIATION (ISA)

Ms Joanna Jaskolska
Regulatory Affairs Manager
ISA
Email: joanna@isasecretariat.org

INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISC0)

Mrs Maria Teresa Scardigli
Executive Director
International Stevia Council
Avenue de Tervuren 188A
Brussels
Belgium
Tel: 0497597221
Email: globaloffice@internationalsteviacouncil.org

Mr Hadi Omrani
Manager-Technical and Regulatory Affairs
SweeGen
30111 Tomas
Rancho Santa Margarita - California
United States of America
Tel: +1-949-677-7785
Email: hadi.omrani@sweegen.com

Mr Sidd Purkayastha
VP, Head of Global Scientific & Regulatory Affairs
PureCircle Limited
PureCircle Limited
200 W Jackson Blvd, 8th Floor
Chicago
United States of America
Tel: +1- 217-417-8440
Email: Sidd.Purkayastha@purecircle.com

Mr Ashley Roberts
Senior Vice President – Food & Nutrition
Health, Environmental & Regulatory Services (HERS)
Intertek Scientific & Regulatory Consultancy
2233 Argentia Road, Suite 201
Mississauga, Ontario
Canada
Tel: +1 905-286-4136
Email: ashley.roberts@intertek.com

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

Ms Cristine Bradley
Head of IFCN Global Regulatory Policy
Reckitt Benckiser
Email: cris.bradley@rb.com

Ms Amy Chu
Senior Regulatory Affairs Manager
RB
Email: WaiLingAmy.Chu@rb.com

Ms Nuria Moreno Otero
Regulatory Affairs Officer
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFST)

Prof John Lupien
IUFoST
Food Science Department University of Massachusetts
Amherst Massachusetts
Amherst, MA
United States of America
Tel: 1-508-888-059
Email: john@jrlupien.net

NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION (NATCOL)

Ms Valerie Rayner
Co-Chair Working Group Codex
NATCOL
Rond-Point Schuman 6
Brussels
Belgium
Tel: +447895988031
Email: Secretariat@natcol.org

**ORGANISATION DES FABRICANTS DE PRODUITS
CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES (OFCA)**

Dr Evert Izeboud
Secretary
OFCA
Kerkweide 27
Leidschendam
Netherlands
Email: ofca@kpnmail.nl

**UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION
(USP)****HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –
SÉCRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

Ms Zhe ZHANG
Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,
Beijing
100022 Beijing CHINA
Tel: 86-10-52165406
Fax: 86-10-52165408
Email: zhangzhe@cfssa.net.cn

Mr Hangyu YU
Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,
Beijing
100022 Beijing
Tel: 86-10-52165465
Fax: 86-10-52165408
Email: yuhangyu@cfssa.net.cn

Ms Hanyang LYU
Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,
Beijing
100022 Beijing CHINA
Tel: 86-10-52165464
Fax: 86-10-52165408
Email: luhanyang@cfssa.net.cn

CODEX SECRETARIAT

Tom Heilandt
Secretary
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Phone: +39 06570 54384
E-mail: Tom.Heilandt@fao.org

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the United Nations
(FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 6626
Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Myoengsin CHOI
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Tel: +39 06 5705 4796
Email: Myoengsin.Choi@fao.org

Mia Rowan
Consultant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: +39 06570 56939
E-mail: Mia.Rowan@fao.org

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food and
Agriculture Organization of the UN
C2-64 Viale delle Terme Caracalla
Roma
Italy
Email: lingping.zhang@fao.org

FAO

Mr Markus Lipp
Senior Food Safety Officer
Agriculture and Consumer Protection Department
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Email: Markus.Lipp@fao.org

WHO

Kim PETERSEN
Department of Food Safety and Zoonoses
World Health Organization
20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27
Switzerland
Phone: + 41 22 791 1439
Email: kpetersen@who.int, jecfa@who.int

Apéndice II

MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTA DIARIA ACEPTABLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES PLANTEADAS EN LA 86.ª REUNIÓN DEL JECFA

(Para información y actuación)

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la CCF51
1207	Copolímero de metacrilato aniónico (CMA)	<p>Tomó nota de que la 86.ª reunión del JECFA no pudo terminar la evaluación del CMA.</p> <p>Tomó nota de la conclusión de que para aclarar el potencial cancerígeno <i>in vivo</i> del monómero de acrilato de metilo residual se necesitan más datos.</p>
1205	Copolímero de metacrilato básico (CMB)	<p>Tomó nota de la conclusión del JECFA de que para el CMB se estableció una IDA "no especificada"</p> <p>Tomó nota de las nuevas especificaciones del JECFA para el CMB (véase CX/FA 19/51/4).</p> <p>Incluir el CMB (SIN 1205) en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuirlo para recabar observaciones en el trámite 3.</p> <p>Solicitar observaciones/propuestas sobre los usos y dosis de uso del CMB para las categorías de alimentos que figuran en el anexo del Cuadro 3 (que se suministrarán en respuesta a la CL en que se solicitan nuevas propuestas y/o propuestas revisadas de disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA).</p>
127	Eritrosina	<p>Tomó nota de la conclusión del JECFA que los nuevos datos disponibles desde la evaluación anterior de eritrosina no constituyen un motivo para revisar la IDA y confirmó la IDA anterior de 0 a 0,1 mg/kg de peso corporal.</p>
132	Indigotina	<p>Tomó nota de la conclusión del JECFA que los nuevos datos disponibles desde la evaluación anterior de indigotina no constituyen un motivo para revisar la IDA y confirmó la IDA anterior de 0 a 5 mg/kg de peso corporal.</p>
	Luteína y ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> y zeaxantina (sintética)	<p>Tomó nota de la conclusión del JECFA sobre una IDA "no especificada" para luteína de <i>Tagetes erecta</i>, ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> y zeaxantina (sintética).</p> <p>Tomó nota de la conclusión del JECFA que meso-zeaxantina no se incluyó en esta IDA de grupo, ya que actualmente no se dispone de especificaciones.</p> <p>Tomó nota de la conclusión del JECFA que la IDA de grupo de 0 a 2 mg/kg de peso corporal para luteína de <i>Tagetes erecta</i> y zeaxantina (sintética) fue suprimida.</p> <p>Tomó nota de que las especificaciones de luteína de <i>Tagetes erecta</i> fueron revisadas y que las especificaciones de ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> y zeaxantina (sintética) se mantuvieron.</p> <p>Incluir luteína de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(ii)) y zeaxantina (sintética) (SIN 161h(i)) en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuirlo para recabar observaciones en el trámite 3.</p> <p>Solicitar observaciones/propuestas sobre los usos y dosis de uso de los aditivos alimentarios del grupo que incluye luteína de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(i)), ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(iii)) y</p>

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la CCFA51
		zeaxantina (sintética) (SIN 161h(ii)) para las categorías de alimentos que figuran en el anexo del Cuadro 3 (que se suministrarán en respuesta a la CL en que se solicitan nuevas propuestas y/o propuestas revisadas de disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas de la NGAA).
1206	Copolímero de metacrilato neutro (CMN)	Tomó nota de la conclusión de la 86. ^a reunión del JECFA sobre una IDA “no especificada” para el CMN. La IDA “no especificada” se estableció como temporal porque las especificaciones son provisionales. Tomó nota de la conclusión de la 86. ^a reunión del JECFA de que no se habían presentado datos para un método de ensayo adecuado.
420(ii)	Jarabe de sorbitol	Tomó nota de la conclusión de la 86. ^a reunión del JECFA sobre una IDA “no especificada” para el jarabe de sorbitol.
134	Extracto de espirulina	Tomó nota de la conclusión de la 86. ^a reunión del JECFA sobre una IDA “no especificada” para el extracto de espirulina. La IDA “no especificada” se estableció como temporal porque las especificaciones son provisionales. Tomó nota de la solicitud del JECFA de datos analíticos para antes de diciembre de 2019.

Cuadro 2. Aromatizantes evaluados en la 86.^a reunión del JECFA

Los aromatizantes fueron evaluados por el procedimiento revisado para la evaluación de su inocuidad.

A. Alcoholes, aldehídos, ácidos primarios alicíclicos y ésteres afines

Aromatizantes	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural I			
Mezcla de 1-vinil-3-ciclohexenocarbaldehído y 4-vinil-1-ciclohexenocarbaldehído (N)	2253	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
<i>p</i> -Menta-1,8-dien-7-ol	974	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
<i>p</i> -Menta-1,8-dien-7-il acetato	975	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Formil-6,6-dimetilbiciclo[3.1.1]hept-2-eno	980	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Mirtenol	981	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Acetato de mirtenilo	982	M	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Clase estructural II			
(1-Metil-2-(1,2,2-trimetilbiciclo[3.1.0]hex-3-ilmetil)ciclopropil) metanol	2254	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Clase estructural III			
(±)-Biciclo[2.2.1]hept-5-eno-2-ácido carboxílico, éster etílico	2255	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad

Aromatizantes	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Aromatizante excluido en el Trámite 1 del procedimiento revisado			
<i>p</i> -Menta-1,8-dien-7-al (perilaldehído)	973	T	Los datos de genotoxicidad de <i>p</i> -mentha-1,8-dien-7-al suscitan dudas con respecto a su posible genotoxicidad

N: nuevas especificaciones

M: especificaciones vigentes que se mantienen;

B. Carvona y sustancias estructuralmente afines

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural I			
Pinocarvil isobutirato	2242	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Carvil palmitato	2243	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Clase estructural III			
6-hidroxicarvona	2244	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Aromatizantes no evaluados según el procedimiento revisado			
(+)-Carvona	380.1	M	El Comité no reevaluó (+)-carvona (N.º 380.1) según el procedimiento revisado dada la falta de información sobre la exposición oral de todas las fuentes y la necesidad de revisar la IDA. Se recomienda un examen de la IDA en base a la evaluación de todos los datos toxicológicos y bioquímicos. Además, para terminar la evaluación de (+)-carvona se necesitan datos para una evaluación de la exposición para la exposición oral a (+)-carvona de todas las fuentes.
(-)-Carvona	380.2	M	El Comité no reevaluó (-)-carvona (N.º 380.2) según el procedimiento revisado dada la falta de información sobre la exposición oral de todas las fuentes y la falta de datos toxicológicos.

M: especificaciones vigentes que se mantienen; N: nuevas especificaciones

C. Hidrocarburos, alcoholes, aldehídos, cetonas, ácidos carboxílicos y ésteres afines, sulfuros, disulfuros y éteres alifáticos sustituidos por furano

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural III			
2-Pentilfurano	1491	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2-Heptilfurano	1492	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2-Decilfurano	1493	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
3-Metil-2-(3-metilbut-2-enil)-furano	1494	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2,3-Dimetilbenzofurano	1495	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2,4-Difurfurilfurano	1496	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
3-(2-Furil)acroleína	1497	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2-Metil-3(2-furil)acroleína	1498	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
3-(5-Metil-2-furil)prop-2-enal	1499	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
3-(5-Metil-2-furil)-butanal	1500	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2-Furfurilideno-butiraldehído	1501	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2-Fenil-3-(2-furil)prop-2-enal	1502	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2-Furil cetona de metilo	1503	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2-Acetil-5-metilfurano	1504	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2-Acetil-3,5-dimetilfurano	1505	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
3-Acetil-2,5-dimetilfurano	1506	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2-Butirilfurano	1507	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
(2-Furil) -2-propanona	1508	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2-Pentanoilfurano	1509	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
1- (2-Furil)butan-3-ona	1510	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
4-(2-Furil)-3-buten-2-ona	1511	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Pentilo 2-furil cetona	1512	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Etil 3- (2-furil) propanoato	1513	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Isobutilo 3- (2-furano) propionato	1514	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Isoamilo 3-(2-furano) propionato	1515	M ^a	Ninguna preocupación relativa

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
			a la inocuidad
Isoamilo 3-(2-furano)butirato	1516	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Fenetilo 2-furoato	1517	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Propil-2-furanoacrilato	1518	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2,5-Dimetil-3-oxo- (2H) fur-4-il butirato	1519	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Furfuril metil éter	1520	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Etil furfuril éter	1521	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Difurfuril éter	1522	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2,5-Dimetil-3-furantiol acetato	1523	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Furfuril 2-metil-3-furil disulfuro	1524	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
3-[(2-Metil-3-furil) tio]-2-butanona	1525	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
O-etilo y S- (2-furilmetilo) tiocarbonato	1526	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
(E)-etil 3-(2-furil) acrilato	2103	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
di-2-Furilmetano	2104	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2-metilbenzofuran	2105	M ^a	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad

M: especificaciones vigentes que se mantienen

^a El texto que indica que la evaluación de la seguridad de estos aromatizantes no se había terminado fue eliminado de las especificaciones y las especificaciones se mantuvieron como completas

D. Alcoholes, aldehídos, ácidos y ésteres afines no conjugados, insaturados, de cadena ramificada alifática y lineares

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural I			
<i>trans</i> -6-octenal	2240	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2,6-Dimetil-5-heptenol	2241	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad

N: nuevas especificaciones

E. Maltol y sustancias afines

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural II			

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Maltol	1480	M	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad ^a
Clase estructural III			
Etil maltol isobutirato	2252	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad

M: especificaciones vigentes que se mantienen

N: nuevas especificaciones

^a El Comité suprimió la IDA establecida anteriormente para maltol.

F. Mentol y sustancias estructuralmente afines

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural I			
Mentil formato	2246	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Mentil propionato	2247	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
/-Mentilo butirato	2248	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
<i>d</i> -Isomentol	2249	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Dimentil glutarato	2250	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
Mentol	427	M	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad ^a
Clase estructural III			
(±)-2-[(2- <i>p</i> -Mentoxi)etoxi]etanol	2251	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad

M: especificaciones vigentes que se mantienen

N: nuevas especificaciones

^aLa IDA de mentol de 0 a 4 mg/kg de peso corporal establecida en la 51.^a reunión se mantuvo.

G. Diversas sustancias que contienen nitrógeno

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural III			
2-(((3-(2,3-Dimetoxifenil)-1 <i>H</i> -1,2,4-triazol-5-il)tio)metil)piridina	2235	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
<i>S</i> -1-(3-(((4-amino-2,2-dióxido-1 <i>H</i> -benzo[<i>c</i>][1,2,6]tiadiazin-5-il)oxi)metil)piperidin-1-il)-3-metilbutan-1-ona	2236	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
2-(4-Metilfenoxi)- <i>N</i> -(1 <i>H</i> -pirazol-3-il)- <i>N</i> -(tiofen-2-ilmetil)acetamida	2237	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad

N: nuevas especificaciones

H. Alcoholes, aldehídos y ácidos primarios de cadena ramificada acíclicos alifáticos saturados

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural I			
8-Metildecanal	2238	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad
8-Metilnonanal	2239	N	Ninguna preocupación relativa a la inocuidad

N: nuevas especificaciones

Apéndice III

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y MODIFICACIÓN SUBSIGUIENTE A LA LISTA DE ESPECIFICACIONES DEL CODEX DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

PARTE A - ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

(Para adopción en el trámite 5/8)

ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESIGNADAS COMO COMPLETAS (FAO JECFA Monografías 22, Roma 2019):¹

- Copolímero de metacrilato básico (CMB) (SIN 1205) (N)
- Goma de acacia (SIN 427) (R)
- Eritrosina (SIN 127) (R)
- Éster de glicerol de colofonia de madera (SIN 445(iii)) (R)
- Indigotina (SIN 132) (R)
- Luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(i)) (R)²

NUEVAS ESPECIFICACIONES PARA AROMATIZANTES (FAO JECFA Monografías 22, Roma 2018)¹

- 974 p-Menta-1,8-dien-7-ol (N)
- 975 p-Menta-1,8-dien-7-il acetato (N)
- 980 Formil-6,6-dimetilbicyclo[3.1.1]hept-2-eno (N)
- 981 Mirtenol (N)
- 2235 2-(((3-(2,3-Dimetoxifenil)-1H-1,2,4-triazol-5-il)tio)metil)piridina (N)
- 2236 S)-1-(3-(((4-Amino-2,2-dióxido-1H-benzo[c][1,2,6]tiadiazin-5-il)oxi)metil)piperidin-1-il)-3-metilbutan-1-ona (N)
- 2237 2-(4-Metilfenoxi)-N-(1H-pirazol-3-il)-N-(tiofen-2-ilmetil)acetamida (N)
- 2238 8-Metildecanal (N)
- 2239 8-Metilnonanal (N)
- 2240 trans-6-Octenal (N)
- 2241 2,6-Dimetil-5-heptenol (N)
- 2242 Pinocarvil isobutirato (N)
- 2243 Carvil palmitato (N)
- 2244 6-Hidroxicarvona (N)
- 2246 Mentil formato (N)
- 2247 Mentil propionato (N)
- 2248 l-Mentil butirato (N)
- 2249 dl-Isomentol (N)
- 2250 Dimentil glutarato (N)
- 2251 (±)-2-[(2-p-Mentoxi)etoxi]etanol (N)
- 2252 Etil maltol isobutirato (N)

¹ (M) especificaciones vigentes que se mantienen; (N) nuevas especificaciones; (R) especificaciones revisadas; (P) especificaciones provisionales.

² Las especificaciones para ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) y zeaxantina (sintética) (SIN 161h(i)) fueron mantenidas.

2253 Mezcla de 1-vinil-3-ciclohexenocarbaldehído y 4-vinil-1-ciclohexenocarbaldehído (N)

2254 (1-Metil-2-(1,2,2-trimetilbicyclo[3.1.0]hex-3-ilmetil)ciclopropil)metanol (N)

2255 (±)-Biciclo[2.2.1]hept-5-eno-2-ácido carboxílico, éster etílico (N)

Aromatizantes para revisión solo de las especificaciones¹

433 l-Mentil lactato (N)

619 L-ácido málico (R)

2123 Glutamil-valil-glicina (R)

PARTE B - CAMBIOS SUBSIGUIENTES EN LA LISTA DE ESPECIFICACIONES DEL CODEX DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXM 6-2018)

FOOD ADDITIVE	ADDITIF ALIMENTAIRE	ADITIVO ALIMENTARIO	N.º SIN	Año de adopción
<u>Red 2G</u>	Rouge 2G	Rojo 2G	128	1987 (2003)

Apéndice V

PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS

(Para aprobación)

Parte A: Relacionada con el tema 4b del programa, Apéndice 2

PROPUESTA DE CAMBIO A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS PARA LOS QUESOS MADURADOS

Nota: El nuevo texto se presenta en **negrita y subrayado**; el texto eliminado se presenta tachado

A. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL CHEDDAR (CXS 263-1966)

1. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado que figuran en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. ~~Para cada clase de aditivo y según se permita de acuerdo con el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.~~ **Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.**

Clase función de aditivos:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	—
Decolorantes:	—	—
Reguladores de la acidez:	X	—
Estabilizadores:	—	—
Espesantes:	—	—
Emulsionantes:	—	—
Antioxidantes:	—	—
Sustancias conservadoras:	X	X
Espumantes:	—	—
Antiaglutinantes:	—	X ^(b)

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Colorantes:		
101(i)	Riboflavina	300 mg/kg
140	Clorofila	Limitado por las BPF
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> sintéticos	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> , <i>Blakesleatrispora</i>	35 mg/kg solos o en combinación
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> , vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato - base de norbixina	25 mg/kg
Sustancias conservadoras		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg calculado como ácido sórbico*
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	

203-	Sorbato de calcio-	
234-	Nisina-	12,5 mg/kg-
235-	Pimaricina (natamicina)-	2 mg/dm ² no presente a una profundidad de 5 mm Solo para el tratamiento de superficie *
251-	Nitrato de sodio-	35 mg/kg- solo o en combinación- (expresados como ion nitrato)-
252-	Nitrato de potasio-	
280-	Ácido propiónico-	3 000 mg/kg- solo para tratamiento de superficie *
281-	Propionato de sodio-	
282-	Propionato de potasio-	
Reguladores de la acidez-		
170(i)-	Carbonato de calcio-	Limitado por las BPF-
504 (i)-	Carbonato de magnesio-	Limitado por las BPF-
575-	Glucono delta-lactona-	Limitado por las BPF-
Agentes antiaglutinantes-		
460(i)-	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)-	Limitado por las BPF-
460(ii)-	Celulosa en polvo-	Limitado por las BPF-
551-	Dióxido de silicio amorfo-	10 000 mg/kg- por separado o en combinación- Silicatos calculados como dióxido de silicio
552-	Silicato de calcio-	
553(i)-	Silicato de magnesio, sintético-	
553(iii)-	Talco-	

*La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la Norma general para el queso (CXS 283-1978).

B. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL DANBO (CXS 264-1966)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas en el cuadro que sigue para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados. **Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.**

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	-
Decolorantes:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Sustancias conservadoras:	X	X
Espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ^(b)

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

N.º del SIN-	Nombre del aditivo	Nivel máximo-
Colorantes:		

101(i)	Riboflavina, sintética	300 mg/kg-
140	Clorofilas	Limitado por las BPF
160a(i)	Carotenos, beta - sintéticos-	35 mg/kg- solos o en combinación
160a(iii)	Carotenos, beta -, Blakesleatrispora	
160e	Carotenal, beta -apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta -apo-8'-carotenoico-	
160a(ii)	Carotenos, beta -, vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
Sustancias conservadoras		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF-
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico.- Solo para el tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg-
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² no presente a una profundidad de 5 mm. Solo para el tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg- solo o en combinación- (expresado como ion nitrato)-
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. Solo para el tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575-	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
Antiaglutinantes-		
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg. solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio-
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	

* Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la *Norma general para el queso* (CODEX STAN 283-1978).

C. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL EDAM (CXS 265-1966)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. ~~Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.~~ Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	-
Decolorantes:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-

Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	X
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	X ^(b)

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 (b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Colorantes:		
160a(i)	Carotenos, beta sintéticos	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Carotenos, beta , <i>Blakesleatrispora</i>	
160e	Carotenal, beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8' carotenoico	
160a(ii)	Carotenos, beta vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato base de norbixina	25 mg/kg
Sustancias conservadoras		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg calculados como ácido sórbico. Solo para el tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
235	Natamicina (pimaricina)	12,5 mg/kg
		2 mg/dm ² Ausente a una profundidad de 5 mm. Solo para el tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg solo o en combinación (expresado como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. Solo para el tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg. solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	

* Para una definición de superficie y corteza del queso véase el apéndice de la *Norma general para el queso* (CODEX STAN 283-1978).

D. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL GOUDA (CXS 266-1966)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas en el cuadro que sigue para las categorías especificadas de productos. ~~Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.~~ **Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.**

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	–
Decolorantes:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Sustancias conservadoras:	X	X
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	X ^(b)

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Colorantes:		
160a(i)	Carotenos, beta -sintéticos	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Caroteno, beta , <i>Blakesleatrispora</i>	
160e	Carotenal, beta -apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta -apo-8'-carotenoico	
160a(ii)	Carotenos, beta , vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato – base de norbixina	25 mg/kg
Sustancias conservadoras		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico. Solo para el tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² Ausente a una profundidad de 5 mm. Solo para el tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg solo o en combinación (expresado como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. Solo para el tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	

* Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la Norma general para el queso (CODEX STAN 283-1978).

E. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL HAVARTI (CXS 267-1966)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. ~~Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.~~ Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	–
Decolorantes:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	X
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	X ^(b)

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Colorantes:		
160a(i)	Carotenos, beta -sintéticos	35 mg/kg solo o en combinación
160a(iii)	Caroteno, beta , <i>Blakesleatrispora</i>	
160e	Carotenal, beta -apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta -apo-8'-carotenoico	
160a(ii)	Carotenos, beta , vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato – base de norbixina –	25 mg/kg
Sustancias conservadoras		
1105	Lisozima –	Limitado por las BPF –
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico – Solo para el tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² no presente a una profundidad de 5 mm. Solo para el tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg solo o en combinación (expresado como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. Solo para el tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio –	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
Antiaglutinantes		

460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460(ii)	Celulosa en polv	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	

* Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la Norma general para el queso (CODEX STAN 283-1978).

F. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL SAMSØ (CXS 268-1966)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados. **Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.**

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	–
Decolorantes:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	X
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	X ^(b)

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Colorantes:		
160a(i)	Carotenos, beta sintéticos	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Caroteno, beta , <i>Blakesleatrispora</i>	
160e	Carotenal, beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	
160a(ii)	Carotenos, beta vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato – base de norbixina	25 mg/kg
Sustancias conservadoras		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico. Solo para el tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² no presente a una profundidad de 5 mm. Solo para el tratamiento de superficie *

251	Nitrato de sodio	35 mg/kg solo o en combinación (expresado como ión nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. Solo para el tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio-
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	

* Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la *Norma general para el queso* (CODEX STAN 283-1978).

G. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL EMMENTAL (CXS 269-1967)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados. **Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.**

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	-
Decolorantes:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ^(b)

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Colorantes:		
160a(i)	Carotenos, beta sintéticos	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Caroteno, beta , <i>Blakesleatrispora</i>	
160e	Carotenal, beta -apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta -apo-8'-carotenoico	
160a(ii)	Carotenos, beta vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato base de norbixina	25 mg/kg

Sustancias conservadoras		
1105	Lisezima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico. Solo para el tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² no presente a una profundidad de 5 mm. Solo para el tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg de queso solo o en combinación (expresado como ion nitrato)
25	Nitrato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg solos o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	

* Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la *Norma general para el queso* (CODEX STAN 283-1978).

H. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL TILSITER (CXS 270-1968)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. ~~Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.~~ **Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.**

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	–
Decolorantes:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	X
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	X ^(b)

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Colorantes:		
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> - sintéticos	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Caroteno, <i>beta</i> -, <i>Blakesleatrispora</i>	
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico-	
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato - base de norbixina	25 mg/kg
Sustancias conservadoras		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico. Solo para el tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² no presente a una profundidad de 5 mm. Solo para el tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg solo o en combinación (expresado como ión nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. Solo para el tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg solos o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio-
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	

* Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la Norma general para el queso (CODEX STAN 283-1978).

I. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL SAINT-PAULIN (CXS 271-1968)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	—
Decolorantes:	—	—
Reguladores de la acidez:	X	—
Estabilizadores:	—	—

Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ^(b)

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 (b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Colorantes:		
160a(i)	Carotenos, beta -sintéticos	35 mg/kg solo o en combinación
160a(iii)	Caroteno, beta , <i>Blakesleatrispora</i>	
160e	Carotenal, beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico-	
160a(iii)	Carotenos, beta -sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato - base de norbixina	25 mg/kg
Sustancias conservadoras		
1105-	Lisozima	Limitado por las BPF
200-	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico. Solo para el tratamiento de superficie *
201-	Sorbato de sodio	
202-	Sorbato de potasio	
203-	Sorbato de calcio	
234-	Nisina	12.5 mg/kg-
235-	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² no presente a una profundidad de 5 mm. Solo para el tratamiento de superficie *
251-	Nitrato de sodio	35 mg/kg- solo o en combinación- (expresado como ión nitrato)-
252-	Nitrato de potasio	
280-	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. Solo para el tratamiento de superficie *
281-	Propionato de sodio	
282-	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
Antiaglutinantes-		
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg solos o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio-
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	

* Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la Norma general para el queso (CODEX STAN 283-1978).

J. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL PROVOLONE (CXS 272-1968)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados. **Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados**

reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	–
Decolorantes:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	X
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	X ^(b)

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Colorantes:		
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> - sintéticos	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Caroteno, <i>beta</i> -, <i>Blakesleatrispora</i>	
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico-	
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
171	Dióxido de titanio	Limitado por las BPF
Sustancias conservadoras		
1105	Lisozima-	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico-	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico. Solo para el tratamiento de superficie *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm ² no presente a una profundidad de 5 mm. Solo para el tratamiento de superficie *
239	Hexametenotetramina	25 mg/kg- Expresada como formaldehído
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg solo o en combinación (expresado como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. Solo para el tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodi	
282	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
Antiaglutinantes-		
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)-	Limitado por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo-	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo-	10 000 mg/kg solos o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio-
552	Silicato de calcio-	
553(i)	Silicato de magnesio, sintético-	

553(iii)	Talco
----------	-------

* Para una definición de superficie y corteza del queso véase el Apéndice de la *Norma general para el queso* (CODEX STAN 283-1978).

K. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL COULOMMIERS (CXS 274-1969)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. ~~Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.~~ **Los colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.**

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	–
Decolorantes:	–	–
Ácidos	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	–	–
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	–

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Colorantes:		
160a(i)	Carotenos, beta sintéticos	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Caroteno, beta , <i>Blakesleatrispora</i>	
160e	Carotenal, beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8' carotenoico	
160a(ii)	Carotenos, beta , vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato – base de norbixina	25 mg/kg
Reguladores de la acidez		
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por las BPF

L. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL CAMEMBERT (CXS 276-1973)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. ~~Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.~~ **Los colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.**

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado
------------------------------	-----------------

	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	–
Decolorantes:	–	–
Ácidos	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	–	–
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	–

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Colorantes:		
160a(i)	Carotenos, beta sintéticos	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Caroteno, beta , <i>Blakesleatrispora</i>	
160e	Carotenal, beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	
160a(ii)	Carotenos, beta , vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato – base de norbixina	25 mg/kg
Reguladores de la acidez		
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por las BPF

M. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL BRIE (CXS 277-1973)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios enumeradas en el siguiente cuadro para las categorías especificadas de productos. ~~Para cada clase de aditivo y según se permita en el cuadro, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.~~ **Los colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.**

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X ^(a)	–
Decolorantes:	–	–
Ácidos	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	–	–
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	–

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

Núm. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Colorantes:		
160a(i)	Carotenos, beta sintéticos	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Caroteno, beta , Blakeslea trispora	
160e	Carotenal, beta -apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta -apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, beta sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato base de norbixina	25 mg/kg
Reguladores de la acidez		
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF

Parte B: Relacionada con el tema 4b del programa, Apéndice 3

PROPUESTA DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS PARA LOS AZÚCARES (CCS) Y LAS AGUAS MINERALES NATURALES (CCNMW)

El texto nuevo se indica con **negrita y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica tachado.

A. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LA MIEL (CXS 12-1981)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 3 y la adición de una nueva Sección 4 de la *Norma para la miel* (CXS 12-1981).

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 La miel vendida como tal no deberá contener ningún ingrediente adicional, ~~incluidos los aditivos alimentarios~~, ni tampoco adición alguna que no sea miel. La miel no deberá contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas en materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento. La miel no deberá haber comenzado a fermentar o producir efervescencia. No se podrá extraer polen ni ningún constituyente particular de la miel excepto cuando sea imposible evitarlo para garantizar la ausencia de materias extrañas, inorgánicas u orgánicas.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos en este producto.

La adición de la nueva Sección 4 (Aditivos alimentarios) necesitará la consiguiente nueva numeración de las secciones sucesivas de la Norma CXS 12-1981.

PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LOS AZÚCARES (CXS 212-1999)

2. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antioxidantes y antiaglutinantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 11.1.1 (Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa), categoría de alimentos 11.1.2 (Azúcar en polvo y dextrosa en polvo), categoría de alimentos 11.1.3 (Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar) y categoría de alimentos 11.1.5 (Azúcar blanco de plantación o refinera) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta Norma.

~~Solo se permiten los aditivos que se enumeran a continuación. En la medida de lo posible, los niveles deben ser tan bajos como sea tecnológicamente viable.~~

~~2.1. DIÓXIDO DE AZUFRE~~

~~Las dosis permitidas de dióxido de azufre en el producto final son las siguientes:~~

Azúcar	Dosis máxima permitida (mg/kg)
Azúcar blanco	15
Azúcar en polvo	15
Dextrosa anhidra	15
Dextrosa, monohidrato	15
Dextrosa en polvo	15
Fructosa	15
Azúcar blanco blando	20

Azúcar moreno blando	20
Jarabe de glucosa	20
Jarabe de glucosa deshidratado	20
Jarabe de glucosa deshidratado utilizado para la elaboración de golesinas	150
Jarabe de glucosa utilizado para la elaboración de golesinas	400
Lactosa	Ninguna
Azúcar blanco de plantación o refinería	70
Azúcar de caña sin refinar	20

2.2. ANTIAGLUTINANTES

Se permite el empleo de los siguientes antiaglutinantes en el azúcar en polvo y la dextrosa en polvo, con una dosis máxima de 1,5% m/m, solos o mezclados, a condición de que no haya presente almidón:–

~~Fosfato de calcio, tribásico–~~

~~Carbonato de magnesio–~~

~~Dióxido de silicio, amorfo (gel de sílice deshidratado)–~~

~~Silicato de calcio–~~

~~Trisilicato de magnesio~~

~~Aluminosilicato de sodio–~~

~~Aluminosilicato de calcio–~~

El azúcar en polvo y la dextrosa en polvo pueden tener añadido hasta un 5% de almidón si no contienen antiaglutinantes.

C. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES (CXS 108-1981)

Se propone añadir una nueva Sección 4 a la *Norma para las aguas minerales naturales* (CXS 108-1981).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Ningún aditivo, salvo la adición de dióxido de carbono para obtener productos carbonatados.

La adición de la nueva Sección 4 (Aditivos alimentarios), necesitará la consiguiente nueva numeración de las secciones sucesivas de la Norma CXS 108-1981.

D. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS (DISTINTAS DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES) (CXS 227-2001)

Se proponen los siguientes cambios a la Sección 3.2.2 y la adición de una nueva Sección 4 de la *Norma general para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)* (CXS 227-2001).

3.2 Calidad química y radiológica de las aguas envasadas

3.2.2 Adición de minerales

Cualquier adición de minerales al agua antes de su envasado deberá ajustarse a las disposiciones que se expresan en la presente Norma y, cuando proceda, a las disposiciones de la ~~Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995)~~ y/o de los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CAC/GL 9-1987).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Ningún aditivo, salvo la adición de dióxido de carbono para obtener productos carbonatados.

~~En estos productos no se permiten aditivos, excepto la legítima adición de dióxido de carbono para obtener productos carbonatados señalados en la norma.~~

La adición de la nueva Sección 4 (Aditivos alimentarios) necesitará la consiguiente nueva numeración de las secciones sucesivas de la Norma CXS 227-2001.

Parte C: Relacionada con el tema 4b del programa, Apéndice 4**PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA LOS CEREALES, LAS LEGUMBRES Y LAS LEGUMINOSAS (CCCPL); Y LAS PROTEÍNAS VEGETALES (CCPV)****1. Cambios propuestos para las normas del Codex para productos para los cereales, las legumbres y las leguminosas, y las proteínas vegetales**

El texto nuevo se indica con **negrita y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica tachado.

A. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LA HARINA DE TRIGO (CXS 152-1985)**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

4.1	Enzimas ¹	Nivel máximo en el producto terminado
	Amilasa fúngica de <i>Aspergillus oryzae</i>	BPF
	Enzima proteolítica de <i>Aspergillus oryzae</i>	BPF

4.2 Aditivos alimentarios

Los agentes de tratamiento de las harinas utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.2.1 (Harinas) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

Agentes para el tratamiento de las harinas	Nivel máximo en el producto terminado
Ácido ascórbico L. y sus sales de sodio y potasio	300 mg/kg
Hidrocloreto de L-cisteína	90 mg/kg
Dióxido de azufre (en harinas utilizadas únicamente para la fabricación de bizcochos y pastas)	200 mg/kg
Fosfato monocalcico	2 500 mg/kg.
Lecitina	2 000 mg/kg.
Cloro en tortas de alto porcentaje	2 500 mg/kg.
Peróxido de benzoilico	60 mg/kg
Azodicarbonamida para pan con levadura	45 mg/kg

B. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL CUSCÚS (CXS 202-1995)

No se proponen enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para el cuscús* (CXS 202-1995) ya que no se permite el uso de aditivos alimentarios en los productos que corresponden a esta Norma.

C. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LOS FIDEOS INSTANTÁNEOS (CXS 249-2006)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para los fideos instantáneos* (CXS 249-2006).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, conservantes, estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) y solo determinados reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3, como se indica en el mismo, de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) (CXS 192-1995).

La utilización de uno o varios aditivos alimentarios, así como la presencia de uno o varios aditivos alimentarios transferidos de los ingredientes, deberá ajustarse al nivel máximo permitido por la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), CXS 192-1995. No obstante, hasta tanto se finalicen las disposiciones sobre aditivos alimentarios relativas a la categoría de alimentos 06.4.3 "Pastas y fideos precocidos y productos análogos" se aplicará la siguiente lista de aditivos alimentarios¹

¹ Retener para continuar el debate

¹Esta oración y la lista de aditivos que sigue se eliminarán de la norma una vez que se haya finalizado la sección de la NGAA relacionada con la categoría de alimentos 06.4.3, "Pastas y fideos precocidos y productos análogos".

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
Reguladores de la acidez		
260	Ácido acético (glacial)	BPF
262(i)	Acetato sódico	BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	BPF
296	Ácido málico (DL-)	BPF
327	Lactato cálcico	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
334	Ácido tartárico (L(+)-)	7-500mg/kg
350(ii)	Malato sódico	BPF
365	Fumaratos de sodio	BPF
500(i)	Carbonato sódico	BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	BPF
501(i)	Carbonatos potásico	BPF
516	Sulfato cálcico	BPF
529	Óxido de calcio	BPF
Antioxidantes		
300	Ácido ascórbico (L-)	BPF
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg solos o combinados, como estearato de ascorbilo
305	Estearato de ascorbilo	
306	Mezcla de tocoferoles concentrados	200 mg/kg solos o combinados
307	Alfa tocoferol	
310	Galato de propilo	200 mg/kg solos o combinados, expresados con respecto a la grasa o el aceite
319	Butilhidroquinona terciaria (TBHQ)	
320	Butilhidroxianisol (BHA)	
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	
Colorantes:		
100(i)	Curcumina	500 mg/kg
101(i)	Riboflavininas	200 mg/kg, solos o combinados, como riboflavina
101(ii)	Riboflavina 5'-fosfato, sodio	
102	Tartrazina	300 mg/kg
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg
120	Carmines	100 mg/kg
123	Amaranto	100 mg/kg
141(i)	Complejo cúprico de clorofila	100 mg/kg
141(ii)	Complejo cúprico de clorofilina, sales de potasio y sodio	100 mg/kg
143	Verde sólido FCF	290 mg/kg
150a	Caramelo I - simple	BPF
150b	Caramelo II - proceso de sulfito cáustico	50 000 mg/kg
150c	Caramelo III - proceso de amonio	50 000 mg/kg
150d	Caramelo IV - proceso de sulfito de amonio	50 000 mg/kg
160a(i)	Carotenos, beta, - (sintéticos)	1200 mg/kg
160a(iii)	Carotenos, vegetales	1 000 mg/kg
160a(iii)	Beta-caroteno (Blakesleatrispora)	1 000 mg/kg
160e	Beta-apo-carotenal	200 mg/kg
160f	Éster metílico o etílico de ácido-Beta-apo-8'-carotenoico	1 000 mg/kg
162	Rojo de remolacha	BPF
Acentuadores del aroma		
620	Ácido glutámico, (L(+)-)	BPF
621	Glutamato monosódico, L-	BPF
631	Inosinato disódico, 5'	BPF
627	Guanilato disódico, 5'	BPF
635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-	BPF

Estabilizantes		
170(i)	Carbonato cálcico	BPF
406	Agar	BPF
459	Beta-ciclodextrina	1 000 mg/kg
Espesantes		
400	Ácido alginico-	BPF
401	Alginato sódico	BPF
410	Goma de semillas de algarrobo-	BPF
407	Carragenano y sus sales de Na, K, NH4 (incluye el furcellarano)-	BPF
407a	Alga marinas elaboradas, del género Eucheuma	BPF
412	Goma guar-	BPF
414	Goma arábiga (goma de acacia)-	BPF
415	Goma xantana	BPF
416	Goma karaya	BPF
417	Goma tara	BPF
418	Goma gelán	BPF
424	Curdlan	BPF
440	Pectinas	BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica	BPF
508	Cloruro de potasio	BPF
1401	Almidones tratados con ácido	BPF
1402	Almidones tratados con álcalis	BPF
1403	Almidón blanqueado	BPF
1404	Almidón oxidado	BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	BPF
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfatosódico; esterificado con oxiclorigenato de fósforo	BPF
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	BPF
1420	Acetato de almidón-	BPF
1422	Adipato de dialmidón acetilado	BPF
1440	Almidón hidroxipropilado	BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	BPF
145	Octenilsuccinato sódico de almidón	BPF
1451-	Almidón oxidado acetilado	BPF
Humectantes		
325	Lactato sódico	BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	2 000 mg/kg solos o combinados, como fósforo
339(ii)	Ortofosfato disódico-	
339(iii)	Ortofosfato trisódico-	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfatodicálcico	BPF
451(i)	Trifosfato pentasódico	
452(i)	Polifosfato sódico	
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iv)	Polifosfato de calcio-	
452(v)-	Polifosfato de amonio-	
420-	Sorbitol y jarabe de sorbitol	
1520-	Propilenglicol	10 000 mg/kg
Emulsionantes		
322	Lecitina	BPF

405	Alginato de propilenglicol	5 000 mg/kg
430	Estearato de polioxietileno (8)	5 000 mg/kg (en el extracto seco) solos o combinados
431	Estearato de polioxietileno(40)	
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	5 000 mg/kg solos o combinados, como ésteres totales de polioxietileno de sorbitán (20)
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán	
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán	
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	
436	Polioxietileno (20), triestearato de sorbitán	
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	BPF
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg
473	Sucroésteres de ácidos grasos	2 000 mg/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	2 000 mg/kg
476	Ésteres poliglicéridos de ácidos ricinoléicos interesterificados	500 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	5 000 mg/kg (base seca)
481(i)	Estearoilactilato de sodio	5 000 mg/kg
482(i)	Estearoilactilato de calcio	5 000 mg/kg
491	Monoestearato de sorbitán	5 000 mg/kg (en el extracto seco) solos o combinados
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
Agentes de tratamiento de las harinas		
220	Dióxido de azufre	20 mg/kg solos o combinados, como dióxido de azufre
221	Sulfito sódico	
222	Sulfito de hidrógeno y sodio	
223	Metabisulfito sódico	
224	Metabisulfito potásico	
225	Sulfito de potasio	
539	Tiosulfato de sodio	
Conservantes		
200	Ácido sórbico	2 000 mg/kg solos o combinados, como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
Antiaglutinantes		
900a	Polidimetilsiloxano	50 mg/kg

D. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA PRODUCTOS DE PROTEÍNAS DE TRIGO INCLUIDO EL GLUTEN DE TRIGO (CXS 163-1987)

No se proponen enmiendas a la Sección 4 de la Norma para productos de proteínas de trigo incluido el gluten de trigo (CXS 163-1987) ya que no se permite el uso de aditivos alimentarios en los productos que corresponden a esta Norma.

E. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA GENERAL PARA LOS PRODUCTOS PROTEÍNICOS VEGETALES (PPV) (CXS 174-1989)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Coadyuvantes de elaboración

Durante la manufactura de los PPV se podrán utilizar las siguientes clases de coadyuvantes de elaboración, según aparecen registrados en el inventario consultivo de la Comisión del Codex Alimentarius:

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos que corresponden a esta Norma deberán acatar las Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010).

- Reguladores de la acidez
- Agentes antiespumantes
- Agentes solidificantes
- Preparaciones de enzima

- Disolventes para extracción.
- Agentes antiestáticos
- Agentes para el tratamiento de harinas
- Agentes para el control de la viscosidad

4.2 Aditivos alimentarios

No se permite el uso de aditivos alimentarios en los productos proteínicos vegetales.

F. PROPUESTAS DE CAMBIOS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA PRODUCTOS PROTEÍNICOS DE SOJA (CXS 175-1989)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Coadyuvantes de elaboración

Al manufacturar los PPS se podrán utilizar las siguientes clases de coadyuvantes de elaboración, ~~según aparecen registrados en el inventario consultivo de la Comisión del Codex Alimentarius:~~

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos que corresponden a esta Norma deberán acatar las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010)*.

- Reguladores de la acidez
- Agentes antiespumantes
- Agentes solidificantes
- Preparaciones de enzima
- Disolventes para extracción.
- Agentes antiestáticos
- Agentes para el tratamiento de harinas
- Agentes para el control de la viscosidad

4.2 Aditivos alimentarios

No se permite el uso de aditivos alimentarios en los productos proteínicos de soja.

N.º de categoría de alimentos		05.2.2 Caramelos blandos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE-NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2019	30 mg/kg	185, B1 y B5
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	5/8	2019	100 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	5/8	2019	100 mg/kg	

N.º de categoría de alimentos		05.2.3 Turrón y mazapán			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE-NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2019	30 mg/kg	185
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	5/8	2019	50 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	5/8	2019	100 mg/kg	

N.º de categoría de alimentos		05.3 Goma de mascar			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
AMARANTO	123	8	2019	100 mg/kg	
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE-BIXINA	160b(i)	5/8	2019	300 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE-NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2019	50 mg/kg	185
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2019	100 mg/kg	
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2019	300 mg/kg	
MARRÓN HT	155	8	2019	300 mg/kg	
CARAMELO II - CARAMELO AL SUFITO	150b	5/8	2019	20 000 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2019	300 mg/kg	B6
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2019	150 mg/kg	39
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	8	2019	30 mg/kg	B7
TARTRAZINA	102	8	2019	300 mg/kg	

N.º de categoría de alimentos **05.4 Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
AMARANTO	123	8	2019	100 mg/kg	
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE-BIXINA	160b(i)	5/8	2019	80 mg/kg	8
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE-NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2019	25 mg/kg	185 y B8
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2019	300 mg/kg	B18
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2019	500 mg/kg	
MARRÓN HT	155	8	2019	50 mg/kg	
CARAMELO II - CARAMELO AL SUFITO	150b	5/8	2019	50 000 mg/kg	
CURCUMINA	100(i)	8	2019	500 mg/kg	
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)	5/8	2019	100 mg/kg	39
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	8	2019	50 mg/kg	B7
TARTRAZINA	102	8	2019	500 mg/kg	

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 8 Como bixina.
 Nota 39 Sobre la base total de carotenoides.
 Nota 185 Como norbixina.
 Nota B1 Excepto para uso a 200 mg/kg en caramelos con revestimiento duro de azúcar.
 Nota B2 Excepto para uso a 300 mg/kg en caramelos con sabor a frutas rojas.

Nota B4	Excepto para uso a 300 mg/kg en caramelos con sabor a limón.
Nota B5	Excepto para uso a 200 mg/kg en tofes de leche.
Nota B6	Excepto para uso a 700 mg/kg en fruta amarilla o goma de mascar con sabor a especias.
Nota B7	Excepto para uso a 300 mg/kg en productos aromatizados con limón y cítricos.
Nota B8	Excepto para uso a 100 mg/kg en glaseados a base de azúcar.
Nota B18	Excepto para uso a 500 mg/kg en productos a base de grasa o gaseados.

A.3 - Disposición sobre citrato trisódico en la CA 01.1.1

(Para adopción en el trámite 8)

N.º de categoría de alimentos		01.1.1 Leche líquida (natural/simple)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	8	2019	BPF	438, 439, B25

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 438	Para uso como emulsionante o estabilizador solamente.
Nota 439	Para leche UHT de especies no bovinas solamente.
Nota B25	Para uso en la leche UHT de especies bovinas para compensar el contenido de citrato o de calcio para evitar la sedimentación debido a las condiciones climáticas solamente.

A.4- Anteproyectos de disposiciones relacionadas con la CA 01.1.2 (Otras leches líquidas (naturales/simples)) con la función tecnológica de emulsionantes y estabilizantes

(Para adopción en el trámite 5/8)

N.º de categoría de alimentos		01.1.2 Otras leches líquidas (naturales/simples)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	5/8	2019	BPF	407 y 438
CARRAGENINA	407	5/8	2019	BPF	407 y 438
GOMA GELLAN	418	5/8	2019	BPF	407 y 438
GOMA GUAR	412	5/8	2019	BPF	407 y 438
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	5/8	2019	BPF	407 y 438
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	5/8	2019	BPF	407 y 438
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	5/8	2019	BPF	407 y 438
PECTINAS	440	5/8	2019	BPF	407 y 438
POLIDEXTROSAS	1200	5/8	2019	BPF	407 y 438
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	5/8	2019	BPF	407
CELULOSA DE CARBOXIMETIL SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	5/8	2019	BPF	407 y 438
GOMA XANTANA	415	5/8	2019	BPF	407 y 438

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 407	Excluidas todas las leches líquidas que no estén enriquecidas con vitaminas o minerales.
Nota 438	Para uso como emulsionante o estabilizador solamente.

A.5 - Disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5

(Para adopción en el trámite 8)

N.º de categoría de alimentos		14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8	2019	5 000 mg/kg	127

N.º de categoría de alimentos		14.1.5		Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8	2019	5 000 mg/kg	127	

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 127 Sobre la base que se sirve al consumidor.

A.6 - Proyectos y anteproyectos de disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos 01.0 a 16.0, con la excepción de los aditivos con las funciones tecnológicas de colorantes (excluidas las disposiciones examinadas en el punto (i) o edulcorantes, adipatos, nitritos y nitratos, las disposiciones de la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías, y las disposiciones que están a la espera de una respuesta del CCSCH, CCPFV o CCFO²

(Para adopción en el trámite 5/8 y 8)

N.º de categoría de alimentos		01.1.2		Otras leches líquidas (naturales/simples)		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	5/8	2019	BPF	410	

N.º de categoría de alimentos		01.6.4		Queso elaborado, fundido		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	8	2019	500 mg/kg		
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2019	30 000 mg/kg	45	

N.º de categoría de alimentos		01.7		Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado con fruta)		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITÁN	491-495	8	2019r	5 000 mg/kg	362	
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2019r	5 000 mg/kg	348 y 362	
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	8	2019r	5 000 mg/kg	348 y 362	
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I 473a Y TIPO II		8	2019r	5 000 mg/kg	348 y 362	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2019r	2 000 mg/kg	45 y B12	

N.º de categoría de alimentos		04.1.1.2		Frutas frescas tratadas en la superficie		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8	2019	BPF	B21	
SALES DE ÁCIDO MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO CON AMONIA, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	8	2019	BPF	71 y B22	

N.º de categoría de alimentos		04.2.1.2		Hortalizas frescas tratadas en la superficie (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas		
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas	
MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	8	2019	BPF	B23	

² Las disposiciones que sustituyen o revisan disposiciones actualmente adoptadas de la NGAA se indican en gris.

N.º de categoría de alimentos		04.2.1.2 Hortalizas frescas tratadas en la superficie (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
SALES DE ÁCIDO MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO CON AMONIA, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	8	2019	BPF	71 y B24
N.º de categoría de alimentos		05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc.			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2019	5 000 mg/kg	45, XS309R y B13
N.º de categoría de alimentos		06.2.1 Harinas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
SULFATO DE CALCIO	516	8	2019	BPF	57
N.º de categoría de alimentos		07.2.3 Mezclas para pastelería fina (p. ej. tortas, tortitas o panqueques)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLÍCIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8	2019r	16 000 mg/kg	B14
N.º de categoría de alimentos		08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza, elaborados tratados térmicamente en piezas enteras o cortes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	8	2019r	200 mg/kg	396
N.º de categoría de alimentos		08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente en piezas enteras o cortes			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	8	2019r	200 mg/kg	377
N.º de categoría de alimentos		10.2.1 Productos líquidos a base de huevo			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8	2019	500 mg/kg	
N.º de categoría de alimentos		10.2.2 Productos congelados a base de huevo			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8	2019	500 mg/kg	
N.º de categoría de alimentos		10.2.3 Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas

N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
01.6.2	Queso madurado	15 mg/kg	201, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	2011
Lisozima SIN 1105: Clase funcional: sustancias conservadoras				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
01.6.2	Queso madurado	BPF	<u>XS274, XS276, XS277</u>	1999

Natamicina (pimaricina) SIN 235: Clase funcional: sustancias conservadoras				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
01.6.2	Queso madurado	40 mg/kg	3, 80, <u>XS274, XS276, XS277</u>	2006

Nisina SIN 234: Clase funcional: sustancias conservadoras				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
01.6.2	Queso madurado	12,5 mg/kg	<u>233, XS274, XS276, XS277</u>	2009

Nitratos (nitrato de sodio, nitrato de potasio) SIN 251, 252 Clase funcional: agentes de retención del color, sustancias conservadoras				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
<u>01.6.2</u>	<u>Queso madurado</u>	<u>35 mg/kg</u>	<u>30, XS274, XS276, XS277, AAA</u>	

Sorbatos SIN 200, 202, 203: Clase funcional: sustancias conservadoras				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
01.6.2	Queso madurado	3 000 mg/kg	42, <u>AA, XS274, XS276, XS277</u>	2012

CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.6.2.1

Extractos de annato - base de norbixina SIN 160b(ii): Clase funcional: colorantes				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado, incluida la corteza</u>	<u>25 mg/kg</u>	<u>185, GG2</u>	

Ésteres de ascorbilo, palmitato de ascorbilo, estearato de ascorbilo SIN 304, 305: Clase funcional: antioxidantes				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	500 mg/kg	10,y-112, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	2001

Propionato de calcio				
-----------------------------	--	--	--	--

SIN 282: Clase funcional: sustancias conservadoras				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado, incluida la corteza</u>	<u>BPF</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>	

Silicato de calcio SIN 552: Clase funcional: antiaglutinantes				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado, incluida la corteza</u>	<u>BPF</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	

Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico SIN 150d: Clase funcional: colorantes				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	50 000 mg/kg	201, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	2011

Carmines SIN 120: Clase funcional: colorantes				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	125 mg/kg	<u>178, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	2005

Carotenos, beta-, vegetales SIN 160a(ii): Clase funcional: colorantes				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	600 mg/kg	<u>GG2</u>	2005

Carotenoides SIN 160a(i),a(iii),e,f: Clase funcional: colorantes				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	100 mg/kg	<u>BB</u>	2009

Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos SIN 141(i),(ii): Clase funcional: colorantes				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la	15 mg/kg	<u>62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276,</u>	2009

	corteza		<u>XS277</u>	
--	---------	--	--------------	--

Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol				
SIN 472e: Clase funcional: emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10 000 mg/kg	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	2005

Hexametilentetramina				
SIN 239: Clase funcional: sustancias conservadoras				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	25 mg/kg	66 y 298, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS274, XS276, XS277</u>	2001

Etil-lauroilarginato				
SIN 243: Clase funcional: sustancias conservadoras				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	200 mg/kg	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	2011

Silicato de magnesio, sintético				
SIN 553(i): Clase funcional: antiaglutinantes				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado, incluida la corteza</u>	<u>BPF</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	

Ácido propiónico				
SIN 280: Clase funcional: sustancias conservadoras				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado, incluida la corteza</u>	<u>BPF</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>	

Riboflavinas				
SIN 101(i),(ii),(iii): Clase funcional: colorantes				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	300 mg/kg	<u>GG1, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	2005

Dióxido de silicio amorfo				
SIN 551: Clase funcional: antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado,</u>	<u>BPF</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	

	<u>incluida la corteza</u>			
Propionato de sodio				
SIN 281: Clase funcional: sustancias conservadoras				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado, incluida la corteza</u>	<u>BPF</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>	

Talco				
SIN 553(iii): Clase funcional: antiaglutinantes, agentes de glaseado, espesantes				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de aprobación
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado, incluida la corteza</u>	<u>BPF</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	

B.1.2 - Enmiendas propuestas al Cuadro 2 de la NGAA (categorías de alimentos por orden numérico)

Categoría de alimentos 01.6.2 Queso madurado				
Aditivo	SIN	Año de aprobación	Dosis máx.	Notas
Cantaxantina	161g	2011	15 mg/kg	201, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
Lisozima	1105	1999	BPF	<u>XS274, XS276, XS277</u>
Natamicina (pimaricina)	235	2006	40 mg.kg	3, 80, <u>XS274, XS276, XS277</u>
Nisina	234	2009	12,5 mg/kg	<u>233, XS274, XS276, XS277</u>
Nitratos	<u>251, 252</u>		<u>35 mg/kg</u>	<u>30, XS274, XS276, XS277, AAA</u>
Sorbatos	200, 202, 203	2012	3 000 mg/kg	42, <u>AA, XS274, XS276, XS277</u>

Categoría de alimentos 01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza				
Aditivo	SIN	Año de aprobación	Dosis máx.	Notas
<u>Extractos de annato - base de norbixina</u>	<u>160b(ii)</u>		<u>25 mg/kg</u>	<u>185, GG2</u>
Ésteres de ascorbilo	304, 305	2001	500 mg/kg	10,y-112, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
<u>Propionato de calcio</u>	<u>282</u>		<u>BPF</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>
<u>Silicato de calcio</u>	<u>552</u>		<u>BPF</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	2011	50 000 mg/kg	201, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
Carmines	120	2005	125 mg/kg	<u>178, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	2005	600 mg/kg	<u>GG2</u>
Carotenoides	160a(i),a(2009	100 mg/kg	<u>BB</u>

	iii),e,f			
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i),(ii)	2009	15 mg/kg	<u>62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	2005	10 000 mg/kg	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
Hexametilentetramina	239	2001	25 mg/kg	66,y 298, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS274, XS276, XS277</u>
Etil-lauroilarginato	243	2011	200 mg/kg	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
<u>Silicatos de magnesio, sintético</u>	<u>553(i)</u>		<u>BPF</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>
<u>Acido propiónico</u>	<u>280</u>		<u>BPF</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>
Riboflavinas	101 (i), (ii), (iii)	2005	300 mg/kg	<u>GG1, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>
<u>Dióxido de silicio amorfo</u>	<u>551</u>		<u>BPF</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>
<u>Propionato de sodio</u>	<u>281</u>		<u>BPF</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>
<u>Talco</u>	<u>553(iii)</u>		<u>BPF</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>

Notas a la NGAA

XS263: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Cheddar (CXS 263-1966)

XS264: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Danbo (CXS 264-1966)

XS265: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Edam (CXS 265-1966)

XS266: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Gouda (CXS 266-1966)

XS267: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Havarti (CXS 267-1966)

XS268: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Samsø (CXS 268-1966)

XS269: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Emmental (CXS 269-1967)

XS270: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Tilsiter (CXS 270-1968)

XS271: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Saint-Paulin (CXS 271-1968)

XS272: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Provolone (CXS 272-1968)

XS274: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Coulommiers (CXS 274-1969)

XS276: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Camembert (CXS 276-1973)

XS277: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el Brie (CXS 277-1973)

AA: Excepto para uso en los productos correspondientes a las normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) y Provolone (CXS 272-1968): a una dosis máxima de 1 000 mg/kg para el tratamiento de la superficie solamente.

BB: Excepto para uso en pasta de queso solo para los productos correspondientes a las normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) y Brie (CXS 277-1973); solos o en combinación a 35 mg/kg.

DD Excepto para uso a 10 000 mg/kg, solo o en combinación: dióxido de silicio, amorfo (SIN 551), silicato de calcio (SIN 552), silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)) y talco (SIN 553(iii)) en los productos correspondientes a las Normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) y Provolone (CXS 272-1968), como antiaglutinante solamente: silicatos calculados como dióxido de silicio.

EE Excepto para uso a 3 000 mg/kg, solo o en combinación: ácido propiónico (SIN 280), propionato de sodio (SIN 281) y propionato de calcio (SIN 282) en los productos correspondientes a las normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) y Provolone (CXS 272-1968).

FF Para el tratamiento de superficie del queso en lonchas, cortado, desmenuzado o rallado en los productos correspondientes a las normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) y Provolone (CXS 272-1968) solo como antiaglutinantes.

GG1: Para uso en la pasta de queso solo para los productos correspondientes a las normas para el Cheddar (CXS 263-1966) y Danbo (CXS 264-1966).

GG2: Para uso en la pasta de queso solo para los productos correspondientes a las normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) y Brie (CXS 277-1973).

AAA Para uso en los productos correspondientes a las normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) y Provolone (CXS 272-1968) como conservante solamente.

298 Para uso **solamente** en los productos que corresponden a la Norma para Provolone (CXS 272-1968). queso solamente."

B.1.3 - Enmiendas propuestas al Cuadro 3 de la NGAA

(Para adopción)

Enmiendas a la Sección 2 del anexo al Cuadro 3 de la NGAA

01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza
	En los alimentos correspondientes a estas normas solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (que se indican en el Cuadro 3). El uso de reguladores de la acidez solo es aceptable en la pasta de queso. En la pasta de queso solo se utilizan colorantes para obtener las características de color tal como se describe en la sección 2 de la norma para productos. Los antiaglutinantes solo están justificados para el tratamiento de superficie del queso en lonchas, cortado, desmenuzado o rallado.
Normas del Codex	Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) y Brie (CXS 277-1973).

Enmiendas al Cuadro 3 de la NGAA

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable, incluidos los alimentos correspondientes a las siguientes normas sobre productos
170(i)	Carbonato de calcio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de la harina, estabilizadores	1999	<u>CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968.</u>

				<u>CS 272-1968 (solo para uso en la pasta de queso en estas normas)</u>
140	Clorofilas	Colorantes	1999	<u>CS 263-1966, CS 264-1966 (solo para uso en la pasta de queso en estas normas)</u>
575	Glucono-delta-lactona	Reguladores de la acidez, leudantes, secuestrantes	1999	<u>CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968, CS 274-1969, CS276-1973, CS277-1973 (solo para uso en la pasta de queso en estas normas)</u>
504(i)	Carbonato de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color	1999	<u>CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968 (solo para uso en la pasta de queso en estas normas)</u>
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968, (solo para el tratamiento de superficie del queso en lonchas, cortado, desmenuzado o rallado en estas normas del queso)</u>
460(ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	<u>CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968, (solo para el tratamiento de superficie del queso en lonchas, cortado, desmenuzado o rallado en estas normas del queso)</u>
171	Dióxido de titanio	Colorantes	1999	<u>CS 264-1966 (solo para uso en la pasta de queso en estas normas)</u>

B.2.- Enmiendas propuestas a los cuadros 1 y 2 de la NGAA relativas a las normas para productos del Codex para azúcares (CCS) y aguas minerales naturales (CCNMW)

(Para adopción)

B.2.1 Enmiendas relativas a la Norma para la miel (CXS 12-1981)**B.2.1.1 Enmiendas al Cuadro 1 de la NGAA**

Silicato de calcio: Clase funcional: antiaglutinantes SIN 552				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
11.1.2	Azúcar en polvo, dextrosa en polvo	15 000 mg/kg	56 y NN	2006

Carbonato de magnesio: Clase funcional: reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención del color SIN 504(i)				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
11.1.2	Azúcar en polvo, dextrosa en polvo	15 000 mg/kg	56 y NN	2006

Silicato de magnesio, sintético: Clase funcional: antiaglutinantes SIN 553(i)				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
11.1.2	Azúcar en polvo, dextrosa en polvo	15 000 mg/kg	56 y NN	2006

Fosfatos: Clase funcional: reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, emulsionantes, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de la harina, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes SIN 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix), 451 (i),(ii), 452(i)-(v), 542				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
11.1.2	Azúcar en polvo, dextrosa en polvo	6 600 mg/kg	33,-y 56 y NN	2006

Dióxido de silicio, amorfo: Clase funcional: antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes SIN 551				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
11.1.2	Azúcar en polvo, dextrosa en polvo	15 000 mg/kg	56 y NN	2006

B.2.1.2 Enmiendas al Cuadro 2 de la NGAA

Categoría de alimentos 11.1.2 Azúcar en polvo, dextrosa en polvo				
Aditivo alimentario	SIN	Dosis máxima	Año de adopción	Notas
Silicato de calcio	552	15 000 mg/kg	2006	56 y NN
Carbonato de magnesio	504(i)	15 000 mg/kg	2006	56 y NN

Silicato de magnesio, sintético	553(i)	15 000 mg/kg	2006	56 y NN
Fosfatos	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (xi), 451 (i),(ii), 452(i)-(v), 542	6 600 mg/kg	2006	33,-y 56 y NN
Dióxido de silicio, amorfo	551	15 000 mg/kg	2006	56 y NN

Notas a la NGAA

Nota NN: Para los productos correspondientes a la *Norma para los azúcares (CXS 212-1999)* como antiaglutinantes solamente: dihidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), dihidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato de trimagnesio (SIN 343(iii)), carbonato de magnesio (SIN 504(i)), fosfato de huesos (SIN 542), dióxido de silicio, amorfo (SIN 551), silicato de calcio (SIN 552) y silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)) solos o en combinación, pero todavía dentro de las distintas dosis máximas separadas prescritas.

B.2.2 Enmiendas propuestas relativas a la NORMA PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES (CXS 108-1981)

B.2.2.1 Enmiendas al Cuadro 1 de la NGAA

Dióxido de carbono: Clase funcional: gasificantes, espumantes, gases de envasado, conservantes, propulsores SIN 290				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
<u>14.1.1.1</u>	<u>Aguas minerales naturales y aguas de manantial</u>	<u>BPF</u>	<u>BBB</u>	<u>2019</u>

B.2.2.2 Enmiendas al Cuadro 2 de la NGAA

Categoría de alimentos 14.1.1.1 Aguas minerales naturales y aguas de manantial				
<u>Aditivo alimentario</u>	<u>SIN</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Año de adopción</u>	<u>Notas</u>
<u>Dióxido de carbono</u>	<u>290</u>	<u>BPF</u>	<u>2019</u>	<u>BBB</u>

Nota BBB: Solo para uso para elaborar productos con gas

B.2.3 Enmiendas propuestas relativas a la NORMA PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS (DISTINTAS DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES) (CXS 227-2001)

B.2.3.1 Enmiendas al Cuadro 1 de la NGAA

Dióxido de carbono: Clase funcional: gasificantes, espumantes, gases de envasado, conservantes, propulsores SIN 290				
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
<u>14.1.1.2</u>	<u>Aguas de mesa y gaseosas</u>	<u>BPF</u>	<u>BBB</u>	<u>2019</u>

B.2.3.2 Enmiendas al Cuadro 2 de la NGAA

Categoría de alimentos 14.1.1.2 Aguas de mesa y gaseosas				
<u>Aditivo alimentario</u>	<u>SIN</u>	<u>Dosis máxima</u>	<u>Año de adopción</u>	<u>Notas</u>
<u>Dióxido decarbono</u>	<u>290</u>	<u>BPF</u>	<u>2019</u>	<u>BBB</u>

Nota BBB: Solo para uso para elaborar productos con gas

B.3.- Enmiendas propuestas a los cuadros 1 y 2 de la NGAA relativas a las normas para productos del Codex para cereales, legumbres y leguminosas (CCCPL); y proteínas vegetales (CCVP)

(Para adopción)

B.3.1 Enmiendas al Cuadro 1 de la NGAA**NORMA PARA LA HARINA DE TRIGO (CXS 152-1985)**

Alfa amilasa de Aspergillus Oryzae Var.: Clase funcional: agente de tratamiento de la harina SIN 1100(i)				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2	Harinas y almidones (incluida soja en polvo)	BPF		1999

Alfa Amilasa de Bacillus subtilis: Clase funcional: agente de tratamiento de la harina SIN 1100(iii)				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2	Harinas y almidones (incluida soja en polvo)	BPF	<u>XS152</u>	2014

Ácido ascórbico, L-: Clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de la harina, secuestrantes SIN 300				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2.1	Harinas	300	<u>Nota F-CXS152</u>	2014

Azodicarbonamida: Clase funcional: agente de tratamiento de la harina SIN 927a				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2.1	Harinas	45	<u>Nota A-CXS152</u>	1999

Peróxido de benzoílo: Clase funcional: agentes blanqueadores, agentes de tratamiento de la harina, sustancias conservadoras SIN 928				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2.1	Harinas	75	<u>Nota B-CXS152</u>	2007

Carbohidrasa de Bacillus licheniformis: Clase funcional: agente de tratamiento de la harina SIN 1100(vi)				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2	Harinas y almidones (incluida soja en polvo)	BPF	<u>XS152</u>	2014

Cloro: Clase funcional: agentes de tratamiento de la harina SIN 925				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2.1	Harinas	2 500	<u>87 y nota E-CXS 152</u>	2001

Ésteres diacetiltartárico y de ácidos grasos de glicerol: Clase funcional: emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores SIN 472e				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2	Harinas y almidones (incluida soja en polvo)	BPF	186 y XS152	2008

Fosfatos: Clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de la harina, humectantes, sustancias conservadoras, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i), (ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452((i)-(v); 542				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2.1	Harinas	2 500	33, 225 y nota C-CXS152	2012

Proteasa de Aspergillus Oryzae Var.: Clase funcional: acentuadores del sabor, agentes de tratamiento de la harina, estabilizadores SIN 1101(i)				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2.1	Harinas	BPF		1999

Pululano: Clase funcional: agentes de glaseado, espesantes SIN 1204				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2.1	Harinas	BPF	25 y XS152	2014

Fosfatos de sodio y aluminio: Clase funcional: reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, leudantes, estabilizadores, espesantes SIN 541(i),(ii)				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2.1	Harinas	1 600	6, 252 y XS152	2013

Esteroillactilatos: Clase funcional: emulsionantes, agentes de tratamiento de la harina, espumantes, estabilizadores SIN 481(i), 482(i)				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2.1	Harinas	5 000	186 y XS152	2016

Sulfitos: Clase funcional: antioxidantes, agentes blanqueadores, agentes de tratamiento de la harina, sustancias conservadoras SIN 220-225, 539				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2.1	Harinas	200	44 y nota D-CXS152	2006

Tartratos: Clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, potenciadores del sabor, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores SIN 334, 335(ii), 337				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción

Tartratos: Clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, potenciadores del sabor, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores SIN 334, 335(ii), 337				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2.1	Harinas	5 000	45, 186 <u>y XS152</u>	2016

Tocoferoles: Clase funcional: antioxidantes SIN 307a, b, c				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2.1	Harinas	5 000	15, 186 <u>y XS152</u>	2016

Citrato trisódico: Clase funcional: reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores SIN 331(iii)				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.2.1	Harinas	BPF	25 y <u>XS152</u>	2015

NORMA PARA EL CUSCÚS (CXS 202-1995)

Aceite mineral de alta viscosidad: Clase funcional: agentes antiespumantes, agentes de glaseado SIN 905d				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	800	98 <u>y XS202</u>	2004

Galato de propilo: Clase funcional: antioxidantes SIN 310				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	100	15 <u>y XS202</u>	2001

NORMA PARA LOS FIDEOS INSTANTÁNEOS (CXS 249-2006)

Amaranto: Clase funcional: colorantes SIN 123				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
<u>06.4.3</u>	<u>Pastas y fideos precocidos y productos análogos</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>453, 194</u>	

Benzoatos: Clase funcional: sustancias conservadoras SIN 210-213				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.4.3	Pastas y fideos	1 000 mg/kg	13 <u>y XS249</u>	2004

Benzoatos: Clase funcional: sustancias conservadoras SIN 210-213				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
	precocidos y productos análogos			

Cantaxantina: Clase funcional: colorantes SIN 161g				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	15 mg/kg	153 y <u>XS249</u>	2011

Caramelo II - caramelo al sulfito: Clase funcional: colorantes SIN 150b				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
<u>06.4.3</u>	<u>Pastas y fideos precocidos y productos análogos</u>	<u>50 000 mg/kg</u>	<u>153-194</u>	

Carotenoides: Clase funcional: colorantes SIN 160a(i),a(iii),e,f				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1 200 mg/kg	153 y <u>nota B-CXS249</u>	2009

Curcumina: Clase funcional: colorantes SIN 100(i)				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
<u>06.4.3</u>	<u>Pastas y fideos precocidos y productos análogos</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>153,194</u>	

Fosfatos: Clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de la harina, humectantes, sustancias conservadoras, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i), (ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452((i)-(v); 542				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	2 500 mg/kg	33, 211 y <u>nota C-CXS249</u>	2012

Polidimetilsiloxano: Clase funcional: antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes SIN 900a				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción

Polidimetilsiloxano: Clase funcional: antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes SIN 900a				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	50 mg/kg	153	2007

Riboflavinas: Clase funcional: colorantes SIN 101(i),(ii),(iii)				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	300 mg/kg	153 y nota A-CXS249	2008

Sorbatos: Clase funcional: sustancias conservadoras SIN 200-203, 200, 202, 203				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	2 000 mg/kg	42 y 211	2012

Ésteres de sorbitán de ácidos grasos: Clase funcional: emulsionantes, estabilizadores SIN 491-495				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	5 000 mg/kg	412 y 194	2016

Sulfitos: Clase funcional: antioxidantes, agentes blanqueadores, agentes de tratamiento de la harina, sustancias conservadoras, secuestrantes SIN 220-225, 539				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	20 mg/kg	44 y nota E-CXS249	2006

Tartratos: Clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, potenciadores del sabor, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores SIN 334, 335(ii), 337				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	7 500 mg/kg	45, 128, 494	2016

Tartrazina: Clase funcional: colorantes SIN 102				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción

Tartrazina: Clase funcional: colorantes SIN 102				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.4.3	<u>Pastas y fideos precocidos y productos análogos</u>	300 mg/kg	153194	

NORMA GENERAL PARA PRODUCTOS PROTEÍNICOS DE SOJA (CXS 175-1989)

Caramelo III - caramelo al amoníaco: Clase funcional: colorantes SIN 150c				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.8.8	Otros productos a base de proteína de soja	20 000 mg/kg	<u>XS175</u>	2010

Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico: Clase funcional: colorantes SIN 150d				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Año de adopción
06.8.8	Otros productos a base de proteína de soja	20 000 mg/kg	<u>XS175</u>	2010

B.3.2 Enmiendas al Cuadro 2 de la NGAA

NORMA PARA LA HARINA DE TRIGO (CXS 152-1985)

Categoría de alimentos 06.2 Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)				
Aditivo alimentario	SIN	Año de adopción	Dosis máxima	Notas
<u>alfa-Amilasa de Aspergillus oryzae var.</u>	1100(i)	1999	BPF	
Alfa-amilasa de Bacillus subtilis	1100(iii)	2014	BPF	<u>XS152</u>
Carbohidrasa de Bacillus licheniformis	1100(vi)	2014	BPF	<u>XS152</u>
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	2008	3 000 mg/kg	186 y <u>XS152</u>

Categoría de alimentos 06.2.1 Harinas				
Aditivo alimentario	SIN	Año de adopción	Dosis máxima (mg/kg)	Notas
Ácido ascórbico, L-	300	2014	300	<u>Nota F-CXS152</u>
Azodicarbonamida	927a	1999	45	<u>Nota A-CXS152</u>
Peróxido de benzoilo	928	2007	75	<u>Nota B-CXS152</u>
Cloro	925	2001	2 500	87 y nota E-CXS152
Lecitina	322(i)	2014	BPF	25 y 28
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii);	2012	2 500	33, 225 y nota C-CXS152

	342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542			
Proteasa de aspergillus oryzae var.	1101(i)	1999	BPF	
Pululano	1204	2014	BPF	25 y XS152
FOSFATOS DE SODIO Y ALUMINIO	541(i),(ii)	2013	1 600	6, 252 y XS152
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	2016	5 000	186 y XS152
SULFITOS	220-225, 539	2006	200	44 y nota D-CXS152
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	2016	5 000	45, 186 y XS152
TOCOFEROLES	307a, b, c	2016	5 000	15, 186 y XS152
Citrato trisódico	331(iii)	2015	BPF	25 y XS152

NORMA PARA EL CUSCÚS (CXS 202-1995)

Categoría de alimentos 06.1 Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz				
Aditivo alimentario	SIN	Año de adopción	Dosis máxima (mg/kg)	Notas
Aceite mineral de alta viscosidad	905d	2004	800	98 y XS202
Galato de propilo	310	2001	100	15 y XS202

NORMA PARA LOS FIDEOS INSTANTÁNEOS (CXS 249-2006)

Categoría de alimentos 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos				
Aditivo alimentario	SIN	Año de adopción	Dosis máxima (mg/kg)	Notas
Amaranto	123		100	153-194
BENZOATOS	210-213	2004	1 000	13 y XS249
Cantaxantina	161g	2011	15	153 y XS249
Caramelo II - caramelo al sulfito	150b		50 000	153-194
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	1 200	153 y nota B-CXS249
Curcumina	100(i)		500	153-194
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2 500	33, 211 y nota C-CXS249
Polidimetilsiloxano	900a	2007	50	153
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii)	2008	300	153 y nota A-CXS249
SORBATOS	200-203 200, 202, 203	2012	2 000	42 y 211
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	2016	5 000	412 y 194

SULFITOS	220-225, 539	2006	20	44 <u>y nota E-CXS249</u>
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	2016	7 500	45, 128, 194
<u>Tartrazina</u>	<u>102</u>		<u>300</u>	<u>153-194</u>

NORMA GENERAL PARA PRODUCTOS PROTEÍNICOS DE SOJA (CXS 175-1989)

Categoría de alimentos 06.8.8 Otros productos a base de proteína de soja				
Aditivo alimentario	SIN	Año de adopción	Dosis máxima (mg/kg)	Notas
Caramelo III - caramelo al amoníaco	150c	2010	20 000	<u>XS175</u>
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	2010	20 000	<u>XS175</u>

NOTAS

Nota A-CXS152: Para las harinas para el pan leudado solo en los productos correspondientes a la Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985).

Nota B-CXS152: Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985) como agente de tratamiento de la harina solamente, a una dosis máxima de 60 mg/kg.

Nota C-CXS152: Para uso en los productos correspondientes a la Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985) como agente de tratamiento de la harina: dihidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), dihidrógeno fosfato de amonio (SIN 342(i)) e hidrógeno fosfato diamónico (SIN 342(ii)) solamente.

Nota D-CXS152: En los productos correspondientes a la Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985), solo para uso como agente de tratamiento de la harina en las harinas para la fabricación de galletas y pasteles: dióxido de azufre (SIN 220), sulfito de sodio (SIN 221), metabisulfito de sodio (SIN 223) y metabisulfito de potasio (SIN 224) solamente.

Nota E-CXS152: En los productos correspondientes a la Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985), solo para uso en las harinas para pasteles que contienen más agua y azúcar que harina.

Nota F-CXS152: Para uso en los productos correspondientes a la Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985) como agente de tratamiento de la harina solamente.

Nota A-CXS249: Excepto para uso en los productos correspondientes a la Norma para los fideos instantáneos (CXS 249-2006) a 200 mg/kg.

Nota B-CXS249: Excepto para uso de beta-carotenos, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)) a 1 000 mg/kg, carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) a 200 mg/kg, y éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) a 1 000 mg/kg en los productos correspondientes a la Norma para los fideos instantáneos (CXS 249-2006).

Nota C-CXS249: Excepto en los productos correspondientes a la Norma para los fideos instantáneos (CXS 249-2006): dihidrógeno fosfato de sodio (SIN 339(i)), hidrógeno fosfato de sodio (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), dihidrógeno fosfato de potasio (SIN 340(i)), hidrógeno fosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), dihidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), fosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato dipotásico (SIN 450(iv)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), dihidrógeno fosfato de calcio (SIN 450(vii)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de sodio y calcio (SIN 452(iii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), y polifosfato de amonio (SIN 452(v)) solo para uso como humectantes a 2 000 mg/kg, solos o en combinación, como fósforo.

Nota E-CXS249: Para los productos correspondientes a la Norma para los fideos instantáneos (CXS 249-2006): dióxido de azufre (SIN 220), sulfito de sodio (SIN 221), metabisulfito de sodio (SIN 223) y metabisulfito de potasio (SIN 224) para uso como agentes de tratamiento de la harina solo.

Nota XS152: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985).

Nota XS302: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para el cuscús (CXS 302-1995).

Nota XS249: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para la fideos instantáneos (CXS 249-2006).

Nota XS175: Excluidos los productos correspondientes a la Norma para la productos proteínicos de soja (CXS 175-1989).

B.3.3 Enmiendas al Cuadro 3 de la NGAA

NORMA PARA LOS FIDEOS INSTANTÁNEOS (CXS 249-2006)

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable, incluidos los alimentos correspondientes a las siguientes normas sobre productos
260	Ácido acético, glacial	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <u>CS 249-2006</u>
1422	Adipato acetilado de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <u>CS 249-2006</u>
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <u>CS 249-2006</u>
1451	Almidón oxidado acetilado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	2005	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 249-2006</u>
1401	Almidón tratado con ácido	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <u>CS 249-2006</u>
406	Agar	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en envases solo), CS 94-1981 (para uso en envases solo), CS 119-1981 (para uso en envases solo), <u>CS 249-2006</u>
400	Ácido alginico	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable, incluidos los alimentos correspondientes a las siguientes normas sobre productos
		gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes		en envases solo), CS 94-1981 (para uso en envases solo), CS 119-1981 (para uso en envases solo), CS 249-2006
1402	Almidón tratado con álcali	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006
300	Ácido ascórbico, L-	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de la harina, secuestrantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 249-2006
162	Rojo de remolacha	Colorantes	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (peras en conserva en paquete especial de vacaciones solo), CS 249-2006
1403	Almidón blanqueado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 249-2006
170(i)	Carbonato de calcio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de la harina, estabilizadores	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 249-2006
327	Lactato de calcio	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de la harina, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 249-2006
529	Óxido de calcio	Reguladores de la acidez, agentes de tratamiento de	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable, incluidos los alimentos correspondientes a las siguientes normas sobre productos
		la harina		291-2010, CS 249-2006
516	Sulfato de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de la harina, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 249-2006
150a	Caramelo I - caramelo puro	Colorantes	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (peras en conserva en paquete especial de vacaciones solo), CS 249-2006
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en envases solo), CS 94-1981 (para uso en envases solo), CS 119-1981 (para uso en envases solo), CS 249-2011
407	Carragenina	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en envases solo), CS 94-1981 (para uso en envases solo), CS 119-1981 (para uso en envases solo), CS 249-2006
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color, secuestrantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS13-1981, CS 57-1981, CS 37-1991, CS 70-1981, CS 90-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, CS 249-2006
424	Curdlan	Agentes endurecedores, gelificantes,	2001	CS 117-1981, CS 249-2006

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable, incluidos los alimentos correspondientes a las siguientes normas sobre productos
		estabilizadores, espesantes		
627	Guanilato disódico 5'	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 302-2011, <u>CS 249-2006</u>
631	Inosinato disódico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 302-2011, <u>CS 249-2006</u>
635	Ribonucleótidos de sodio, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1981, <u>CS 249-2006</u>
1412	Fosfato de dialmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <u>CS 249-2006</u>
418	Goma gelán	Estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 249-2006</u>
620	Ácido glutámico, L(+)-	Acentuadores del sabor	1999	CS 117-1981, <u>CS 249-2006</u>
412	Goma guar	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en envases solo), CS 94-1981 (para uso en envases solo), CS 119-1981 (para uso en envases solo), <u>CS 249-2006</u>
414	Goma arábica (goma de acacia)	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 309R-2011, <u>CS 249-2006</u>
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Antiaglutinantes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable, incluidos los alimentos correspondientes a las siguientes normas sobre productos
				119-1981, CS 249-2006
1440	Almidón hidroxipropílico	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006
416	Goma karaya	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 249-2006
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 249-2006
322(i)	Lecitina	Antioxidantes, emulsionantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015 (mangos en conserva solo), CS 249-2006
296	Ácido málico, DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, CS 249-2006
471	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	Antiespumantes, emulsionantes, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 249-2006
621	Glutamato monosódico, L-	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 302-2011, CS 249-2006
1410	Fosfato de monoalmidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006
1404	Almidón oxidado	Emulsionantes,	1999	CS 117-1981,CS

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable, incluidos los alimentos correspondientes a las siguientes normas sobre productos
		estabilizadores, espesantes		105-1981, 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <u>CS 249-2006</u>
440	Pectinas	Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en envases solo), CS 94-1981 (para uso en envases solo), CS 119-1981 (para uso en envases solo), <u>CS 249-2006</u>
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <u>CS 249-2006</u>
501(i)	Carbonato de potasio	Reguladores de la acidez, estabilizadores	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <u>CS 249-2006</u>
508	Cloruro de potasio	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 319-2015 (mangos en conserva solo), <u>CS 249-2006</u>
407a	Alga eucheama elaborada (AEE)	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	2001	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 249-2006</u>
262(i)	Acetato de sodio	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes	1999	CS 117-1981, 309R-2011, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <u>CS 249-2006</u>
401	Alginato de sodio	Incrementadores del	1999	CS 96-1981, CS

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable, incluidos los alimentos correspondientes a las siguientes normas sobre productos
		volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes		97-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en envases solo), CS 94-1981 (para uso en envases solo), CS 119-1981 (para uso en envases solo), CS 249-2006
500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 249-2006
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en envases solo), CS 94-1981 (para uso en envases solo), CS 119-1981 (para uso en envases solo), CS 302-2011, CS 319-2015 (mangos en conserva solo), CS 249-2006
350(ii)	Malato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, humectantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, CS 249-2006
365	Fumarato de sodio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015, CS 249-2006
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados solo), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable, incluidos los alimentos correspondientes a las siguientes normas sobre productos
				291-2010, CS 319-2015, <u>CS 249-2006</u>
325	Lactato de sodio	Reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <u>CS 249-2006</u>
420(i)	Sorbitol	Incrementadores del volumen, humectantes secuestrantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, <u>CS 249-2006</u>
420(ii)	Jarabe de sorbitol	Incrementadores del volumen, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, <u>CS 249-2006</u>
1420	Acetato de almidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <u>CS 249-2006</u>
1450	Octenil succinato sódico de almidón	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 249-2006</u>
1405	Almidones tratados con enzimas	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 249-2006</u>
417	Goma tara	Agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, <u>CS 249-2006</u>
331(iii)	Citrato trisódico	Reguladores de la acidez, emulsionantes sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <u>CS 249-2006</u>
415	Goma xantana	Emulsionantes, agentes espumantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en envases solo), CS 94-1981 (para uso en envases solo), CS 119-1981

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable, incluidos los alimentos correspondientes a las siguientes normas sobre productos (para uso en envases solo), CS 249-2006

Enmiendas a la Sección 2 del anexo al Cuadro 3 de la NGAA

06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos
	En los alimentos correspondientes a esta Norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
Normas del Codex	fideos instantáneos (CXS 249-2006)

06.8.8	Otros productos a base de proteína de soja
	No se permiten aditivos alimentarios en los productos regulados por esta Norma.
Normas del Codex	Productos proteínicos de soja (CXS 175-1989)

12.10	Productos proteínicos distintos a los de soja
	No se permiten aditivos alimentarios en los productos regulados por esta Norma.
Normas del Codex	Productos de proteínas de trigo incluido el gluten de trigo (CXS 163-1987), productos proteínicos vegetales (PPV) (CXS 174-1989)

B.4.- Revisiones propuestas para ésteres de ascorbilo en las categorías de alimentos 13.1.1, 13.1.2 y 13.1.3 de la NGAA

(Para adopción)

B.4.1 Enmiendas al Cuadro 1 de la NGAA

Ésteres de ascorbilo				
SIN 304	Palmitato de ascorbilo	Clase funcional: antioxidantes		
SIN 305	Estearato de ascorbilo	Clase funcional: antioxidantes		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Año de adopción
13.1.1	Preparados para lactantes	10 mg/kg	Notas 45, 72 y 187	2009
13.1.2	Preparados de continuación	50 mg/kg	Notas 45, 72, 187 y 315	2015
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes	10 mg/kg	Notas 40, 45, y 72 y 187	2006

B.4.2 Enmiendas al Cuadro 2 de la NGAA

Categoría de alimentos 13.1.1 Preparados para lactantes				
Aditivo alimentario	SIN	Año de adopción	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2009	10 mg/kg	Notas 45, 72 y 187

Categoría de alimentos 13.1.2 Preparados de continuación

Aditivo alimentario	SIN	Año de adopción	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2015	50 mg/kg	Notas 45, 72, 187 y 315

Categoría de alimentos 13.1.3 Preparados para usos médicos específicos destinados a los lactantes				
Aditivo alimentario	SIN	Año de adopción	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2006	10 mg/kg	Notas 40, 15, y 72 y <u>187</u>

B.5- Propuesta de inserción de una nota en el Cuadro titulado “Referencias a normas sobre productos para aditivos del Cuadro 3” de la NGAA

(Para adopción)

“En esta Sección figuran solamente normas sobre productos en que la categoría de alimentos correspondiente de la NGAA no figura en el anexo del Cuadro 3. Las disposiciones para el uso de determinados aditivos del Cuadro 3 en normas para productos en que la categoría de alimentos correspondiente de la NGAA figura en el anexo del Cuadro 3 pueden encontrarse en las categorías de alimentos correspondientes en los cuadros 1 y 2. Debe tenerse en cuenta que el proceso de armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos con la NGAA es un trabajo en curso, y debido a ello no todas las normas para productos figuran todavía en esta Sección”.

PARTE C: DISPOSICIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 5D DEL PROGRAMA: Disposiciones adoptadas que tienen adjunta la nota 161 y la subsiguiente recomendación de revisión

(Para adopción)

Estas disposiciones adoptadas se presentan en el formato del Cuadro 2 de la NGAA. En este apéndice se diferencia la nota alternativa a la nota 161 que se propone para cada disposición adoptada. Las notas alternativas se designan como nota A o nota B:

Nota A: “Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos.”

Nota B: “Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos. Esta limitación puede no ser aplicable al uso conveniente como potenciador del sabor.”

N.º de categoría de alimentos 01.1.4 (Bebidas lácteas líquidas aromatizadas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	350	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	600	161, 191 y 405	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	350	113 y 161	2009	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	250	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	20	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	80	161 y 406	2017	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	300	161 y 404	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 01.7 (Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta))

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	350	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	350	113 y 161	2009	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	250	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	100	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	100	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 03.0 (Hielos comestibles, incluidos los sorbetes)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	800	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	250	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	100	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	100	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	320	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 04.1.2.5 (Confituras, jaleas, mermeladas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	1 000	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	1 000	119 y 161	2009	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A

CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	1 000	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	70	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	200	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

**N.º de categoría de alimentos 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta (p. ej. el “chutney” [salsa picante]),
excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5)**

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	1 000	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2 000	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	70	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	200	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

**N.º de categoría de alimentos 04.1.2.8 (Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los
revestimientos de fruta y la leche de coco)**

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/k g)	Notas	Año de adop ción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	350	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	350	113 y 161	2009	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	250	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	100	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)- (iv)	200	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTO SACAROSA)	955	400	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 04.1.2.9 (Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	350	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	350	113 y 161	2009	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	250	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	100	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	100	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 04.1.2.10 (Productos de fruta fermentada)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	350	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
NEOTAMO	961	65	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	160	161	2008	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	150	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ACESULFAME DE POTASIO	950	350	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 04.1.2.12 (Frutas cocidas o fritas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	500	161 y 188	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
NEOTAMO	961	65	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SUCRALOSA	955	150	161	2008	Acentuadores	Sustituir la nota 161 por

(TRICLOROGALACTOSACAROSA)					del sabor, edulcorantes	la nota B
---------------------------	--	--	--	--	----------------------------	-----------

N.º de categoría de alimentos 05.1.3 (Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	1 000	161, 188 y XS86	2016	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	3 000	161, 191 y XS86	2016	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	500	17, 161 y XS86	2016	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	100	161 y XS86	2016	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	200	161 y XS86	2016	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161, 169 y XS86	2016	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	500	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	3 000	37, 161 y 191	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	500	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	80	161 y XS87	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	500	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	800	161 y XS87	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	500	17, 156, 161 y XS309R	2017	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	330	158, 161 y XS309R	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	500	161,	2017	Edulcorantes	Sustituir la nota

			163 y XS309R			161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	1 800	161, 164 y XS309R	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 05.2.1 (Caramelos duros)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	500	156, 161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	3 000	161 y 148	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 05.2.2 (Caramelos blandos)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	1 000	157, 161, 188 y XS309R	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	3 000	148, 161 y XS309R	2017	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 05.2.3 (Turrón y mazapán)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	1 000	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	3 000	161 y 191	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 05.3 (Goma de mascar)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	5 000	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	10 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	3 000	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	1 000	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	2 500	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA	955	5 000	161	2007	Acentuadores	Sustituir la nota 161

(TRICLOROGALACTOSACAROSA)					del sabor, edulcorantes	por la nota B
---------------------------	--	--	--	--	----------------------------	---------------

N.º de categoría de alimentos 05.4 (Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	500	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	500	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	100	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	500	161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	1 000	161	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 06.3 (Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	1 200	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
NEOTAMO	961	160	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	100	161	2008	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	1 000	161	2008	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 10.4 (Postres a base de huevo (por ejemplo flan))

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	350	161 y 188	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 000	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	250	17 y 161	2007	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
NEOTAMO	961	100	161	2007	Acentuadores	Sustituir la nota 161

					del sabor, edulcorantes	por la nota B
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	400	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 12.5 (Sopas y caldos)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ACESULFAME DE POTASIO	950	110	161, 188 y XS117	2015	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
ASPARTAMO	951	1 200	161, 188 y XS117	2015	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
NEOTAMO	961	20	161 y XS117	2015	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SACARINAS	954(i)-(iv)	110	161 y XS117	2015	Edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota A
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	600	161 y XS117	2015	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ASPARTAMO	951	600	161 y 191	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
NEOTAMO	961	33	161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	300	127 y 161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

N.º de categoría de alimentos 14.1.5 (Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Año de adopción	Clase funcional del SIN	Propuesta
ASPARTAMO	951	600	160 y 161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	300	160 y 161	2007	Acentuadores del sabor, edulcorantes	Sustituir la nota 161 por la nota B

Apéndice VII

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
NUEVAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
 (Para información)

PARTE A

Disposiciones en el trámite 3

N.º del SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, incluidos los alimentos correspondientes a las siguientes normas sobre productos
1205	Copolímero de metacrilato básico (CMB)	Agentes de glaseado Sustancias inertes	3		CS 117-1981
161b(i)	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	Colorantes	3		
161h(i)	Zeaxantina (sintética)	Colorantes	3		

PARTE B

Disposiciones en el trámite 2

(Para información)

N.º de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite	Año
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA					
SIN 160b(i)	Extractos de annato, base de bixina		Clase funcional: colorantes		
12.2.2	Aderezos y condimentos	600	8	2	
NISINA					
SIN 234	Nisina		Clase funcional: sustancias conservadoras		
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar	5,0	233	2	
12.6.2	Salsas no emulsionadas	5,0	233 XS306R	2	
12.6.4	Salsas ligeras	5,0	233 XS302	2	
12.7	Ensaladas y emulsiones para untar	5,0	233	2	
POLISACÁRIDO DE SEMILLAS DE TAMARINDO					
SIN 437	Polisacárido de semillas de tamarindo		Clase funcional: espesante, estabilizador, emulsionante, agente gelificante		
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales/simples) sin tratamiento térmico después de la fermentación	BPF	234 y 235	2	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales/simples), tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural/simple)	BPF	236	2	
01.4.2	Natas (cremas)	BPF	236	2	

	esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales/simples)				
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.3	BPF		2	
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2	
06.4.2	Pasta y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	241 y 327	2	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	BPF	258	2	
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF		2	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF		2	
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	BPF		2	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	BPF		2	
COPOLÍMERO DE METACRILATO, BÁSICO					
SIN 1205	Copolímero de metacrilato, básico			Clase funcional: agentes de glaseado, sustancias inertes	
06.2.1	Harinas	BPF		2	
12.1.1	Sal	BPF		2	
MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS					
SIN 471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos			Clase funcional: antiespumantes, emulsionantes, estabilizadores	
02.1.2	Aceites y grasas vegetales	10 000	356 XS33, XS325R Nueva nota: para aceites y grasas para freír	2	
EXTRACTO DE <i>DUNALIELLA SALINA</i> RICO EN β-CAROTENO					
SIN 160(a)iv	Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en β -caroteno			Clase funcional: colorantes	
1.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	150	52, XS243	2	

1.3.2	Blanqueadores de bebidas	100	XS250, XS252	2	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20		2	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100	XS251	2	
01.6.1	Queso no madurado	100	XS262, XS221, XS273, XS275, XS283	2	
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	100	XS208, XS263, XS264, XS265 XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283	2	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	500		2	
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso)	100		2	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	100		2	
01.6.5	Productos análogos al queso	200		2	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100	XS243	2	
02.1.2	Aceites y grasas vegetales	25	232 XS33 XS210 XS325R	2	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	25	XS211, XS329	2	
02.2.1	Mantequilla (manteca)	25	146, 291, XS279	2	
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	35	XS253, XS256	2	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	200		2	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de	150		2	

	alimentos 01.7				
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200		2	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1 000	XS260	2	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200	XS296	2	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p.ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500	XS160	2	
04.1.2.7	Frutas confitadas	200		2	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150		2	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	500		2	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100		2	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	50	XS038, XS151, XS223, XS260, XS294R	2	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100	183, XS087	2	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100		2	
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.	100		2	
05.3	Goma de mascar	100		2	
05.4	Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100		2	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200		2	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1 200	153 XS249	2	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150		2	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar	500		2	

	pescado o carne de aves de corral)				
07.1.2	“Crackers”, excluidos los “crackers” dulces	1 000		2	
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej. “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses, etc.)	100		2	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200	116	2	
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	100	216	2	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	100		2	
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	100	4, 16	2	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	100	16	2	
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y secos, y sin tratar térmicamente	20	16	2	
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	20	16	2	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados y tratados térmicamente	20	16, XS88, XS89, XS98	2	
08.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	100		2	
09.1.1	Pescado fresco	300	4	2	
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100	4, 16, XS292, XS312, XS315	2	
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	95, 304, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222,	2	

			XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 y XS315		
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	96 y XS291	2	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	2	
10.1	Huevos frescos	1 000	4	2	
10.4	Postres a base de huevo (p.ej., flan)	150		2	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	50	217	2	
12.2.2	Aderezos y condimentos	500		2	
12.4	Mostazas	300		2	
12.5	Sopas y caldos	300	341 XS117	2	
12.6	Salsas y productos análogos	500	XS302	2	
12.7	Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	50		2	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50	XS118	2	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50	XS181, XS203	2	
13.5	Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300		2	
13.6	Complementos alimenticios	300		2	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para	100		2	

	deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas				
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200		2	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200		2	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 % de alcohol	200		2	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200		2	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	100		2	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)	100		2	
ETIL-LAUROIL ARGINATO					
SIN 243	Etil-lauroil arginato			Clase funcional: sustancias conservadoras	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200	XS244 XS311 XS167 333	Aprobado	2018

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**SUSPENSIÓN DEL TRABAJO****(Para adopción)**

Parte A: proyectos y anteproyectos de disposiciones para colorantes en el procedimiento de trámites en las categorías de alimentos 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.), 05.3 (Goma de mascar), 05.4 (Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces

N.º de categoría de alimentos		05.0 Confitería			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
CARAMELO II –CARAMELO AL SULFITO 150b		4		50000 mg/kg	183
N.º de categoría de alimentos		05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4 incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	4		200 mg/kg	185
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	7		300 mg/kg	
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	7		300 mg/kg	
N.º de categoría de alimentos		05.2.1 Caramelos duros			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE-DE BIXINA	160b(i)	4		200 mg/kg	8
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		50000 mg/kg	
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)			100 mg/kg	39
N.º de categoría de alimentos		05.2.2 Caramelos blandos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
AMARANTO	123	7		100 mg/kg	
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE-DE BIXINA	160b(i)	4		200 mg/kg	8
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		5000 mg/kg	
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)			100 mg/kg	39
N.º de categoría de alimentos		05.2.3 Turrone y mazapán			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE-DE BIXINA	160b(i)	4		200 mg/kg	8
EXTRACTO DE PIMENTÓN	160c(ii)			100 mg/kg	39
N.º de categoría de alimentos		05.3 Goma de mascar			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
LICOPENO, TOMATE	160d(ii)	3		50000 mg/kg	

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 183

Para uso en decoración de superficie solamente.

Parte B: disposiciones en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5 de los cuadros 1 y 2 de la NGAA**N.º de categoría de alimentos 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		2000 mg/kg	

N.º de categoría de alimentos 14.1.5 Café, sucedáneos del café,té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		2000 mg/kg	2

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota2 Sobre la base del ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o concentrado.

Parte C: proyectos y anteproyectos de disposiciones del Cuadro 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos 01.0 a 16.0, con la excepción de los aditivos con las funciones tecnológicas de colorantes (excluidas las disposiciones examinadas en el punto (i) o edulcorantes, adipatos, nitritos y nitratos, las disposiciones de la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías, y las disposiciones que están a la espera de una respuesta del CCSC, CCPFV o CCFO**N.º de categoría de alimentos 01.7 Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	2		5000 mg/kg	362
SUCROGLICÉRIDOS	474	2		5000mg/kg	348 y 362
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	2		5000 mg/kg	348 y 362
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	2		5000mg/kg	348 y 362
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	2		2000 mg/kg	45 y 362

N.º de categoría de alimentos 05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4 incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	2		20000 mg/kg	45 y XS309R

N.º de categoría de alimentos 07.2.3 Mezclas para pastelería fina (p.ej., tortas, tortitas o panqueques)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	2		16000 mg/kg	

N.º de categoría de alimentos 08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2		200 mg/kg	396

N.º de categoría de alimentos **08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2		200 mg/kg	377

N.º de categoría de alimentos **10.2 Productos a base de huevo**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	7		500 mg/kg	

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 45 Como ácido tartárico.
- Nota 348 Solo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa, tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474).
- Nota 362 Excluidos los productos naturales correspondientes a la Norma para las leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003).
- Nota 377 Para los productos correspondientes a la Norma para la “carne luncheon” (CODEX STAN 89-1981), Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981), y Norma para la carne tipo “corned beef” (CODEX STAN 88-1981) el uso está limitado a los productos listos para el consumo que requieren refrigeración.
- Nota 396 Para los productos correspondientes a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981) y la Norma para la espadilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981), el uso está limitado a los productos listos para el consumo que requieren refrigeración.
- Nota XS309R Excluidos los productos correspondientes a la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R- 211).

Parte D: Disposiciones para rojo 2G en el procedimiento de trámites

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite	Año
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	25 mg/kg	4 y 16	7	
10.1	Huevos frescos	BPF	4	7	
14.2.6	Bebidas espirituosas destiladas que contengan más de un 15% de alcohol	BPF		7	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (por ejemplo, cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco con bajo contenido de alcohol)	BPF		7	

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.

**PROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE
NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1989)**

Y

**CAMBIOS CONSIGUIENTES EN LA LISTA DE ESPECIFICACIONES DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS
ALIMENTARIOS (CXM 6-2018)**

**PARTE A: PROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE
NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXG 36-1989)**

(Para aprobación en el trámite 5/8)

Nota: Todas las adiciones aparecen en **negrita y subrayadas**, el texto eliminado se muestra tachado.

REVISIÓN DE LAS SECCIONES 3 Y 4

Cuadro 1. Eliminación de nombres y números del SIN

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
128	Rojo 2G	Colorante	colorante
1411	Glicerol de dialmidón	Emulsionante	emulsionante
		Estabilizador	estabilizador
		Espesante	aglutinante
			espesante

Cuadro 2. Cambios en las clases funcionales y funciones tecnológicas

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
1205	Copolímero de metacrilato básico	Agente de glaseado	agente de glaseado
		<u>Sustancia inerte</u>	<u>sustancia inerte</u>
			<u>agente de encapsulación</u>

Cuadro 3. Cambios en el nombre del SIN 160a(iv)

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
160a(iv)	Carotenos, beta, algas <u>Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en betacarotenos</u>	Colorante	colorante

PARTE B: CAMBIOS CONSIGUIENTES EN LA LISTA DE ESPECIFICACIONES DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (CXM 6-2018)

FOOD ADDITIVE	ADDITIF ALIMENTAIRE	ADITIVO ALIMENTARIO	N.º del SIN	Año de aprobación
β -carotene-rich extract from <i>Dunaliella salina</i>	Extrait riche en β -Carotène de <i>Dunaliella salina</i>	Extracto de <i>Dunaliella salina</i> rico en betacarotenos	<u>160a(iv)</u>	2018

Apéndice X

**REVISIÓN DE LA CARTA CIRCULAR SOBRE LAS PRIORIDADES Y LA LISTA DE PRIORIDADES
DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA**

Parte A: Revisión de la carta circular sobre las prioridades

Anexo 2

FORMULARIO PARA PRESENTAR LAS SUSTANCIAS QUE HABRÁ DE EVALUAR EL JECFA

Para llenar este formulario solo se requiere una breve información. El formulario se puede reescribir si hace falta más espacio en cualquiera encabezado, siempre que se mantenga el formato general.

Nombre de las sustancias:	
Preguntas que requieren respuesta del JECFA <i>(Proporcione una breve justificación de la solicitud en caso de reevaluaciones)</i>	

1. Propuesta de inclusión presentada por:
2. Nombre de la sustancia; nombres comerciales, nombres químicos, nombre de la IUPAC, número CAS (si corresponde):
3. Nombres y direcciones de los productores básicos:
4. Identificación del fabricante que proporcionará los datos (Sírvese indicar la persona de contacto):
5. Justificación del uso:
6. Productos alimentarios y categorías de alimentos que aparecen en la NGAA en los que se utiliza la sustancia como aditivo alimentario o como ingrediente, incluidos los niveles de uso:
7. ¿Esta sustancia se utiliza actualmente en alimentos que se comercialicen legalmente en más de un país? (Sírvese indicar los países); o bien ¿la sustancia ha sido aprobado para su uso en alimentos en uno o más países? (Sírvese indicar los países)
8. ¿Tiene usted conocimiento de obstáculos actuales en el comercio internacional debido a la falta de una evaluación del JECFA y/o norma del Codex? En caso afirmativo, sírvase proporcionar más detalles.
9. ¿Tiene usted conocimiento de las evaluaciones de riesgo, en curso o terminadas en los últimos 10 años, a nivel nacional o regional para este aditivo? En caso afirmativo, indique el nombre, dirección y detalles de contacto de la organización que haya llevado a cabo la evaluación del riesgo.
10. Sírvase proporcionar detalles si este aditivo alimentario es de particular importancia para los medios de vida y la inocuidad de los alimentos en países en desarrollo
11. Sírvase indicar el tipo de datos que están disponibles en el siguiente cuadro.

Asegúrese de que los datos disponibles sean directamente pertinentes a la sustancia de interés en esta petición. En particular, respecto de las sustancias obtenidas a partir de recursos naturales, para las especificaciones del JECFA son indispensables la caracterización de los productos que participan en el comercio y un conjunto pertinente de datos bioquímicos y toxicológicos sobre esos productos a fin de elaborar una monografía de especificaciones y de la inocuidad consiguiente. Esos datos e información normalmente incluyen: componentes de interés; todos los componentes de los productos finales; proceso detallado de fabricación; posible transferencia de sustancias; etc.

	¿Datos disponibles? (Sí / No)
Datos toxicológicos	
(i) Estudios metabólicos y farmacocinéticos (sírvase especificar)	
(ii) Estudios de toxicidad a corto plazo, toxicidad/carcinogenicidad a largo plazo, toxicidad reproductiva y toxicidad del desarrollo en animales y estudios de genotoxicidad (sírvase especificar)	
(iii) Estudios epidemiológicos y/o estudios clínicos y consideraciones especiales (sírvase especificar)	
(iv) Otros datos (sírvase especificar)	
Datos tecnológicos	
(i) Especificaciones de identidad y pureza de las sustancias enumeradas (especificaciones aplicadas en estudios del desarrollo y estudios toxicológicos; especificaciones propuestas para el comercio)	
(ii) Consideraciones tecnológicas y nutricionales relacionadas con la fabricación y el uso de sustancias de la lista	
Datos de la evaluación de la exposición alimentaria	
(i) Los niveles de la sustancia enumerada utilizados en los alimentos o que se prevé se utilicen en alimentos con base en la función tecnológica y la variedad de alimentos en los cuales se utilizan	
(ii) Estimación de la exposición alimentaria con base en los datos sobre el consumo de alimentos de los alimentos en los que se puede utilizar la sustancia.	
Otra información: (Sírvase especificar)	

12. Especifique la fecha más próxima en que los datos puedan estar disponibles para el JECFA. (Los datos solo se presentarán en respuesta a una petición de datos del JECFA; **NO proporcione datos para el JECFA en este formulario.**)

Anexo 4**CONFIRMACIÓN DE PETICIONES ANTERIORES Y DISPONIBILIDAD DE DATOS**

Al rellenar este formulario, el **patrocinador**, **proveedor de datos**, o el **miembro de apoyo** de una petición formulada en el Anexo 3 pueden indicar si la petición sigue vigente y si los datos en apoyo de la solicitud están actualmente disponibles. La oportunidad de confirmar o suspender posteriormente las peticiones seguirá disponible en el grupo de trabajo presencial sobre la lista de prioridades del JECFA. En caso de que el **patrocinador**, **proveedor de datos**, o el **miembro de apoyo** no pueda asistir a la reunión, sírvase llenar el formulario y tenga en cuenta que es un formulario por petición.

Y la indicación "no" en cualquiera de las preguntas dará por resultado la eliminación de la petición en la siguiente reunión del CCFA. En respuesta a la carta circular, deberán prepararse cuadros separados para las distintas peticiones.

Confirmación de peticiones anteriores y disponibilidad de datos	
Nombre de la sustancia (como aparece en el Anexo 3):	
¿La petición sigue vigente?(sí / no)	
¿Hay datos disponibles?(sí / no)	<En caso afirmativo, especifique la fecha más próxima en la que puedan proporcionarse los datos>
¿Cambiar de proveedor de datos? (sí / no)	<En caso afirmativo, especifique el nuevo proveedor de datos, incluida la persona de contacto>

(Los datos solo se presentarán en respuesta a una petición de datos del JECFA; **NO** proporcione datos para el JECFA en este formulario)

Parte B: Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA

CUADRO 1 LISTA DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA

	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
1.	Copolímero de metacrilato aniónico (AMC) (SIN 1207)	Tipo de petición: Datos pendientes de la finalización de la evaluación de la inocuidad Propuesto por: JECFA Con apoyo de: N/D Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos Proveedor de datos	Base de la petición: (véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 1 de CX/FA 19/51/3) Se requieren datos adicionales para aclarar el potencial carcinogénico <i>in vivo</i> del monómero de acrilato de metilo residual. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente	2
	Copolímero de metacrilato neutro (NMC) (SIN 1206)	Tipo de petición: Pendiente de recibir datos: método de ensayo adecuado Propuesto por: JECFA Con apoyo de: N/D Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos Proveedor de datos	Base de la petición: (véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 1 de CX/FA 19/51/3) Se requiere un método validado de análisis adecuado para retirar el estado provisional de las especificaciones elaboradas por el JECFA. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente	3
2.	Azodicarbonamida (SIN 927a)	Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: CCFA 51 Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Por confirmar en CCFA52 Proveedor de datos: Por confirmar en CCFA52	Base de la petición: El Grupo de trabajo presencial sobre la armonización señaló la preocupación relativa a la inocuidad acerca de este aditivo alimentario y pidió su reevaluación.	1
3.	Ácido benzoico y sus sales (SIN 210-212)	Tipo de petición: Pendiente de recibir los datos, evaluación de la inocuidad Propuesto por: CCFA49 Año de la petición: 2018 (CCFA50) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2020 Proveedor de datos: Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas (ICBA) Sra. Katherine Loatman (Kate@icba-net.org)	Base de la petición: Confirmar el compromiso del ICBA de proporcionar la nueva evaluación toxicológica de los benzoatos. Los estudios incluyen pruebas amplias de una generación de la toxicidad reproductiva (EOGRT Study, OECD 443) y los resultados relacionados con el factor de ajuste de un producto químico específico del benzoato, los factores predeterminados de incertidumbre y los supuestos de evaluación de las ingestas.	1

	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			Posibles cuestiones para el comercio: Señalada: La CCFA50 recomendó ampliar el nivel provisional de 250 ppm (como ácido benzoico) para la categoría de bebidas 14.1.4 a la CCFA53.	
4.	Goma de semillas de algarrobo (SIN 410)	Tipo de petición: Pendiente de recibir los datos: datos de estudios toxicológicos en animales neonatos, adecuados para evaluar la inocuidad para el uso de preparados para lactantes. Propuesto por: JECFA Año de la petición: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: debate en curso con el JECFA Proveedor de datos: debate en curso con el JECFA	Base de la petición: Aunque no se proporcionó confirmación para la goma de semillas de algarrobo (SIN 410), el JECFA indicó que se estaban llevando a cabo conversaciones con la industria y que el plazo para la presentación de datos podría ampliarse y, por lo tanto, la goma de semillas de algarrobo se mantuvo en la lista de prioridades del JECFA, sujeta a la confirmación de la entrega de datos por la CCFA50. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente	1
5.	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472c)	Tipo de petición: Datos pendientes para designar COMPLETAS las especificaciones Propuesto por: JECFA Con apoyo de: N/D Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019 Proveedor de datos: Japón y EFEMA Codex@mext.go.jp ema@ecco-eu.com	Base de la petición: (véase el informe de JECFA86 o el Anexo 2 de CX/FA 19/51/4) Para quitar la designación de provisional a las especificaciones, se requiere la siguiente información para diciembre de 2019: <ul style="list-style-type: none"> • Método analítico validado para reemplazar el obsoleto método de cromatografía de gases en columna empacitada para la determinación del total de ácido cítrico; • Método analítico validado que elimina el uso del cloroformo para la determinación del total de glicerol. • Modificación de la especificación basada en las composiciones/características del producto disponible en el mercado Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente	2
6.	Diocilsulfosuccinato de sodio (SIN 480)	Tipo de petición: Evaluación de la exposición Propuesto por: CCFA51	Base de la petición: El Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA debatió la	1

	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
		Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA52 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA52	exposición a este aditivo alimentario, algunos miembros señalaron que la exposición de un niño pequeño podría exceder la IDA. Un observador señaló que se había realizado un cálculo del presupuesto y que el cálculo podría presentarse si se solicitaba. El GT acordó pedir al JECFA que examinara el cálculo, que presentaría el observador, así como otra información sobre la exposición que pudiera haber disponible.	
7.	Sustancias aromatizantes (45 nuevas + 1 para reevaluación + 14 para actualización = 60 en total)	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Organización Internacional de la Industria de los Aromatizantes (IOFI) Con apoyo de: Estados Unidos de América Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos Diciembre de 2019 Proveedor de datos: IOFI Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net	Base de la petición: Evaluación o reevaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones o revisión de las especificaciones, según corresponda Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente	No se aplica
	Aromatizantes: (+)Carvona (N.º 380.1) y (-)-Carvona (N.º 380.2)	Tipo de petición: Datos pendientes para finalizar la evaluación de la exposición y revisar las especificaciones del JECFA Propuesto por: JECFA Con apoyo de: Japón Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos Diciembre de 2019 Proveedor de datos: Japón e IOFI Codex@mext.go.jp staylor@vertosolutions.net	Base de la petición: (véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 2 de CX/FA 19/51/3) Se requieren datos adicionales para completar la evaluación de la exposición: <ul style="list-style-type: none"> • (+)-carvona: datos sobre la exposición oral de todo origen; • (-)-carvona: datos sobre la exposición oral de todo origen y datos toxicológicos. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente	
	Aromatizantes:(etil 2-metil pentanoato (No.214), cis-3-hexen-1-ol (No.315), mentol (No.427), l-lactato de l-mentilo (No.433), mirceno (No.1327), maltol(No.1480), 2-pentilfurano (No.1491), 3-(2-furil)acroleína (No.1497),	Tipo de petición: revisar las especificaciones del JECFA Propuesto por: CCFA 51 Con apoyo de: Japón Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos Abril de 2019 Proveedor de datos: Japón Codex@mext.go.jp	Base de la petición: (véase CX/FA 19/51/4 Add.2) Pide la reconsideración de las especificaciones de 16 aromatizantes examinados en la 86.ª reunión del JECFA (enumerados en el Anexo 1 o el Anexo 2 de CX/FA 19/51/4), porque la reorganización presenta algunas diferencias entre las	

	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
	3-(5-metil-2-furil)-butanal (No.1500), 2-furil metilcetona (No.1503), 3-acetil-2,5-dimetilfurano (No.1506), (2-furil)-2-propanona (No.1508), 4-(2-furil)-3-buten-2-uno (No.1511) y éter furfurílico de metilo (No.1520)		especificaciones del JECFA (algunos elementos del mismo) y los productos disponibles comercialmente para cada compuesto.	
8.	Ácido fúlvico	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Sudáfrica</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Ya disponible</p> <p>Proveedor de datos: Fulvimed SA Stefan Coetzee (stefan@fulvimed.co.za)</p>	<p>Base de la petición: El ácido fúlvico (CHD-FA®) se describe como un ácido orgánico novedoso, puro biológicamente activo incrustado en una estructura supramolecular, libre de metales pesados y apto para el consumo humano y animal. El líquido CHD-FA® sería un conservante adecuado para alimentos ácidos como las mermeladas, aderezos para ensaladas, zumos de frutas y hortalizas, encurtidos y bebidas carbonatadas. El fulvato (CHD-FA® polvo) sería un conservante adecuado para productos secos, tales como cereales, maíz, sopas en polvo y sustitutos de alimentos.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>	2
9.	Amilasa fúngica de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: CCFA 51</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en CCFA52</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en CCFA52</p>	<p>Base de la petición: Durante los debates en torno a la armonización de la disposición sobre los aditivos alimentarios de CXS 152-1985 con las disposiciones pertinentes de la NGAA, la CCFA51 acordó incluir en la lista esta sustancia como agente de tratamiento de las harinas.</p>	2
10	Azul de jagua (genipina glicina)	<p>Tipo de petición: Datos pendientes para finalizar la evaluación de la inocuidad y establecer las especificaciones: Evaluación de la JECFA84</p> <p>Propuesto por: CCFA50</p> <p>Año de la petición: 2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019</p> <p>Proveedor de datos: Colombia bolarte@minsalud.gov.co</p>	<p>Base de la petición: (véase el informe de la JECFA84)</p> <p>Datos toxicológicos y bioquímicos adicionales. Se requiere información de la caracterización del aditivo alimentario sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterización de los componentes de bajo peso molecular del "polímero azul"; 	2

	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			<ul style="list-style-type: none"> • Un método validado para la determinación de los dímeros; y • Datos sobre las concentraciones de dímeros de cinco lotes de los productos comerciales <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>	
11	Estearato de magnesio (SIN 470(iii))	<p>Tipo de petición: Modificación de la monografía del JECFA respecto al método de ensayo</p> <p>Propuesto por: APAG; European Oleochemicals and Allied Products Group, un grupo sectorial del CEFIC</p> <p>Con apoyo de: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019</p> <p>Proveedor de datos: CEFIC: Consejo Europeo de la Industria Química Sofia Serafim (sse@cefic.be)</p>	<p>Base de la petición: El método de ensayo para el magnesio (técnica ICP-AES) mencionado en la monografía del SIN 470(iii), preparada por la JECFA80, se considera inadecuado para la determinación del contenido de magnesio y deberá sustituirse con el método de dosificación documentado en la monografía del <i>Food Chemical Codex</i> o en otras monografías de la farmacopea.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>	3
12	Natamicina (SIN 235)	<p>Tipo de petición: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones</p> <p>Propuesto por: Federación de Rusia</p> <p>Año de la petición: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Contacto del Codex de la Federación de Rusia (codex@gse.ru)</p>	<p>Base de la petición: La conveniencia de mantener la natamicina en la NGAA deberá reevaluarse debido a que hay nuevos datos sobre la función de la natamicina en: i) promover la resistencia a los antimicrobianos, así como acelerar la virulencia y potencial patogénico de agentes patógenos humanos de origen alimentario; y ii) desequilibrando la inmunidad y otras funciones corporales debido a efectos en la microflora gastrointestinal. Se señala que las evaluaciones anteriores eran específicas de la toxicología química y no tenían adecuadamente en cuenta los efectos antimicrobianos. Las observaciones contrarias a esta petición señalan que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias Gram-positivas y sus esporas son importantes para la duración comercial del producto y para garantizar la inocuidad alimentaria.</p>	1

	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			<p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>	
	Nisina (SIN 234)	<p>Tipo de petición: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones Propuesto por: Federación de Rusia Año de la petición: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Punto de contacto del Codex de la Federación de Rusia (codex@gse.ru)</p>	<p>Base de la petición: La conveniencia de mantener la nisina en la NGAA deberá reevaluarse debido a que hay nuevos datos sobre la función de la nisina en: i) promover la resistencia a los antimicrobianos, así como acelerar la virulencia y potencial patogénico de agentes patógenos de origen alimentario; y ii) desequilibrar la inmunidad y otras funciones corporales debido a efectos en la microflora gastrointestinal.</p> <p>Se señala que las evaluaciones anteriores eran específicas de la toxicología química y no tenían adecuadamente en cuenta los efectos antimicrobianos.</p> <p>Las observaciones contrarias a esta petición señalan que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias gram-positivas y sus esporas son importantes para la duración comercial del producto y para garantizar la inocuidad alimentaria.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>	
13	Ortofenilfenol (SIN 231) y ortofenilfenol de sodio (SIN 232).	<p>Tipo de petición: Reevaluación de la IDA Propuesto por: JECFA Apoyado por: N/D Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Por confirmar en CCFA52 Proveedor de datos: Por confirmar en CCFA52</p>	<p>Base de la petición: (Véase el Apéndice 1 de CX/FA 19/51/2 Add. 1)</p> <p>Análisis de todos los grupos de aditivos alimentarios de la NGAA: La Secretaría del Codex, en consulta con las Secretarías del JECFA, realizará un examen de todos los grupos de aditivos alimentarios de la NGAA y preparará un documento más completo para su consideración en la CCFA51, incluidas propuestas sobre cómo tratar la cuestión. Se observó que una reevaluación de los SIN 231 y SIN 232 podía ser necesaria ya que algunos estudios indican que la sal podía ser más tóxica para la salud humana que lo</p>	1

	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			anteriormente estimado. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente	
14	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475)	Tipo de petición: Exhaustividad de la información para la evaluación de inocuidad Propuesto por: CCFA51 Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA52 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA52	Base de la petición: El Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 señaló que puede haber nueva información disponible que podría plantear el aumento de la IDA de este aditivo alimentario, para la eventual solicitud de reevaluación y un posible aumento de la IDA.	3
15	Alcohol polivinílico (SIN 1203)	Tipo de petición: Revisar la especificación del JECFA respecto a la solubilidad del alcohol polivinílico Propuesto por: Unión Europea Con apoyo de: IFAC Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Ya disponible Proveedor de datos: Ales Bartl Tel: 0032 2 645 1452 (abartl@jonesday.com)	Base de la petición: Pedir un cambio en la monografía del JECFA respecto a la solubilidad del alcohol polivinílico (PVOH) en etanol de "poco soluble en etanol" a "prácticamente insoluble o insoluble en etanol". En 2011 Nippon hizo un ensayo de solubilidad del PVOH y los resultados de la prueba fueron interpretados como que el PVOH es "prácticamente insoluble o insoluble en etanol". Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente	3
16	Enzima proteolítica del <i>Bacillus subtilis</i>	Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: CCFA 51 Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Por confirmar en CCFA52 Proveedor de datos: Por confirmar en CCFA52	Base de la petición: Durante los debates en torno a la armonización de la disposición sobre los aditivos alimentarios de CXS 152-1985 con las disposiciones pertinentes de la NGAA, la CCFA51 acordó incluir en la lista esta sustancia como agente de tratamiento de las harinas.	2
17	Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i>	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: EU Specialty Food Ingredients Con apoyo de: Unión Europea Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019 Proveedor de datos: BASF SE Nicola Leinwetter	Base de la petición: Fuente alternativa de riboflavina para fines de impartir color y como fuente de nutrientes Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente	2

	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
		nicola.leinwetter@basf.com		
18	Monoestearato de sorbitán (SIN 491); triestearato de sorbitán (SIN 492); monopalmitato de sorbitán (SIN 495)	<p>Tipo de petición: Revisión de las especificaciones respecto al método de identificación del rango de fusión</p> <p>Propuesto por: European Food Emulsifier Manufacturers' Association (EFEMA)</p> <p>Con apoyo de: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos Inmediatamente</p> <p>Proveedor de datos: EFEMA Caroline Rey efema@ecco-eu.com</p>	<p>Base de la petición: El método de identificación del rango de fusión documentado en las monografías del JECFA de los SIN 491, 492 y 495 es obsoleto, es difícil trabajar con el mismo debido a la pobre reproducibilidad y falta de pertinencia. Este parámetro de identificación debería sustituirse con la prueba de identificación de "valor ácido, índice de yodo, cromatografía de gases".</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>	3
19	Extracto de espirulina (SIN 134)	<p>Tipo de petición: Datos pendiente de recibir: datos analíticos</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Con apoyo de: N/D</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos Diciembre de 2019</p> <p>Proveedor de datos: IACM scodrea@vertosolutions.net</p>	<p>Base de la petición: (véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 1 de CX/FA 19/51/3)</p> <p>El JECFA86 recibió algunos datos analíticos sobre el extracto de espirulina. Para quitar de las especificaciones la designación provisional, en diciembre de 2019 se pidió la siguiente información sobre los productos de comercio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterización completa de la composición de productos comerciales tanto líquidos como en polvo. • Caracterización completa de la composición del extracto acuoso antes de normalizar la fórmula. • Los métodos analíticos validados para la identificación de la sustancia con una adecuada especificidad (incluida la validación de datos y grupos de datos representativos). • Los métodos analíticos validados para la determinación de la pureza de la sustancia con una adecuada especificidad (incluida la validación de datos y grupos de datos representativos). <p>Posibles cuestiones para el comercio: no</p>	2

	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			se han señalado actualmente	
20	Sucroglicéridos (SIN 474)	Tipo de petición: Evaluación de la exposición Propuesto por: CCFA 51 Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Por confirmar en CCFA52 Proveedor de datos: Por confirmar en CCFA52	Base de la petición: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, la preocupación de uno de los países miembros de que el uso propuesto se traduciría en exposiciones que superen la IDA, el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pide la evaluación de la exposición.	1
21	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 473)	Tipo de petición: Evaluación de la exposición Propuesto por: CCFA 51 Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019 Proveedor de datos: Japón Codex@mext.go.jp	Base de la petición: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, la preocupación de uno de los países miembros de que el uso propuesto se traduciría en exposiciones que superen la IDA, el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pide la evaluación de la exposición.	1
22	Oligoésteres de la sacarosa oligoésteres, I y II (SIN 473a)	Tipo de petición: Evaluación de la exposición Propuesto por: CCFA 51 Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019 Proveedor de datos: Japón Codex@mext.go.jp	Base de la petición: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, la preocupación de uno de los países miembros de que el uso propuesto se traduciría en exposiciones que superen la IDA, el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pide la evaluación de la exposición.	1
23	Taninos (taninos enológicos)	Tipo de petición: Datos pendientes para terminar la evaluación: Evaluación de la JECFA84 Propuesto por: CCFA50 Año de la petición: 2018 (CCFA50) Disponibilidad de datos: Por confirmar en CCFA52 Proveedor de datos: Por confirmar en CCFA52	Base de la petición: Para terminar la evaluación, el JECFA requiere información sobre: Se requiere la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> • Composición de los taninos derivados de toda la variedad de materias primas, así como de los procesos utilizados en su fabricación. • Métodos analíticos validados y datos pertinentes del control de calidad. • Datos analíticos de cinco lotes de cada producto comercial incluida información relacionada con impurezas como gomas, sustancias resinosas, solventes residuales, contenido de dióxido de azufre 	2

	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			<p>e impurezas metálicas (arsénico, plomo, hierro, cadmio y mercurio);</p> <ul style="list-style-type: none"> • La solubilidad de los productos presentes en el comercio, según terminología del JECFA; y • Niveles de uso, presencia natural y productos alimenticios en los que se utilizan los taninos. <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>	
24	Cisteína, L- y sus hidroclouros (SIN 920)	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: CCFA51 Con apoyo de: por confirmar Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA52 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA52</p>	<p>Base de la petición: (Véase CX/FA 19/51/6). Se observa que dos aditivos alimentarios, que figuran como agentes de tratamiento de las harinas en CXS 152-1985, no se han incorporado en las disposiciones de la NGAA como parte de la armonización. Se trata de la cisteína, L- y sus hidroclouros, sales de sodio y potasio (SIN 920) y el ascorbato de potasio (SIN 303). Acepta que ambas no se pueden añadir a la NGAA ya que no tienen especificaciones del JECFA.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>	3

Lista prioritaria de 46 aromas propuestos para su inclusión en la Lista de prioridades del JECFA para examen en la 51.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

Historia del Listado del CCFA	N.º de la FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre del principio	N.º del grupo	TRS N.º
	SULFUROS Y TIOLES ALIFÁTICOS Y AROMÁTICOS SIMPLES				J20	TRS 896 TRS 922 TRS 947 TRS 960 TRS 974
Presentado en la CCFA51	4730		1241905-19-0	Carbonotioato de O-etil-1-S-1-metoxihexano-3-il		
Presentado en la	4733		1006684-20-3	(±)-2-mercaptoheptano-4-ol		

Historia del Listado del CCFA	N.º de la FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre del principio	N.º del grupo	TRS N.º
CCFA51						
Presentado en la CCFA51	4734		1256932-15-6	3-(metiltio)-decanal		
Presentado en la CCFA51	4760		53626-94-1	Tioisobutirato de prenilo		
Presentado en la CCFA51	4761		75631-91-3	Tioisovalerato de prenilo		
Presentado en la CCFA51	4769		851768-51-9	5-mercapto-5-metil-3-hexanona		
Presentado en la CCFA51	4779		1416051-88-1	(±)-2-mercapto-5-metilheptano-4-uno		
Presentado en la CCFA51	4782		1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-hexanediol		
Presentado en la CCFA51	4791		22236-44-8	3-(acetiltio)hexanal		
Presentado en la CCFA51	4792		548740-99-4	(±)-3-mercapto-1-pentanol		
Presentado en la CCFA51	4817		38634-59-2	S-[(metiltio)metil]tioacetato		
Presentado en la CCFA51	4822		61407-00-9	2,6-dipropil-5,6-dihidro-2H-tiopian-3-carboxaldehído		
Presentado en la CCFA51	4823		33368-82-0	1-propenil 2-propenil disulfuro		
Presentado en la CCFA51	4824		1658479-63-0	2-(5-isopropil-2-metil-tetrahidrotiofen-2-il)-etil acetato		
Presentado en la CCFA51	4828		729602-98-6	1,1-propanoditioacetato		
Presentado en la CCFA51	4836		137363-86-1	10% de solución de 3,4-dimetil-2,3-dihidrotiofeno-2-tiol		
Presentado en la CCFA51	4842		911212-28-7	2,4,5-tritiooctano		
Presentado en la CCFA51	4843		1838169-65-5	3-(allilditio) butan-2-ona		
Presentado en la CCFA51	4870		17564-27-1	2-mercapto-4-metil-1,3-ditiolano		
	FENOL Y DERIVADOS FENÓLICOS				J24	TRS 901 TRS 960 TRS 974
Presentado en la	4228		462631-45-4	(-)-homoeriodictol, sal de sodio		

Historia del Listado del CCFA	N.º de la FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre del principio	N.º del grupo	TRS N.º
CCFA51						
Presentado en la CCFA51	4797		480-41-1	(±)-naringenina		
Presentado en la CCFA51	4799		1449417-52-0	(2R)-3',5-dihidroxi-4'-metoxiflavanona		
Presentado en la CCFA51	4830		38183-03-8	7,8-dihydroxiflavona		
Presentado en la CCFA51	4833		87733-81-1	(2)-3',7-dihidroxi-8-metil-4'-metoxiflavona		
Presentado en la CCFA51	4834		1796034-68-2	(R)-5-hidroxi-4-(4-hidroxi-3'-metoxifenil)-7-metilcroman-2-ona		
Presentado en la CCFA51	4872		35400-60-3	3-(3-hidroxi-4-metoxi-fenil)-1-(2,4,6-trihidroxifenil)propan-1-ona		
DERIVADOS DE BENCILO SUSTITUIDO CON ALKOXI E HIDROXI					J29	TRS 909 TRS 952
Presentado en la CCFA51	4430		99-50-3	ácido 3,4-dihidroxi benzoico		
Presentado en la CCFA51	4431		99-06-9	ácido 3-hidroxi benzoico		
Presentado en la CCFA51	4435		673-22-3	2-hidroxi-4-metoxibenzaldehído		
Presentado en la CCFA51	4606		930587-76-1	4-formil-2-metoxifenil 2-hidroxipropanoato		
Presentado en la CCFA51	4622		61683-99-6	Piperonal propilenglicol acetal		
Presentado en la CCFA51	4627		6414-32-0	Anisaldehído propilenglicol acetal		
Presentado en la CCFA51	4700		614-60-8	ácido o-trans-cumárico		
Presentado en la CCFA51	4750		65405-77-8	<i>cis-3-hexenil salicilato</i>		
Presentado en la CCFA51	4810		60563-13-5	etil-2-(4-hidroxi-3-metoxi-fenil)acetato		
Presentado en la CCFA51	4826		10525-99-8	3-fenilpropil 2-(4-hidroxi-3-metoxi-fenil)acetato		
Presentado en la CCFA51	4871		1962956-83-7	2-fenoxietil 2-(4-hidroxi-3-metoxifenil)acetato		
CETONAS ALICÍCLICAS, ALCOHOLES SECUNDARIOS Y ÉSTERES AFINES					J36	TRS 913 TRS 960

Historia del Listado del CCFA	N.º de la FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre del principio	N.º del grupo	TRS N.º
Presentado en la CCFA51	4724		21862-63-5	<i>trans</i> -4- <i>tert</i> -butilciclohexanol		
Presentado en la CCFA51	4780		38284-26-3	cariofila-3(4),8-dien-5-ol		
AMINOÁCIDOS Y SUSTANCIAS AFINES					J49	TRS 928 TRS 974
Presentado en la CCFA51	4223		107-43-7	betaína		
Presentado en la CCFA51	4738		16869-42-4	ácido glutamil-2-aminobutírico		
Presentado en la CCFA51	4739		38837-71-7	glutamil-norvalil-glicina		
Presentado en la CCFA51	4740		71133-09-0	glutamil-norvalina		
Presentado en la CCFA51	4752		1188-37-0	<i>N</i> -acetil glutamato		
Presentado en la CCFA51	4781		18598-63-5	clorhidrato de metiléster de l-cisteína		

Historia del Listado del CCFA	N.º de la FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre del principio	N.º del grupo	TRS N.º
ALCOHOLES ALICÍCLICOS PRIMARIOS, ALDEHÍDOS, ÁCIDOS Y ÉSTERES AFINES (REEVALUACIÓN)					J32	TRS 913 TRS 960 TRS 1009
Viejo	3557	973	2111-75-3	p-menta-1,8-dien-7-al (Perillaldehído)		

Lista de 14 compuestos con prioridad propuestos para la modificación de las especificaciones por el JECFA en la Lista de prioridades que será sometida a consideración en la 51.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

Historia	N.º de la FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre del principio	Evaluación más reciente de las especificaciones	Estado	Actualización
Viejo	4050	2002	774-64-1	3,4-dimetil-5-pentilideno-2(5H)-furanona	73.ª JECFA	Completo	Componentes secundarios
Viejo	4085	1575	1139-30-6	<i>beta-óxido de caruofileno</i>	65.ª JECFA	Completo	Composición isomérica actualizada
Viejo	4249	1604	99583-29-6	2-acetilpirrolina	65.ª JECFA	Completo	Valor de ensayo, número CAS y componentes secundarios actualizados
Viejo	4668	2077	504-48-3; 25394-57-4	(2E,6E/Z,8E)-N-(2-metilpropil)-2,6,8-decatrienamida	76.ª JECFA	Completo	Mezcla isomérica actualizada
Viejo	3352	1125	2497-21-4	4-hexen-3-ona	59.ª JECFA	Completo	Valor de ensayo y composición isomérica actualizados
Viejo	2249	380.1	2244-16-8	d-carvona	86.ª JECFA	Provisional	Índice de refracción actualizado
Viejo	3317	1491	3777-69-3	2-pentilfurano	86.ª JECFA	Completo	Intervalo de gravedad específica y valor de ensayo actualizados
Viejo	2494	1497	623-30-3	3-(2-furil)acroleína	86.ª JECFA	Completo	Intervalo del punto de fusión actualizado
Viejo	3586	1502	65545-81-5	2-fenil-3-(2-furil)prop-2-enal	86.ª JECFA	Completo	Valor de ensayo y descripciones físicas y de olor actualizados
Viejo	3609	1504	1193-79-9	2-acetil-5-metilfurano	86.ª JECFA	Completo	Descripción de la apariencia física actualizada; gravedad específica
Viejo	3391	1506	10599-70-9	3-acetil-2,5-metilfurano	86.ª JECFA	Completo	Intervalo de gravedad específica actualizado
Viejo	2495	1511	623-15-4	4-(2-furil)-3-buten-2-ona	86.ª JECFA	Completo	Apariencia física e intervalo del punto de fusión actualizados
Viejo	2435	1513	10031-90-0	Etil 3-(2-furil)propanoato	86.ª JECFA	Completo	Forma física, índice de refracción y gravedad específica actualizados
Viejo	2865	1517	7149-32-8	Fenetil 2-furoato	86.ª JECFA	Completo	Índice de refracción e intervalos de gravedad específica actualizados; apariencia física

CUADRO 2 LISTA DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
1.	5'-desaminasa de <i>Streptomyces murinus</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año de la petición: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Amano Enzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza en el tratamiento de la levadura y productos análogos para promover la conversión del adenosín monofosfato (por lo general insípido) en inosina monofosfato ("sabor umami"), lo que mejora el sabor de los productos.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
2.	Ácido proil endopeptidasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza en los procesos de elaboración de la cerveza para reducir la cantidad de gluten/gliadinas; producción de alcohol potable para optimizar la fermentación; procesamiento de proteínas para producir hidrolizados proteicos sin sabor amargo; elaboración de almidón para degradar los péptidos que repercutirían negativamente en el proceso de producción y reducción de la cantidad de gluten/gliadinas.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
3.	Adenosina-5'-monofosfato deaminasa de <i>Aspergillus oryzae</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año de la petición: 2018 (CCFA50) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: ShinNihon Chemical Co., Ltd. Dr. Ashley Roberts (ashley.roberts@intertek.com)</p>	<p>Base de la petición: El AMP deaminasa de <i>Aspergillus oryzae</i> tiene como fin el uso durante la elaboración de alimentos y bebidas para aumentar el contenido de 5'-monofosfato (5'-IMP) en los productos alimentarios, las bebidas o los ingredientes alimentarios para impartir o mejorar el sabor.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
4.	D-alulosa 3-epimerasa de <i>Arthrobacter globiformis</i> expresada en <i>Escherichia coli</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Estados Unidos de América Año de la petición: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza en la producción de D-alulosa o cetosas de la D-fructosa.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
		Proveedor de datos: Matsutani Chemical Industry Co., Ltd. Sr. Yuma Tani (yuma-tani@matsutani.co.jp)	NOTA: La confirmación de los datos se presentó en respuesta a la CL 2018/28-FA.
5.	Alfa-amilasa de <i>Bacillus licheniformis</i> que expresa un gen modificado de alfa-amilasa de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Danisco US Inc Sra. Lisa Jensen (lisa.jensen@dupont.com)	Base de la petición: Esta enzima es una alfa-amilasa termoestable que hidroliza el almidón, que rápidamente redujo la viscosidad del almidón gelatinizado, permitiendo la elaboración de materiales con altos niveles de sólidos. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente
6.	Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2015 (CCFA47) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)	Base de la petición: Esta enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contengan almidón. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente
7.	Alfa-amilasa de <i>Rhizomucor pusillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2015 (CCFA47) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)	Base de la petición: Esta enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contengan almidón. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente
8.	Amiloglucosidasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Sr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)	Base de la petición: Esta enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contengan almidón. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
9.	Asparaginasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen modificado de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2014 (CCFA46) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: DSM Food Specialties Dra. Mariella Kuilman mariella.kuilman@dsm.com</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza en los cereales y productos a base de patatas para convertir la asparagina en ácido aspártico, para reducir la formación de acrilamida durante la elaboración. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
10.	Asparaginasa de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2015 (CCFA47) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima está indicado como enzima termotolerantes utilizada para convertir la asparagina en ácido aspártico para reducir la formación de acrilamida en el curso de los procesos de cocción, procesos basados en cereales, elaboración de fruta y hortalizas, y elaboración del café y el cacao. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
11.	Beta-amilasa de <i>Bacillus flexus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Sr. Peter Hvass phva@novozymes.com</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contengan almidón. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
12.	Beta-glucanasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año de la petición: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Nagase Chemte X Corporation Sr. Kensaku Uzura kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza en la producción de productos de extracto de levadura. Se indica que al alterar las paredes celulares, se puede obtener una mayor producción de extracto de levadura, y se reduce la contaminación bacteriana durante la fabricación. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
13.	Colagenasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la petición: 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Nagase Chemte X Corporation Sr. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)</p>	<p>Base de la petición: Estas enzimas se utilizan en el procesamiento de carnes y tripa para embutidos a fin de hidrolizar el colágeno, con lo que se reduce la dureza del tejido conectivo y mejora la suavidad de la carne.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
14.	Endo-1,4-β-xilanasas de <i>Bacillus subtilis</i> producidas por <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, lo que proporciona ventajas tecnológicas en la cocción.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
15.	Endo-1,4-β-xilanasas de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> producidas por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-24584	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, lo que proporciona ventajas tecnológicas en la cocción.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
16.	Endo-1,4-β-xilanasas de <i>Thermotoga maritima</i> producidas por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-27588	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, lo que proporciona ventajas tecnológicas en la cocción.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
17.	Glucosa oxidasa de <i>Penicillium chrysogenum</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2014 (CCFA46)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza para hornear, ya que forma enlaces interprotéicos en la masa, fortalece la masa y aumenta su capacidad de retener el gas y mejora sus propiedades de</p>

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
		Proveedor de datos: DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers jack.reuvers@dsm.com	manipulación. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente
18.	Inulasa de <i>Aspergillus ficuum</i> producida por <i>Aspergillus oryzae</i> , cepa MUCL 44346	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Bas Verhagen bverhagen@puratos.com	Base de la petición: La enzima cataliza la hidrólisis de la inulina para producir fructooligosacáridos, teóricamente de todos los materiales alimenticios que naturalmente contengan inulina. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente
19.	Lactasa de <i>Bifido bacterium bifidum</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Bas Verhagen bverhagen@puratos.com	Base de la petición: El preparado de enzima de lactasa se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la fabricación de alimentos para la hidrólisis de la lactosa durante el procesamiento de la leche y otros productos lácteos que contengan lactosa, por ejemplo, con el fin de obtener productos lácteos con bajo contenido de lactosa para personas intolerantes a esta, así como productos lácteos con una mejor consistencia y mayor dulzura por hidrólisis de la lactosa para formar glucosa y galactosa. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente
20.	Lipasa de <i>Aspergillus oryzae</i> que expresa un gen modificado de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Bas Verhagen bverhagen@puratos.com	Base de la petición: Esta enzima se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la fabricación de alimentos por hidrólisis de los lípidos durante la elaboración de alimentos que contengan lípidos, por ejemplo, para mejorar la fuerza y la estabilidad de la masa en el horneado y otros procesos a base de cereales. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
21.	Lipasa de <i>Mucorja vanicus</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la petición: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Amano Enzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima cataliza la hidrólisis de los mono-, di- y triglicéridos que contienen fracciones de ácidos grasos de cadena corta, mediana y larga, lo que proporciona diversos beneficios sensoriales en los productos lácteos procesados, productos procesados de horno y productos procesados de huevo.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
22.	Fosfolipasa C específica del fosfatidilinositol de una cepa modificada genéticamente de <i>Pseudomonas fluorescens</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: DSM Food Specialties Dra. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima hidroliza el fosfatidilinositol presente en el aceite vegetal, con lo que reduce su concentración. El PI afecta negativamente al sabor, color y estabilidad del aceite vegetal, mientras que los productos hidrolíticos no.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
23.	Fosfodiesterasa de <i>Penicillium citrinum</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la petición: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Amano Enzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza en la elaboración de productos de levaduras para hidrolizar el ARN, y aumentar así los niveles de ribonucleótidos y mejorar el sabor umami.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
24.	Fosfolipasa A2 de páncreas de cerdo expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2014 (CCFA46)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: DSM Food Specialties Dra. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima hidroliza los fosfolípidos naturales presentes en los productos alimenticios con la consiguiente formación de lisofosfolípidos con propiedades emulsificantes. Esto puede ser beneficioso en el horneado y la elaboración de huevo por sus propiedades emulsionantes superiores (p. ej., es útil en aliños, productos para untar, salsas). Además, la preparación enzimática se utiliza para el desgomado de aceites vegetales, donde los</p>

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
			fosfolípidos pueden separarse de manera más efectiva del aceite. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente
25.	Fosfolipasa A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año de la petición: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Nagase Chemte X Corporation Sr. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)	Base de la petición: La preparación enzimática ayuda a mejorar las propiedades de emulsificación de lípidos modificados aumentando el rendimiento y la textura del alimento final en productos lácteos y de horno. La preparación de enzimas puede ser utilizado también para desgomado de aceite vegetal. En general, la fosfolipasa A2 no ejerce ninguna actividad enzimática en el alimento final. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente
26.	Proteasa acualisina 1 de <i>Thermus aquaticus</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG5 25520	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)	Base de la petición: La preparación enzimática se utiliza como coadyuvante de elaboración en la producción de productos de horno. La enzima alimentaria cataliza la hidrólisis de los enlaces peptídicos. La adición de esta enzima proporciona varias ventajas durante la elaboración de productos de panadería: - Desarrollo más rápido de la masa al hacer la mezcla; - Mejor elaboración de la masa en la máquina; - Reducción de la rigidez de la masa; - Mejor estructura y la extensibilidad de la masa durante la elaboración o el moldeo; - Forma uniforme de los productos de horno; - Regular viscosidad de la mezcla, y - Mayor friabilidad de ciertos productos, como el pan para hamburguesas Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente
27.	<i>Transglucosidasa/alfaglucosidasa de Trichoderma reesei que</i>	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Base de la petición: La enzima alimentaria cataliza tanto las reacciones

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
	<i>expresa un gen de alfa-glucosidasa de Aspergillus niger</i>	Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt vincent.sewalt@dupont.com	hidrolíticas como la de transferencia en la incubación con α -D-gluco-oligosacáridos. En la melaza, los azúcares no fermentables, incluidas la rafinosa y la estaquiosa, se convierten en sacarosa, galactosa, glucosa y fructosa, que después se pueden fermentar en alcohol. La preparación enzimática está pensada para su uso en la producción de isomaltoligosacáridos y en la fabricación de alcohol de boca, lisina, ácido láctico y MSG. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente
28.	<i>Xilanasa de Bacillus licheniformis expresada en Bacillus licheniformis</i>	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2015 (CCFA47) Disponibilidad de datos Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com	Base de la petición: Esta enzima cataliza la endohidrólisis de enlaces 1,4-beta-D-xilosídicos en xilanos, incluidos los arabinoxilanos en diversos materiales vegetales, incluidas las paredes celulares y el endosperma de cereales, como el trigo, la cebada, la avena y la malta. Se utiliza en los procesos de horneado y otros procesos con cereales en los que mejora las características y manipulación de la masa. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente
29.	<i>Fosfolipasa A2 de páncreas de cerdo expresada en Aspergillus niger</i>	Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2014 (CCFA46) Disponibilidad de datos Diciembre de 2018 Proveedor de datos: DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers jack.reuvers@dsm.com	Base de la petición: Esta enzima se utiliza en la industria cervecera y procesos para hidrolizar arabinoxilanos en las paredes celulares del cereal, para reducir la viscosidad del mosto y mejorar la filtración. La enzima se utiliza también en procesos de horno para mejorar las características y manipulación de la masa. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente