



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

*36.º período de sesiones  
Roma, Italia, 1 - 5 de julio de 2013*

**INFORME DE LA 45.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX  
SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**Beijing, China  
18 - 22 de marzo de 2013**



Food and Agriculture  
Organization of  
the United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**CL 2013/8-FA**  
**Marzo de 2013**

**Para:** Contactos del Codex  
Organizaciones internacionales interesadas

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

**Asunto:** **Distribución del informe de la 45ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (REP13/FA)**

El informe de la 45ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios será examinado por el 36º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, 1-5 de julio de 2013).

## **PARTE A: CUESTIONES PARA APROBACIÓN DEL 36º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

### **Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines en los trámites 8 o 5/8 del procedimiento**

- 1. Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)*, en los trámites 8 y 5/8, respectivamente (párrs. 69, 91, 101 y App. VI);**
- 2. Anteproyectos de enmiendas para el *Sistema Internacional de Numeración de los aditivos alimentarios*, en el Trámite 5/8 (párr. 116 y Apéndice IX);**
- 3. Anteproyecto de *Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios*, en el Trámite 5/8 (párr. 125 y Apéndice X).**

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los textos mencionados deberán hacerlo por escrito a la Secretaría, la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) **antes del 31 de mayo de 2013.**

## **PARTE B - PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN**

- 4. Información sobre el uso comercial de: acetato de amonio (SIN 264); adipatos de amonio (SIN 359); lactato de amonio (SIN 328); sales y ésteres de colina (SIN 1001); dióxido de cloro (SIN 926); tartrato dipotásico (SIN 336 (ii)); ácido fórmico (SIN 236); tartrato monosódico (SIN 335 (i)); tartrato monopotásico (SIN 336 (i)); adipatos de potasio (SIN 357); ascorbato de potasio (SIN 303); hidrogenmalato de potasio (SIN 351(i)); malato de potasio (SIN 351 (ii)); adipatos de sodio (SIN 356); bisulfito de potasio (SIN 228); y propano (SIN 944) (párr. 26);**
- 5. Propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA**

Los gobiernos y los organismos internacionales que deseen presentar observaciones e información sobre las cuestiones mencionadas deberán hacerlo por escrito de conformidad con el Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la *Norma General para Aditivos Alimentarios (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius)*, a la Secretaría del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022, China, (correo electrónico: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc)), con copia para la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) **antes del 15 de octubre de 2013.**

## ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES .....	página v
INFORME DE LA 45ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS .....	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS .....	página 21
	<b>Párrafo</b>
Introducción .....	1
Apertura de la reunión .....	2 - 5
Aprobación del programa (tema 1 del programa) .....	6 - 7
Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex y grupos especiales del Codex (tema 2 del programa) .....	8 - 16
Cuestiones de interés formuladas por la FAO/OMS y la 76ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (tema 3 del programa) .....	17 - 25
Ratificación y/o revisión de niveles máximos para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa) .....	26 - 41
Aplicación del árbol de decisiones a la sincronización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA (tema 4b del programa) .....	42-51
Documento de debate sobre la revisión de las <i>Orientaciones para la evaluación de la ingesta de aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 3-1989) (Tema 4c del programa) .....	52 - 64
<i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (tema 5 del programa) .....	65 - 68
Recomendaciones para las disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 que figuran en el Cuadro 3 con la función de "regulador de la acidez" y enfoque horizontal para las disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 que figuran en el Cuadro 3 con la función de "emulsionante, estabilizador y espesante" (tema 5a del programa) .....	69 - 85
Recomendaciones sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio de la NGAA (tema 5b del programa) .....	86 - 96
Anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para las sales de aspartamo y acesulfamo Sal (SIN 962) (respuestas a la CL 2012/5-FA Parte B, punto 7) (tema 5c del programa) así como las propuestas de aplicación de la Nota 188 a las disposiciones sobre el acesulfame de potasio (SIN 950) y la Nota 191 para el aspartamo (SIN 951) (tema 5g del programa) .....	97- 98
Propuestas de nuevas disposiciones para la nisina (SIN 234) en la categoría de alimentos 08.0 Carne y productos cárnicos, incluidas las aves de corral y de caza (respuestas a la CL 2012/5-FA Parte B, punto 8) (tema 5d del programa) .....	99
Propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos en la categoría de alimentos 16.0 Alimentos preparados (respuestas a CL 2012/5-FA Parte B, punto 9) (tema 5e del programa) y propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (respuestas a CL 2012/5-FA Parte B, punto 10) (tema 5 f del programa) .....	100
Conclusión general sobre el tema 5 del programa .....	101 - 104
Propuestas de adición y/o modificaciones al <i>Sistema Internacional de Numeración de los aditivos alimentarios</i> (tema 6 del programa) .....	105 - 116
Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos de los alimentos derivados de la 76ª reunión del JECFA (tema 7 del programa) .....	117 - 125
Propuestas de adiciones y cambios a la lista de prioridades de los compuestos propuestos para evaluación por el JECFA (tema 8a del programa) .....	126 - 130
Lista propuesta de prioridades de colorantes para reevaluación por el JECFA (tema 8b del programa) .....	131 - 138

Base de datos sobre coadyuvantes de elaboración: Criterios para la incorporación de sustancias en la base de datos (tema 9a del programa) .....	139 - 143
Documento de debate sobre recomendaciones para la Nota 161 de la NGAA (tema 9b del programa) .....	144 - 153
Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 10 del programa) .....	154

### LISTA DE LOS APÉNDICES

<b>Apéndice I</b>	Lista de participantes .....	23
<b>Apéndice II</b>	Medidas necesarias a consecuencia de los cambios en la ingesta diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas derivadas de la 76ª reunión del JECFA .....	43
<b>Apéndice III:</b>	Estado de la ratificación y/o revisión de dosis máximas para los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas para productos .....	44
<b>Apéndice IV:</b>	Árbol de decisiones para el enfoque recomendado para la adaptación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas para producto .....	53
<b>Apéndice V:</b>	Documento de proyecto: Propuesta de nuevo trabajo sobre la revisión de las <i>Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 3-1989) .....	55
<b>Apéndice VI:</b>	<i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> - Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para su aprobación en el Trámite 8 y el Trámite 5/8 del procedimiento).....	57
<b>Apéndice VII:</b>	Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas sobre productos (para aprobación).....	86
<b>Apéndice VIII:</b>	<i>Norma General para los Aditivos Alimentarios: Suspensión de los trabajos de proyectos</i> .....y anteproyectos disposiciones sobre aditivos alimentarios (para información) .....	87
<b>Apéndice IX:</b>	Anteproyecto de enmiendas al <i>Sistema Internacional de Numeración de los aditivos alimentarios</i> (para aprobación en el Trámite 5/8 del procedimiento) .	97
<b>Apéndice X:</b>	...Anteproyecto de las <i>Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios</i> (para aprobación en el Trámite 5/8 del procedimiento) .....	100
<b>Apéndice XI:</b>	Lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA.....	103

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 45ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios llegó a las siguientes conclusiones:

### **Cuestiones para aprobación del 36º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius**

#### **Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines para aprobación en los trámites 8 o 5/8**

El Comité remitió :

- Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (párr. 101 y Apéndice VI);
- Anteproyecto de enmiendas al *Sistema Internacional de Numeración de los aditivos alimentarios* (párr. 116 y Apéndice IX); y
- Anteproyecto de *Especificaciones de identidad y pureza de aditivos de los Alimentos* (párr. 125 y Apéndice X).

#### **Normas del Codex y textos afines para revocación**

El Comité convino en pedir a la 36ª reunión de la Comisión la revocación de:

- Disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos (párr. 101 y Apéndice VII); y
- Especificaciones para el aceite mineral, media y baja viscosidad (SIN 905e, f y g) (párr. 125 y Apéndice X).

#### **Otras cuestiones para aprobación (nuevos trabajos)**

El Comité convino en pedir a la 36ª reunión de la Comisión la aprobación de:

- Un nuevo trabajo de revisión de las *Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios* (CAC/GL 3-1989) (párr. 63 y Apéndice V).

### **Otros asuntos de interés para la Comisión y la FAO y la OMS**

El Comité acordó:

- En poner en marcha un proceso para tratar los aditivos alimentarios que figuran en la NGAA y no tienen una monografía de especificaciones correspondiente (párr. 16);
- Proseguir el trabajo de adaptación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA con el fin de terminar el trabajo sobre las normas para los productos cárnicos en su próxima reunión (párr. 51);
- Preparar un documento de debate sobre el uso de aditivos en los aditivos (aditivos secundarios) (párr. 122);
- Enviar la Lista de prioridades de compuestos propuestos para evaluación a la FAO y la OMS para su seguimiento (párr. 130 y Apéndice XI); y
- Para preparar un documento de debate sobre distintas opciones para el uso de los resultados del ejercicio de establecimiento de prioridades y otras medidas posibles para identificar compuestos para reevaluación por el JECFA (párr. 138).

### **Cuestiones remitidas a/de interés para los comités y grupos especiales del Codex**

El Comité :

#### ***Todos los comités para productos activos***

- Informó sobre la marcha del método del árbol de decisiones para su trabajo de adaptación de disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA (párr. 46 y Apéndice IV).

**Comisiones pertinentes (ratificación)**

- Ratificó, con algunas enmiendas, las disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por los comités sobre Pescado y Productos Pesqueros, Frutas y Hortalizas Elaboradas, y los azúcares y el Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (párrafos 28-40 y Apéndice III).

**Comité sobre grasas y aceites (CCFO)**

- Acordó informar al CCFO del proceso para la incorporación de compuestos, como los extractos de romero, en la lista de prioridades para evaluación por el JECFA (párr. 13).

**Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)**

- Examinará la petición del CCFFP relativa a los aditivos alimentarios que no se justifican tecnológicamente en categorías específicas de alimentos en su próxima reunión (párr. 29);
- Pidió al CCFFP que examine si las disposiciones sobre las dextrinas, almidón tostado (SIN 1400) y el monooleato de sorbitán polioxietileno (20) (SIN 433) en el proyecto de Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo podrían sustituirse por una referencia a las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008) (párr. 31).
- Recomendó al CCFFP que revisara la disposición sobre el fosfato de aluminio y sodio (SIN 541) en la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado, empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989) sobre la base del aluminio (párr. 96).

**Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)**

- Pidió al CCNFSDU que aclare la aplicación de la Nota 55 en la NGAA a las disposiciones pertinentes de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981) (párr. 71); y
- Pidió al CCNFSDU que aclare si los límites al sodio en determinadas disposiciones sobre aditivos alimentarios en CODEX STAN 73-1981 también se aplican a las disposiciones pertinentes de CODEX STAN 74-1981 (párr. 75).

**Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)**

- Confirmó que las bebidas aromatizadas a base de agua quedan cubiertas por la amplia categoría de alimentos 14.1.4 de la NGAA e informó al CCFPV del procedimiento para la presentación de propuestas de disposiciones nuevas y revisadas de la NGAA (párr. 11);
- Examinará la petición del CCFFP relativa a los aditivos alimentarios que no se justifican tecnológicamente en categorías específicas de alimentos en su próxima reunión (párr. 35); y
- Recomendó al CCFV que revoque la disposición sobre el sulfato de aluminio y potasio (SIN 522) en la *Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva* (CODEX STAN 145-1985) (párr. 96).

**Comité sobre los Azúcares (CCS)**

- Recomendado al CCS que revoque las disposiciones sobre aluminosilicato de sodio (SIN 554) y el silicato de aluminio y calcio (SIN 556) en la *Norma para los azúcares* (CODEX STAN 212-1999) (párr. 96).

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su cuarenta y cinco reunión en Beijing (China), del 18 al 22 de marzo de 2013, por amable invitación del Gobierno de la República Popular China. Presidió la reunión el Dr. Junshi Chen, Profesor del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos para la Inocuidad Alimentaria (CFSA), Ministerio de Sanidad. Asistieron a la reunión delegados de 66 países miembros y una organización miembro; observadores de 33 organizaciones internacionales; y la FAO y la OMS. La lista de participantes se adjunta como Apéndice I.

## APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Xiaohong Chen, interviniendo en nombre de la Comisión Nacional para la Planificación Familiar y Sanitaria, creada recientemente, dio la bienvenida a los participantes.

3. El Dr. Xiaohong Chen informó al Comité de las medidas que el Gobierno de China había adoptado para fortalecer la seguridad alimentaria, que comprendían: (i) la promulgación de la *Decisión del Consejo Estatal para Fortalecer el Trabajo sobre Seguridad Alimentaria* y el *12º Plan Quinquenal para el Sistema Nacional de Supervisión de la Seguridad Alimentaria*; (ii) el establecimiento por el recientemente concluido 12º Congreso Nacional Popular de la Comisión Nacional para la Planificación Familiar y Sanitaria, responsable de la evaluación de riesgos sobre seguridad alimentaria y el desarrollo de normas sobre seguridad alimentaria, y de la Administración General sobre Alimentos y Medicamentos, responsable de la supervisión de la seguridad alimentaria; (iii) el fortalecimiento del control de los alimentos, concentrándose en la investigación y persecución de fraudes; (iv) la promulgación del *12º Plan Quinquenal de Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria*, que tiene como fin revisar y actualizar las normas de seguridad alimentaria; y (v) el establecimiento del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos sobre Seguridad Alimentaria, a fin de mejorar el seguimiento de los riesgos y el sistema de evaluación de riesgos.

4. El Dr. Xiaohong Chen dijo que China continuaría apoyando las actividades del Codex, en particular proporcionando las Secretarías para los Comités sobre Aditivos Alimentarios y sobre Residuos de Plaguicidas, y reiteró de la voluntad de China de trabajar con el resto del mundo para proseguir las actividades del Codex a fin de proteger la salud de los consumidores y fomentar la seguridad alimentaria mundial.

## División de competencias

5. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus estados Miembros, de conformidad con el párrafo 5, Artículo II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, que se presenta en CRD 1.

## APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)<sup>1</sup>

6. El Comité aprobó el programa provisional como su programa para la sesión.

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

- La ratificación y/o revisión de dosis máximas para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa), bajo la presidencia de Australia;
- El Sistema Internacional de Numeración (SIN) para aditivos alimentarios (tema 6 del programa), bajo la presidencia de Irán; y
- La lista de prioridades de los compuestos propuestos para su evaluación por el JECFA (tema 8a del programa), bajo la presidencia de Canadá.

## CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS Y GRUPOS ESPECIALES DEL CODEX (tema 2 del programa)<sup>2</sup>

8. El Comité tomó nota de la información concerniente a los debates y decisiones de la Comisión con respecto al trabajo del CCFA.

9. El Comité decidió solicitar al grupo de trabajo que se reuniría durante la sesión sobre la ratificación y el SIN, que examinara una serie de cuestiones relacionadas con la ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos, p.ej., la suspensión y/o la revisión de las disposiciones

<sup>1</sup> CX/FA 13/45/1.

<sup>2</sup> CX/FA 13/45/2 y CRD 7 (Observaciones China, la Unión Europea, Ghana, la India, Indonesia, Kenya y la Unión Africana); CRD 19 (Cuestiones remitidas del Comité sobre los Azúcares).

sobre aditivos alimentarios en la NGAA, y en el SIN, p.ej., clases funcionales adicionales para algunos aditivos alimentarios, etc. y examinara sus recomendaciones bajo los temas 4a y 6 del programa.

### **Bebidas a base de agua aromatizadas**

10. El Comité señaló la solicitud del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) relativa a si las bebidas a base de agua aromatizadas estaban reguladas por las categorías de alimentos de la NGAA 14.1.4.2 "Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares" y 14.1.4.3 "Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas" y, en caso afirmativo, si las disposiciones vigentes sobre aditivos alimentarios o clases funcionales que recaen bajo estas categorías se podían ampliar incorporando disposiciones para acentuadores del sabor, sustancias conservadoras, reguladores de la acidez, colorantes, etc.

### **Conclusión**

11. El Comité confirmó que las bebidas a base de agua aromatizadas estaban reguladas por la categoría general 14.1.4 "Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas". El Comité indicó que las propuestas de incorporación de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA debían seguir el *Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios*, como se expone en el Manual de procedimiento, y que las peticiones de nuevas incorporaciones en la NGAA, acompañadas de información pertinente, podían presentarse en respuesta a la circular adjunta al informe de la reunión del Comité.

### **Extractos de romero (SIN 392)**

12. La Secretaría del Codex informó al Comité sobre el debate de la 23<sup>a</sup> reunión del Comité sobre Grasas y Aceites (CCFO) con respecto a la incorporación de los extractos de romero como antioxidante en la norma para el aceite de pescado,<sup>3</sup> que actualmente está en desarrollo, y que los extractos de romero no habían sido evaluados todavía por el JECFA.

### **Conclusión**

13. El Comité decidió informar al CCFO del procedimiento para incorporar los compuestos en la Lista de prioridades para evaluación por el JECFA, descrito en el *Manual de procedimiento* del Codex, e invitar a los países interesados a contestar a la circular, proporcionar la información solicitada y confirmar la disponibilidad de datos para la evaluación por el JECFA.

### **Aditivos alimentarios que figuran en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) sin especificaciones correspondientes**

14. La Secretaría del Codex informó al Comité de la revisión del estado de las especificaciones de los aditivos alimentarios que figuran en la NGAA, que había identificado que 16 aditivos alimentarios no tenían especificaciones correspondientes, a saber: acetato de amonio (SIN 264); adipatos de amonio (SIN 359); lactato de amonio (SIN 328); sales y ésteres de colina (SIN 1001); dióxido de cloro (SIN 926); tartrato dipotásico (SIN 336(ii)); ácido fórmico (SIN 236); tartrato monosódico (SIN 335(i)); tartrato monopotásico (SIN 336(i)); adipatos de potasio (SIN 357); ascorbato de potasio (SIN 303); hidrogenomalato de potasio (SIN 351(i)); malato de potasio (SIN 351(ii)); adipatos de sodio (SIN 356); bisulfito de potasio (SIN 228) y propano (SIN 944).

15. A fin de abordar esta situación, la Secretaría del Codex propuso un procedimiento de dos trámites, destinado a: (i) verificar si los compuestos se utilizan actualmente; y (ii) solicitar al JECFA que elabore especificaciones para aquellos compuestos que se utilicen y para los que existía un firme compromiso de proporcionar datos al JECFA para la preparación de las especificaciones.

### **Conclusión**

16. El Comité decidió: (i) solicitar a la Secretaría del Codex que distribuya una carta circular solicitando información sobre el uso comercial de los 16 aditivos alimentarios (arriba indicados), en el entendimiento que en su próxima reunión eliminaría de la NGAA aquellos compuestos para los que no se había proporcionado información sobre su uso comercial; e (ii) incorporar en la lista de prioridades del JECFA los demás aditivos alimentarios, en el entendimiento que aquellos compuestos para los que no hubiera un firme compromiso de proporcionar datos al JECFA antes de la 47<sup>a</sup> reunión del CCFA se eliminarían de la NGAA.

---

<sup>3</sup> REP13/FO párr. 62.



**CUESTIONES DE INTERÉS FORMULADAS POR LA FAO/OMS Y LA 76ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (tema 3 del programa)<sup>4</sup>**

17. Los representantes de la FAO y la OMS, remitiéndose al documento CX/FA 13/45/3, informaron al Comité de las actividades relacionadas con el ofrecimiento de asesoramiento científico al Codex y a los países miembros, incluidos de los resultados y recomendaciones de la 76ª reunión del JECFA (Ginebra, Suiza, 5-14 de junio de 2012).

**Actividades de la FAO y la OMS**

18. El representante de la FAO informó al Comité de las actividades de la FAO y la OMS siguientes:

- La OMS había encargado una actualización de las dietas de los grupos de SIMUVIMA/Alimentos que están basadas en datos del suministro de alimentos de la FAO y corresponden al consumo medio per cápita. La agrupación está basada en una técnica estadística más exacta, así como en los últimos datos disponibles de la FAO. El nuevo análisis ha dado lugar a 17 dietas de grupos que están disponibles en el sitio web de la OMS para utilizar cuando sea conveniente para la evaluación de la exposición alimentaria.
- La FAO y la OMS han publicado recientemente tres documentos clave destinados a fortalecer la prevención y la respuesta a emergencias en seguridad alimentaria.<sup>5</sup> Estos documentos están disponibles en los sitios web de la FAO y la OMS.
- La FAO y la OMS están finalizando una publicación sobre las iniciativas y actividades de más actualidad pertinentes para la evaluación de riesgos y la gestión de riesgos de las nanotecnologías en los sectores de la alimentación y la agricultura.<sup>6</sup>
- La nueva lista del JECFA/FAO (2012-2016) se concluyó y pronto estará disponible en el sitio web de la FAO. Se agradecerá que los países miembros presten ayuda para identificar a jóvenes científicos para empezar a formar a la nueva generación de expertos del JECFA.
- La FAO sigue buscando mecanismos apropiados para obtener fondos externos en apoyo de la provisión de asesoramiento científico.

**Taller técnico FAO/OMS sobre el análisis de riesgos de sustancias químicas en la cadena alimentaria**

19. El taller técnico FAO/OMS sobre el análisis de riesgos de sustancias químicas en la cadena alimentaria se celebró del 13 al 16 de marzo de 2013 en Beijing (China). El taller fue financiado por el Fondo Fiduciario FAO/OMS (CTF) y atrajo a 27 participantes de 17 países de Asia. Los participantes procedían de distintas organizaciones nacionales participantes en el análisis de riesgos de sustancias químicas, supervisión alimentaria y gestión del control de alimentos. Durante el taller se dio énfasis especial a la necesidad de compartir los datos nacionales sobre el consumo de alimentos y la concentración de sustancias químicas en los alimentos con la FAO y la OMS a través del programa SIMUVIMA/Alimentos, a fin de servir a la evaluación de riesgos de sustancias químicas y actividades afines del Codex. Se describieron y demostraron instrumentos desarrollados por la FAO y la OMS para facilitar la presentación de datos, y las expectativas son que este taller tenga resultados concretos a medir por el CTF.

**76ª reunión del JECFA**

20. La Secretaría del JECFA presentó los resultados de la 76ª reunión del JECFA.

*Dihidrogendifosfato de magnesio*

21. En respuesta a la aclaración sobre las recomendaciones efectuadas por el JECFA sobre el dihidrogendifosfato de magnesio, la Secretaría del JECFA aclaró que había revisado la información toxicológica disponible sobre los fosfatos en el momento de la reunión y que sobre esa base no había revisado la IDTM de 70 mg/kg de pc para los fosfatos expresados como fósforo. La Secretaría del JECFA agradecería la información adicional que pudiera mejorar la fiabilidad del valor de referencia basado en la salud.

<sup>4</sup> CX/FA 13/45/3; CRD 8 (Observaciones de la Unión Europea, Ghana y la Unión Africana, e información de la FAO y la OMS sobre el Taller técnico FAO/OMS sobre análisis de riesgos de sustancias químicas en la cadena de alimentos, Beijing, China, 13-16 de marzo de 2013).

<sup>5</sup> Marco de la FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de respuesta a emergencias en seguridad alimentaria, 2010; Guía FAO/OMS para la aplicación de los principios de análisis de riesgos y procedimientos durante emergencias en seguridad alimentaria, 2011, ISBN: 978 92 4 150247 4; Guía FAO/OMS para el desarrollo y la mejora del sistema nacional de retirada de alimentos, 2012, ISBN: 978 92 4 150479 9.

<sup>6</sup> El documento estará disponible en breve en <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/nano/en/>.

22. Para la evaluación de la exposición alimentaria al fósforo, el JECFA había recomendado que se presentaran datos sobre los niveles de uso reales para aditivos alimentarios que contienen fosfato, a fin de que le fuera posible realizar una evaluación apropiada de la exposición alimentaria total al fósforo. El JECFA había recomendado también que se debía abordar la exposición alimentaria total al magnesio de los aditivos y otras fuentes en la dieta. Para abordarla, el JECFA agradecería disponer de los niveles reales de uso para el magnesio, en particular para aditivos alimentarios autorizados de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación (BPF).

*Aceite mineral (viscosidad media y baja) clases II y III*

23. El Comité señaló que como los datos que se habían presentado recientemente al JECFA no abordaban adecuadamente la solicitud anterior de información, el JECFA había decidido eliminar la IDA de grupo temporal anterior. En consonancia con ello se eliminaron las especificaciones.

*3-fitasa de Aspergillus niger expresada en Aspergillus niger, Serine protease (chymotrypsin) de Nocardiaopsis prasina expresada en Bacillus licheniformis, Serine protease (tripsina) de Fusarium oxysporum expresada en Fusarium venenatum.*

24. El JECFA asignó una IDA "no especificada" a cada una de estas tres enzimas, utilizadas como coadyuvantes de elaboración en las aplicaciones especificadas y de acuerdo con BPF.

### **Conclusión**

25. Las recomendaciones finales con respecto a las medidas necesarias como consecuencia de cambios en el estado de la IDA y otras recomendaciones toxicológica están presentados en el Apéndice II.

### **RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (tema 4a del programa)<sup>7</sup>**

26. La delegación de Australia presentó el informe del Grupo de trabajo que se reunió durante la sesión sobre ratificación.

27. El Comité sometió a consideración las recomendaciones del grupo de trabajo del modo siguiente:

#### **COMITÉ SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (CCFFP)**

##### ***Norma para salsas de pescado (CODEX STAN 302-2011)***

28. El Comité ratificó una dosis máxima de 200 mg/kg (como tartratos) para las disposiciones sobre tartratos de la norma.

##### **Proyecto de Norma para el pescado ahumado, pescado aromatizado-ahumado y pescado desecado-ahumado**

29. El Comité decidió solicitar al Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la sincronización de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos (tema 4a del programa) (el grupo de trabajo sobre la sincronización) que examinara los siguientes aditivos, que no están justificados tecnológicamente en los alimentos específicos regulados por el proyecto de norma y preparar recomendaciones para la próxima reunión del Comité.

- Antioxidantes: galato de propilo (SIN 310), sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539).
- Colorantes: cantaxantina (SIN 161G), caramelo III - caramelo al amoniaco (SIN 150c); caramelo IV (para uso en surimi y productos de ovas de pescado solamente (SIN 150d); carmines (SIN 120), carotenoides (para uso en surimi y productos de ovas de pescado solamente) (SIN 160a(i), a(ii), e, f); betacarotenos, vegetales (SIN 160a(ii); clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos (SIN 141(i)(ii); verde sólido FCF (SIN 143), extracto de piel de uva (SIN 163(ii); indigotina (carmines de indigo) (SIN 132), óxidos de hierro (SIN 172(i)-(iii)); ponceau 4R (rojo cochinilla A) (SIN 124); riboflabinas (SIN 101(i),(ii)).
- Sustancias conservadoras: butilhidroxianisol (BHA); butilhidroxitolueno (BHT) (SIN 321); sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539).
- Acentuadores del sabor o edulcorantes: acesulfame de potasio (para uso en productos dulces y agrios solamente) (SIN 950), aspartamo (para uso en productos dulces y agrios solamente) (SIN 951).

<sup>7</sup> CX/FA 13/45/4; CX/FA 13/45/4-Add.1; CRD 3 (Informe del Grupo de trabajo que se reunió durante la sesión sobre ratificación); CRD 9 (Observaciones de China, la Unión Europea, Ghana, Indonesia, Tailandia, la Unión Africana, IADSA e IOFI).

30. El Comité decidió también solicitar al Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la sincronización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con la NGAA que examinara y preparara recomendaciones para los siguientes aditivos alimentarios, que no tenían disposiciones en la categoría de alimentos 09.2.5 "Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos" en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA.

- Extractos de annato, base de bixina (SIN 160b(i); y
- Tartrazina (SIN 102)

31. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios, que había enmendado el grupo de trabajo, a excepción de las disposiciones para dextrinas, almidón tostado (SIN 1400) y monooleato de sorbitán polioxietileno (20) (SIN 433), y solicitó al CCFFP que examinara si esas disposiciones podían sustituirse por una referencia a las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008), ya que estos aditivos se utilizaban como aromatizantes y no tenían una función tecnológica en el producto final.

32. Las delegaciones de la Unión Europea y Noruega expresaron su reserva sobre el uso de amarillo ocazo FCF (SIN 110) como colorante debido a sus preocupaciones relacionadas con la posibilidad de que la disposición que figura en la NGAA pudiese conducir a que se excediera la IDA.

#### **Proyecto de Norma para productos de vieiras crudas, frescas y congeladas rápidamente**

33. El Comité no ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios para carne de vieiras congeladas rápidamente y vieiras con hueva elaboradas con fosfatos en espera de recibir más información sobre el uso de los fosfatos en estos productos, y recomendó que estas disposiciones se presenten en la norma en forma de cuadro, tal como se establece en el *Manual de procedimiento*.

#### **COMITÉ SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (CCPFV)**

##### **Anteproyecto de Norma para las aceitunas de mesa (revisión de CODEX STAN 66-1981)**

##### ***Norma para algunos frutos cítricos en conserva (CODEX STAN 254-2003)***

##### ***Norma para los tomates en conserva (CODEX STAN 13-1981)***

##### ***Norma para los concentrados de tomate elaborados (CODEX STAN 57-1981)***

34. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas por CCPFV.

35. Con respecto a la solicitud del CCPFV relativa al proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en las categorías de alimentos pertinentes para las aceitunas de mesa, frutos cítricos en conserva y tomates en conserva, el Comité decidió solicitar al grupo de trabajo sobre la sincronización que examinara los siguientes aditivos alimentarios, que no están justificados tecnológicamente en las categorías de alimentos específicas contenidas en la NGAA reguladas por las citadas normas, y preparase recomendaciones para la próxima reunión del Comité:

- Aceitunas de mesa: adipatos (SIN 355-357, 359), diacetato de sodio (SIN 262(ii)); sulfato de aluminio y amonio (SIN 523) y alginato de propilenglicol (SIN 405) en la categoría de alimentos 04.2.2.3 "Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas",
- Frutos cítricos: diacetato sódico (SIN 262(ii)) y tartratos (SIN 334, 335(i)(ii), 336(i)(ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 "Frutas en conserva, enlatadas o en frasco (pasteurizadas)";
- Tomates en conserva: diacetato de sodio (SIN 262(ii)) y tartratos (SIN 334, 335(i) (ii), 336(i) (ii), 337) en la categoría de alimentos 04.2.2.4 "Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización".

#### **COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA (CCASIA)**

##### **Anteproyecto de Norma regional para Tempe**

36. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas por CCASIA.

37. El Comité ratificó las disposiciones sobre coadyuvantes de elaboración propuestas por CCASIA y recomendó incorporar una referencia a las *Directrices sobre el uso de sustancias como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

**Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CODEX STAN 306R-2011)****Norma regional para la pasta de soja fermentada (CODEX STAN 298R-2009)**

38. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas por el CCASIA.

**COMITÉ SOBRE LOS AZÚCARES (CCS)****Anteproyecto de norma para el zumo (jugo) de caña de azúcar deshidratado no centrifugado**

39. El Comité ratificó la disposición sobre coadyuvantes de elaboración para el hidróxido de calcio propuesta por el CCS, eliminando el número del SIN porque sólo era aplicable a los aditivos alimentarios.

40. El Comité recomendó también incorporar una referencia a las *Directrices sobre el uso de sustancias como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

**Conclusión**

41. El estado de la ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios se presenta en el Apéndice III.

**APLICACIÓN DEL ÁRBOL DE DECISIONES A LA SINCRONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS Y LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA (tema 4 del programa b)<sup>8</sup>**

42. La Delegación de Australia presentó el informe del grupo de trabajo por medios electrónicos y recordó que en las reuniones anteriores el Comité: (i) en general había estado de acuerdo con el método del árbol de decisiones para alcanzar progresivamente el objetivo de hacer que la NGAA sea la referencia única del Codex para los aditivos alimentarios, y asegurar al mismo tiempo que los aditivos alimentarios se justifiquen tecnológicamente y que su uso sea inocuo, (ii) había reconocido que las normas para productos tenían legítimas razones técnicas para un conjunto reducido de disposiciones sobre aditivos, pero también reconoció que, en la medida de lo posible, las disposiciones pertinentes de la NGAA se utilizan como valor predeterminado; y (iii) había acordado utilizar el método revisado basado en el árbol de decisiones para las cinco normas para las carnes como instrumento del CCFA para trabajar en la adaptación de las normas sobre productos y la NGAA.

43. La Delegación de Australia señaló que el grupo de trabajo había revisado de nuevo el árbol de decisiones, había aplicado el criterio a las cinco normas para las carnes y había propuesto cambios en la NGAA, y que había comenzado a aplicar éste método a la *Norma para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981), así como a las normas relativas a los productos de cacao y chocolate. Además, la Delegación observó que el árbol de decisiones es un proceso evolutivo, que puede cambiar a medida que el Comité prosiga su trabajo y que, por lo tanto, es importante seguir probándolo con otras normas.

**(a) El árbol de decisiones**

44. El Comité examinó el árbol de decisiones revisado, que figura en el Anexo 1(b) de CX/FA 13/45/5. En respuesta a una serie de observaciones y propuestas para revisar algunos pasos específicos del árbol de decisiones, el Presidente señaló que las sugerencias para hacerlo más explícito lo podrían hacer más comprensible, pero también que ampliar el árbol de decisiones podría hacer más difícil su uso. Por lo tanto, recomendó no hacer grandes cambios sino considerar la inclusión de algunas notas explicativas, para que el método sea más claro y fácil de aplicar.

45. El Comité estuvo de acuerdo con esta recomendación y modificó así el árbol de decisiones: (I) se añadió en la casilla C "Aditivos alimentarios adicionales en la categoría de la NGAA" una nota sobre la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios (casos de comités activos de los productos (C1); y en el caso de comités cuya actividad esté suspendida o se hayan abolido (C2)); y (ii) pasar a una nota a la casilla G "Aditivos permitidos en las normas para productos pero no en la categoría de alimentos" los tres casos ilustrados en G1, G2 y G3.

**Conclusión**

46. El Comité convino en utilizar el método revisado del árbol de decisiones para la adaptación de la NGAA y las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos en la labor futura de adaptación (véase el Apéndice IV). Además, el Comité señaló que el árbol de decisiones tenía como objetivo ser exclusivamente para uso interno del CCFA; sin embargo, aceptó informar a todos los comités sobre productos sobre el adelanto en el árbol de decisiones en vista de la importancia de este trabajo para las actividades de los comités sobre productos.

<sup>8</sup> CX/FA 13/45/ 5; CRD 10 (Observaciones de la Unión Europea, Ghana, la India, Kenya, Malasia, Tailandia y la Unión Africana).

## (b) Las normas para las carnes y otras normas

47. La Delegación de Australia señaló a la atención del Comité los anexos 2(a) y 2(b), que presentan los resultados de la aplicación del método del árbol de decisiones la cinco normas para las carnes,<sup>9</sup> lo que dio lugar a la propuesta de añadir una serie de nuevas disposiciones y nuevas notas a las correspondientes categorías de alimentos de la NGAA, a saber: 08.2.2 *Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes*, y 08.3.2 *Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente*, y una lista revisada de los aditivos alimentarios para las normas de las carnes.

48. La Delegación de Australia señaló que hubo un apoyo razonable a la inclusión de las nuevas disposiciones en la NGAA. La Delegación añadió que todavía era necesario seguir trabajando en cómo tratar la cuestión del número limitado de aditivos alimentarios del Cuadro 3 autorizados en las normas para las carnes y sobre cómo poner al día y sustituir la lista de aditivos alimentarios que figura en las normas para las carnes por una referencia a las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA.

49. Además, el Comité observó que las normas para las carnes incluyen disposiciones para los aromatizantes, que no se incluyeron en la NGAA y resolvió debatir la propuesta de sustituir estas disposiciones con una referencia general a las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008), de conformidad con el formato de las normas del Codex para productos (Sección II Elaboración de normas del *Manual de procedimiento* del Codex).

50. Con respecto a la aplicación del método del árbol de decisiones a la Norma para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981) y las normas relativas a los productos de cacao y chocolate, el Comité señaló que el grupo de trabajo había trabajado en la aplicación del método del árbol de decisiones a estas normas (anexos 3-6 de CX/FA 13/45/5) pero que era necesario seguir trabajando para preparar propuestas unificadas.

### **Conclusión**

51. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Australia, abierto a todos los miembros y observadores y que trabajaría únicamente en inglés, a fin de: (i) terminar el trabajo de adaptación de las normas de las carnes, inclusive una propuesta de revisión de las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA y la revisión de las secciones de aditivos alimentarios de las normas de las carnes con una referencia a la NGAA; y (ii) continuar trabajando en la adaptación de la Norma para los "bouillons" y consomés y de las normas relativas a los productos de cacao y chocolate.

## **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA REVISIÓN DE LAS ORIENTACIONES PARA UNA EVALUACIÓN SENCILLA DE LA INGESTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CAC/GL 3-1989) (tema 4c del programa)<sup>10</sup>**

52. La Presidencia resumió el debate que tuvo lugar en la última reunión del Comité con motivo de la revisión de las *Orientaciones*, y recordó que el Comité debía decidir si esa revisión era necesaria y, en caso afirmativo, concentrar el debate en el documento de proyecto para ofrecer un claro ámbito de aplicación y motivos para el nuevo trabajo.

53. La delegación de Brasil indicó que el grupo de trabajo por medios electrónicos había preparado un documento de debate con un resumen del debate y las recomendaciones, un documento de proyecto proporcionando los motivos para poner en marcha nuevo trabajo y un esbozo de las *Orientaciones* propuestas revisadas, incluyendo ejemplos prácticos sobre cómo estimar la exposición alimentaria a aditivos alimentarios en el ámbito nacional. La Delegación señaló que las *Orientaciones*, una vez actualizadas, proporcionarían un útil instrumento a los países miembros, especialmente a los países en desarrollo, para apreciar la exposición alimentaria a aditivos alimentarios, teniendo en cuenta al mismo tiempo los desarrollos en la evaluación de la ingesta de aditivos alimentarios, desde la aprobación de las *Orientaciones* en 1989, p.ej., Criterios de Salud Ambiental (EHC 240), y otra información pertinente, pero manteniendo el contenido sencillo para facilitar su aplicación por los países. La Delegación señaló además que había a disposición una versión revisada del documento de proyecto para su debate por el Comité.

54. Con base en lo anterior, el Comité decidió iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión de las *Orientaciones* y proseguir con el examen del documento de proyecto revisado como se indica a continuación.

<sup>9</sup> Normas para: *la carne tipo "corned beef"* (CODEX STAN 89-1981); *la "carne luncheon"* (CODEX STAN 89-1981); *el jamón curado cocido* (CODEX STAN 96-1981); *la espaldilla de cerdo curada cocida* (CODEX STAN 97-1981); y *para la carne picada curada cocida* (CODEX STAN 98-1981).

<sup>10</sup> CX/FA 13/45/6; CRD 11 (Observaciones de Ghana, la India, Kenya, Tailandia y la Unión Africana); CRD 20 (Documento de proyecto revisado sobre la revisión de las *Directrices para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios*).

### **Ámbito de aplicación**

55. Varias delegaciones sugirieron que las *Orientaciones* revisadas se podían utilizar también como instrumento de selección como corroboración del trabajo del CCFA sobre el establecimiento de dosis máximas en la NGAA mediante la verificación de la compatibilidad de las dosis propuestas con la IDA asignada al aditivo alimentario de que se trata, para garantizar que la ingesta de ese aditivo de todos sus usos no excede la IDA que se le ha asignado.

56. Estas delegaciones explicaron además que, pese a que el JECFA era la fuente primaria de asesoramiento científico para el CCFA en cuanto a la evaluación de la exposición a los aditivos alimentarios, podría haber supuestos en que las estimaciones de la exposición alimentaria para propuestas de nuevas dosis máximas podían no haberse incluido en el cálculo efectuado por el JECFA en el momento en que el órgano consultivo de expertos científicos estableció la IDA. Por lo que las directrices podrían proporcionar un útil instrumento para verificar la compatibilidad de la dosis máxima propuesta con la IDA, y en ese contexto la propuesta concordaba con la sección 1.4 del Preámbulo de la NGAA

57. La Secretaría del JECFA/OMS aclaró que la evaluación de la exposición a los aditivos alimentarios en el contexto internacional estaba en el encargo del JECFA y que, a petición del CCFA o los países miembros, el JECFA podía proporcionar las estimaciones de la ingesta alimenticia que se derivan de los nuevos usos de aditivos alimentarios. A este respecto, la intención de las *Orientaciones* era proporcionar a los gobiernos un instrumento sencillo para realizar su estimación nacional de la exposición alimentaria a aditivos alimentarios. Por consiguiente, el CCFA no debía utilizar directamente la información que se desprende de la aplicación de las *Orientaciones* por los países miembros, para hacer una comparación en el contexto internacional, que podría requerir también instrumentos de evaluación más complejos o combinaciones de metodologías no reguladas por las *Orientaciones* revisadas

58. El Comité decidió además establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, bajo la dirección de Brasil, abierto a todos los miembros y observadores y trabajando solamente en inglés, para preparar el anteproyecto de directrices revisadas para su distribución, recabar observaciones en el trámite 3 y examinarlo en su próxima reunión, a reserva de la aprobación del nuevo trabajo por el 36º período de sesiones de la Comisión.

59. No obstante, el Comité consideró que la propuesta tenía un mérito y por tanto decidió modificar ligeramente el ámbito de aplicación para indicar que los gobiernos nacionales podían utilizar también las *Orientaciones* como instrumento de selección para corroborar su trabajo sobre la NGAA.

### **Principales aspectos a tratar**

60. A raíz de los debates sobre el ámbito de aplicación, el Comité no estuvo de acuerdo con incorporar una referencia a otros métodos adecuados de selección, reflejando los datos disponibles en el primer punto grueso porque ello podría llevar a la aplicación de metodologías de distintos grados de complejidad. También señaló que la ingesta diaria máxima teórica (IDMT) y la ingesta diaria estimada (IDE) eran sencillas y criterios conservadores para garantizar la protección de la salud de los consumidores, que la NGAA ya tenía directrices para seleccionar propuestas para elaborar dosis máximas para el uso de aditivos alimentarios con ingestas diarias aceptables numéricas, es decir, el método presupuestario.

61. En la misma línea, el Comité no estuvo de acuerdo con incorporar una referencia para el modelo de grandes consumidores en el tercer punto grueso, porque pese a que los instrumentos de modelos para caracterizar los riesgos en los grupos de población sensibles estaban en el encargo de la evaluación de riesgos, la decisión sobre los modelos de grupos sensibles correspondía a los gestores de riesgos y las directrices revisadas no tenían como fin modelos de datos para estimaciones de ingestas de aditivos alimentarios de grupos especiales de la población. A este respecto, en el documento FAO/OMS EHC-240 ya había a disposición alguna orientación con respecto a modelos que los gobiernos pudieran aplicar en esta situación particular.

62. En respuesta a una observación de que la evaluación de la ingesta a los aditivos alimentarios no debía aplicarse a los productos frescos en general, el Comité señaló que la evaluación de la ingesta se aplicaba principalmente a los alimentos elaborados.

### **Conclusión**

63. El Comité decidió iniciar nuevo trabajo sobre la revisión de las Directrices para la evaluación sencilla de las ingestas de aditivos alimentarios (CAC/GL 3-1989), y remitir el documento de proyecto según se había revisado al 36º período de sesiones de la Comisión para su aprobación como nuevo trabajo (Apéndice V).

64. El Comité decidió además establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, bajo la dirección de Brasil, abierto a todos los miembros y observadores y trabajando solamente en inglés, para preparar el

anteproyecto de directrices revisadas para su distribución, recabar observaciones en el trámite 3 y examinarlo en su próxima reunión, a reserva de la aprobación del nuevo trabajo por el 36º período de sesiones de la Comisión.

### **NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 5 del programa)<sup>11</sup>**

65. La Delegación de los Estados Unidos de América presentó, en calidad de Presidente, el informe del Grupo de trabajo sobre la NGAA.

66. El Grupo de trabajo había hecho recomendaciones sobre:

- Disposiciones en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA sobre aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 con la función de "regulador de la acidez" y el enfoque horizontal, y disposiciones en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA sobre aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 con función de "emulsionante, estabilizador y espesante" (tema 5a del programa); y
- Disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio de la NGAA (tema 5b del programa).

67. El Grupo de trabajo hizo recomendaciones para 600 disposiciones aproximadamente de la NGAA. Sin embargo, debido a limitaciones de tiempo, el grupo de trabajo no pudo terminar su programa, que comprendía también: (i) nuevas disposiciones para el uso de la nisina (tema 5d del programa); (ii) propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos en la categoría de alimentos 16.0 Alimentos preparados (tema 5e del programa); (iii) propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (tema 5f del programa); y sobre una compilación de disposiciones sobre el acesulfame de potasio (SIN 950), aspartamo (SIN 951) y sales de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) relacionadas con el tema 5c, 5f y 5g del programa).

68. El Comité sometió las recomendaciones 1-12 del grupo de trabajo a consideración y tomó las decisiones e hizo las observaciones siguientes.

**Cuestiones relacionadas con el tema 5a del programa: "Recomendaciones para las disposiciones de los cuadros 1 y 2 sobre los aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 con la función de "regulador de la acidez" y enfoque horizontal para las disposiciones de los cuadros 1 y 2 sobre los aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 con la función de "emulsionante, estabilizador y espesante"<sup>12</sup>**

#### Recomendación 4

69. El Comité ratificó la recomendación con respecto a la adopción en el trámite 8 o el trámite 5/8 de los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios con función de "regulador" de la acidez o "emulsionante, estabilizador, espesante" que figura en CRD 2, Apéndice 1, Parte B. Se señaló que 30 disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas para su aprobación y una serie de notas (p.ej., las notas asociadas con la categoría de alimentos 6.4.1, la Nota 160 en la categoría de alimentos 14.1.5) se habían omitido inadvertidamente en el Apéndice.

#### Recomendación 5

70. El Comité ratificó la recomendación con respecto a la suspensión del trabajo sobre una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios con función de "regulador" de la acidez o "emulsionante, estabilizador, espesante" que figuran en CRD2, Apéndice 2, Parte B.

#### Recomendación 6

71. El Comité ratificó esta recomendación y estuvo de acuerdo con solicitar al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) que aclare la aplicación de la Nota 55 "Individualmente o en combinación y dentro de los límites para el sodio, calcio y potasio especificados en la norma para producto" a las disposiciones pertinentes con dosis numéricas pero no a disposiciones pertinentes según BPF en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981).

#### Recomendación 7

72. La delegación de los Estados Unidos de América explicó que el grupo de trabajo presencial había señalado una importante diferencia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para*

<sup>11</sup> CRD 2 (Informe del grupo de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA); CRD 6 (Observaciones de China, la India, Japón, Malí, las Filipinas, la Unión Africana y la OIV); CRD 12 (Observaciones de Ghana, Indonesia, Malasia y NHF).

<sup>12</sup> CX/FA 13/45/7.

*alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981) y la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a lactantes* (CODEX STAN 72-1981) y la que tienen una correspondencia completa con la categoría de alimentos 13.2 "Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños". A fin de uniformar las disposiciones para reguladores de la acidez en la categoría de alimentos 13.2 con las dos normas, el grupo de trabajo presencial había decidido que el Comité examinara una comparación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las dos normas y en la NGAA, junto con las recomendaciones de sincronización, que se presentan en CRD2, Apéndice 7.

73. El Comité corrigió una serie de errores en las sincronizaciones propuestas, como se indica a continuación:

- Eliminó la nota "dentro del límite para el sodio que figura en CODEX STAN 73-1981" en las disposiciones para ácido L-ascórbico (SIN 300), y ácido cítrico (SIN 330);
- Añadió la Nota 83 "Sólo la forma L(+)" a las disposiciones para lactato de calcio (SIN 327) y ácido láctico, L-, D-, DL- (SIN 270) y lactato de potasio (SIN 326);
- Sustituyó la nota "No para uso en alimentos correspondientes a CODEX STAN 74-1981" por la nota "Para uso como leudante en CODEX STAN 74-1981" y como regulador de la acidez en CODEX STAN 73-1981 en la disposición para el carbonato de sodio (SIN 501(i)).
- Señaló que la disposición para el citrato diácido de potasio (SIN 332(i)) no se suspendió y que debería consignarse con uso de conformidad con las BPF con la nota "Sólo para uso en los alimentos que corresponden a CODEX STAN 74\_1981"; y
- Señaló que las disposiciones para el citrato diácido de sodio (SIN 331(i)) y el citrato trisódico (SIN 331(ii)) deberán consignarse para uso a 5000 mg/kg con la nota "Sólo para uso con BPF en alimentos que correspondan a CODEX STAN 74-1981".

74. El Comité decidió suspender el trabajo sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios para lactato de sodio (SIN 324) y citrato tricálcico (SIN 333(iii)) en la categoría de alimentos 13.2 y remitir al 36º periodo de sesiones de la Comisión para su aprobación las disposiciones sobre aditivos alimentarios restantes, enmendadas como se ha indicado anteriormente.

75. El Comité decidió además solicitar al CCFSDU que aclarase si los límites de sodio que son aplicables a determinadas disposiciones sobre aditivos alimentarios en CODEX STAN 73-1981 (p.ej., ácido cítrico y sal de sodio) son también aplicables a las disposiciones pertinentes de CODEX STAN 74-1981, ya que ambas normas especifican el contenido máximo de sodio.

#### Recomendación 8

76. El Comité ratificó esta recomendación y decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, bajo la dirección de Francia, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría solamente en inglés, para que preparase recomendaciones sobre el enfoque horizontal para el uso de aditivos alimentarios con la función tecnológica de "regulador de la acidez" y "emulsionante, estabilizador, espesante" en la categoría de alimentos 14.2.3 "Zumos de uva" y sus subcategorías, así como recomendaciones para disposiciones y propuestas de nuevas disposiciones que figuran en la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías en CX/FA 13/45/12, y los Apéndices 2 y 3 de CX/FA 13/45/7.

#### Recomendación 9

77. El Comité ratificó esta recomendación y decidió establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos, bajo la dirección de Nueva Zelandia, abierto a todos los miembros y trabajando solamente en inglés, para: (i) examinar el efecto de los descriptores de las categorías de alimentos 01.1.1 "Leche y suero de mantequilla (naturales)", 01.1.1.1 "Leche (natural)", 01.1.1.2 "Suero de mantequilla (natural)" y 01.1.2 "Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p.ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero) sobre el uso justificado tecnológicamente de los aditivos alimentarios en tales alimentos, si procede; (ii) preparar recomendaciones para abordar los descriptores que no permiten el uso de aditivos en alimentos en que el uso de aditivos en tales alimentos está justificado tecnológicamente; y (iii) preparar recomendaciones sobre el enfoque horizontal para utilizar emulsionantes, estabilizadores y espesantes en esas categorías de alimentos.

#### Recomendación 10

78. El Comité ratificó la recomendación 10 (véase el párr. 104).



Enfoque horizontal para aditivos alimentarios con función tecnológica de "emulsionante, estabilizador, espesante"

79. El Comité decidió proseguir con el examen de las recomendaciones restantes sobre el enfoque horizontal para aditivos alimentarios con una función tecnológica de "emulsionante, estabilizador, espesante" en las categorías de alimentos que figuran en el Apéndice 3 de CX/FA 13/45/7, así como sobre las disposiciones que figuran en esas categorías de alimentos, empezando por la categoría de alimentos 04.1.1.

80. El Comité fundamentando su consideración en los principios de aplicación para la consideración de aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de "emulsionante, estabilizador y espesante" estuvo de acuerdo con el Grupo de trabajo presencial (CRD 2, Apéndice VI) y decidió que el uso de aditivos alimentarios con función tecnológica de "emulsionante, estabilizador y espesante" estaba:

- Justificado en la categoría de alimentos: 04.2.2.7 "Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3"); y
- No justificado en las categorías de alimentos: 04.1.1 "Frutas frescas"; 04.1.1.1 "Frutas frescas no tratadas"; 04.1.1.3 "Frutas frescas, peladas y/o cortadas"; 04.2.1 "Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas frescas"; 04.2.1.1 "Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas"; 4.2.1.3 "Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas frescas, peladas, cortadas o desmenuzadas"; y 4.2.2.1 "Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas congeladas".

81. Por consiguiente, el Comité decidió:

- Recomendar la adopción de todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de "emulsionante, estabilizador y espesante" en la categoría de alimentos 04.2.2.7 según BPF; y
- Suspender el trabajo sobre todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función solamente de "emulsionante, estabilizador y espesante" y
- Mantener en su trámite actual las demás disposiciones sobre todos los demás aditivos alimentarios con función además de "emulsionante, estabilizador, espesante" y "regulador de la acidez" en las categorías de alimentos 04.1.1, 04.1.1.1, 04.1.1.3, 04.2.1, 04.2.1.1, 04.2.1.3 y 04.2.2.1.

82. El Comité no pudo alcanzar un acuerdo sobre si el uso de los aditivos alimentarios con una función de "estabilizador" o "espesante" estaba justificado en hortalizas tratadas en la superficie en la categoría de alimentos 04.2.1.2 "Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera) algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie". Varias delegaciones cuestionaron la propuesta de utilizar estos aditivos que, en su opinión, parecían ser para utilizarlos como aditivo en otros aditivos, y recomendaron limitar su aplicación a algunos productos (p.ej., las nueces). Otras delegaciones consideraron estas limitaciones demasiado restrictivas ya que esos aditivos se utilizaban en una serie más amplia de productos, como pepinos encerados, y explicaron que la intención del uso de estos aditivos era producir un efecto en todo el producto, incluido el recubrimiento.

83. En vista de la diferencia de opiniones, el Comité decidió solicitar al grupo de trabajo presencial sobre la NGAA, que se reuniría antes de su próxima reunión (véase el párr. 104), que reconsiderase el enfoque horizontal para esta categoría de alimentos junto con la categoría de alimentos 04.1.1.2 Fruta fresca tratada en la superficie, donde el Comité había determinado anteriormente que el uso de estos aditivos estaba justificado como glaseado, recubrimiento y decoración.

84. Con respecto al uso de aditivos alimentarios en frutas y hortalizas frescas, la Secretaría del Codex señaló que las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas no incluían una sección sobre aditivos alimentarios y, por lo tanto, guardaban silencio con respecto a la justificación tecnológica de estos aditivos alimentarios en estos productos. También señaló que estas normas no diferenciaban entre productos tratados y no tratados, y no era posible determinar si el uso de aditivos estaba permitido en los productos dentro del ámbito de aplicación de esas normas.

85. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no pudo finalizar sus debates sobre el Apéndice 3 de CX/FA 13/45/7 y decidió solicitar al Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA (véase el párr. 104), que examine las partes restantes del documento (es decir, desde la categoría de alimentos 06.2 Harinas y

almidones (incluida la soja en polvo), hasta la categoría de alimentos 14.1.5 inclusive Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao.

**Cuestiones relacionadas con el tema 5b del programa: "Recomendaciones sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio de la NGAA"<sup>13</sup>**

86. El Comité sometió a consideración las recomendaciones del Grupo de trabajo sobre las disposiciones para los cinco aditivos alimentarios que contienen aluminio, a saber: sulfato de amonio y aluminio (SIN 523); fosfatos de aluminio y sodio (acídico y básico) (SIN 541 (i), (ii)); aluminosilicato de sodio (SIN 554); silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559). La intención de las recomendaciones era reducir el uso de aditivos alimentarios que contienen aluminio, con base en la recomendación de la 67ª reunión del JECFA y la ingesta semanal tolerable provisional (ISTP) revisada para el aluminio. El Grupo de trabajo había recomendado suspender el trabajo sobre más de 40 disposiciones e hizo recomendaciones para reducir los niveles sobre las demás disposiciones para estos aditivos en la NGAA.

Recomendación 1

87. La Delegación de Japón, haciendo referencia a sus observaciones en CRD 6, informó al Comité que presentaría dosis máximas revisadas para sulfato de amonio y aluminio (SIN 523) en las categorías de alimentos 7.1.2 "Crackers" galletas saladas o de agua, excluidos los "crackers" dulces" y 7.1.3 "Otros productos de panadería ordinaria (p.ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins)" en la siguiente reunión. Esas dosis estarán basadas en un estudio de la dieta total realizado desde abril de 2011 hasta marzo de 2013, que tenía como fin evaluar la ingesta de aluminio tomada por grupos de edad individuales, tanto de alimentos elaborados como sin elaborar. La Secretaría del Codex señaló que esta información se puede presentar en respuesta a la carta circular de petición de propuestas de nuevas entradas o revisión de disposiciones de la NGAA anexa al informe de la reunión del Comité.

88. La Delegación de la Unión Europea informó al Comité de las medidas que ya se habían adoptado en los países de la Unión Europea para restringir la exposición a aluminio de los aditivos alimentarios. Esas medidas comprendían la consideración de lacas de aluminio de colorantes y la revisión de las especificaciones de aditivos alimentarios con impurezas de aluminio. La Delegación expresó su preocupación de que las incertidumbres de la exposición restante al aluminio de todas las fuentes pudiera, en su opinión, llevar todavía a que se excediera la ISTP. La Delegación de Noruega apoyó ese punto de vista.

89. El observador de NHF reiteró su punto de vista que el uso de aditivos alimentarios que contienen aluminio no era aceptable y propuso que el Comité adelantara solamente las disposiciones recomendadas para su adopción en el trámite 5 y 8 al trámite 5.

90. La Secretaría del JECFA recordó al Comité el establecimiento de una nueva ISTP de 2 mg/kg de pc para el aluminio (74ª reunión del JECFA, 2011) y que las disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio deben ser compatibles con la ISTP.

**Conclusión (Recomendación 1)**

91. El Comité ratificó las recomendaciones del Grupo de trabajo de remitir al 36º período de sesiones de la Comisión para su adopción en el trámite 8 ó 5/8 (véase el párr. 101) las disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio.

92. Las delegaciones de la Unión Europea y Noruega expresaron su reserva a esta decisión.

Recomendaciones 2 y 3

93. El Comité ratificó la recomendación de suspender el trabajo sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio (Apéndice VII) y de recomendar al 36º período de sesiones de la Comisión que revoque o haga recomendaciones a los comités pertinentes sobre las revocaciones de disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio, incluidas en una serie de normas para productos.

94. Con respecto a la recomendación al CCFFP de examinar la revisión de la disposición para el fosfato de aluminio y sodio (SIN 541) en la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989), el Comité señaló que la recomendación del Grupo de trabajo de sincronizar la disposición con la disposición correspondiente de la NGAA en la categoría de alimentos 06.6 Mezclas batidas para rebozar (p.ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral), podía conducir a una dosis máxima más elevada para el aluminio que la disposición

---

<sup>13</sup> CX/FA 13/45/8.

actual en la norma para productos que se expresaba como fosfato. Por tanto, el Comité revisó la recomendación y decidió recomendar al CCFFP que recalculase la disposición sobre una base de aluminio, en línea con su recomendación anterior que todas las dosis máximas de uso de aditivos alimentarios que contienen aluminio deben ser numéricas y estar expresadas sobre una base de aluminio.

### **Conclusión (Recomendaciones 2 y 3)**

95. El Comité decidió remitir al 36º período de sesiones de la Comisión para su revocación las disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio que figuran en un número de normas para las cuales no había ningún comité en activo (Apéndice VII).

96. La Comisión había recomendado también a los Comités sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) y sobre los Azúcares (CCS) que consideren:

- Revocar la disposición para sulfato de potasio y aluminio (SIN 552) en la *Norma para las Castañas en Conserva y el Puré de Castañas en Conserva* (CODEX STAN 145-1985) (acción por el CCPFV);
- Revisar la disposición para el fosfato de aluminio y sodio (SIN 541) en la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989) (actualmente en 1g/kg expresado como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> en recubrimientos empanados o rebozados) para expresar las dosis máximas de uso sobre una base de aluminio, teniendo en cuenta la ISTP revisada del JECFA (acción por el CCFFP); y
- Revocar las disposiciones para el aluminosilicato de sodio (SIN 554) y el silicato de aluminio y calcio (SIN 556) en la *Norma para los azúcares* (CODEX STAN 212-1999) (acción por el CCS).

### **Cuestiones relacionadas con el tema 5c "Anteproyectos de disposiciones para la sal de acesulfamo aspartame (SIN 962) de la NGAA (respuestas a la CL 2012/5-FA Parte B, punto 7)<sup>14</sup> y el tema 5g del programa "Propuestas de aplicación de la Nota 188 a las disposiciones para el acesulfame de potasio (SIN 950) y la Nota 191 a las disposiciones para el aspartamo (SIN 951)<sup>15</sup>**

97. El Comité observó que el Apéndice VIII de CRD 2 incluía un documento con una compilación de: (i) anteproyectos de disposiciones para la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) (respuestas a la CL 2012/FA, Parte B, punto 7), relacionados con el tema 5c del programa; (ii) propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de las disposiciones para acesulfame de potasio (SIN 950), aspartamo (SIN 951) y sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962) (respuestas a la CL 2012/5-FA, Parte B, punto 10) relacionados con el tema 5f del programa, y propuestas para la aplicación de la nota 188 a las disposiciones para acesulfame de potasio (SIN 950) y la nota 191 a las disposiciones para aspartamo (SIN 951) relacionados con el tema 5g del programa. El Comité observó que la consideración de esta compilación podía interferir con el trabajo sobre la nota 161, que se había decidido en el tema 9b. Por tanto, el Comité decidió posponer la consideración sobre este asunto.

98. Con respecto a la consideración de la Nota 188 y la Nota 191, la delegación de Japón, haciendo referencia a sus observaciones en CRD 6, propuso examinar al mismo tiempo que la revisión de las notas 188 y 191, la revisión de las notas 113 y 119, que también están relacionadas con el acesulfamo, y las sales de aspartamo y acesulfamo, y acesulfame de potasio.

### **Cuestiones relacionadas con el tema 5d del programa "Propuestas de nuevas disposiciones para la nisina (SIN 234) en la subcategoría 08.0 Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza, en la NGAA (respuestas a la CL 2012/5-FA Parte B, punto 8)<sup>16</sup>**

99. El Comité señaló que la nisina (SIN 234) estaba prevista para reevaluación por la 77ª reunión del JECFA en junio de 2013 y decidió posponer la consideración de nuevas propuestas sobre el uso de nisina (SIN 234) en la categoría de alimentos 08.0 "Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza" y sus subcategorías hasta su próxima reunión para tener en cuenta el informe del JECFA.

<sup>14</sup> CX/FA 13/45/9.

<sup>15</sup> CX/FA 13/45/13; CX/FA 13/45/13 Corrigendum.

<sup>16</sup> CX/FA 13/45/10

**Cuestiones relacionadas con el tema 5e Propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 16.0 Alimentos preparados, de la NGAA (respuestas a la CL 2012/5-FA Parte B, punto9)<sup>17</sup> y el tema 5f del programa Propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (respuestas a la CL 2012/5-FA Parte B, punto10)<sup>18</sup>**

#### Recomendaciones 11 y 12

100. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no pudo someter a debate las propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos en las categorías de alimentos 16.0 "Alimentos preparados" y propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos y revisiones de disposiciones vigentes de la NGAA, presentadas en respuesta a la CL 2012/5-FA, parte B, puntos 9 y 10. El Comité ratificó las recomendaciones de solicitar al Grupo de trabajo por medios electrónicos (véase el párr. #) que preparase recomendaciones para la incorporación de nuevas disposiciones y la revisión de las disposiciones vigentes de la NGAA para consideración en su 46ª reunión. El Comité señaló que el Grupo de trabajo no debía considerar las propuestas que serían examinadas por los Grupos de trabajo por medios electrónicos sobre la categoría de alimentos 14.2.3 "Vino de uva" en sus subcategorías (recomendación 8) y sobre la nota 161 (tema 9b del programa).

#### CONCLUSIONES GENERALES SOBRE EL TEMA 5 DEL PROGRAMA

101. El Comité convino en remitir al 36º período de sesiones de la Comisión:

- 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);<sup>19</sup> y
- Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos recomendadas para su revocación (Apéndice VII).<sup>20</sup>

102. El Comité decidió suspender el trabajo sobre una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA presentados en el Apéndice VIII.<sup>21</sup>

#### **Trabajo para la 46ª reunión del CCFA**

##### Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA

103. El Comité acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos, bajo la dirección de los Estados Unidos de América, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría solamente en inglés, para:

- Preparar recomendaciones para la incorporación en la NGAA de propuestas de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 16.0 "Alimentos preparados" (tema 5e del programa);
- Preparar recomendaciones para la incorporación en la NGAA de propuestas de nuevas incorporaciones y revisión de disposiciones vigentes, que figuran en CX/FA 13/45/12, excepto las de la categoría de alimentos 14.2.3 "Vino de uva" y sus subcategorías, y las de aspartamo (SIN 951) y las sales de aspartamo y acesulfamo (SIN 962);
- Preparar propuestas de disposiciones en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA para aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de "regulador de la acidez" que se han mantenido en la presente reunión para su uso según una función tecnológica distinta a la de reguladores de la acidez; y
- Preparar propuestas para consideración de las disposiciones en el Cuadro 1 y 2 de aditivos alimentarios del Cuadro 3 con funciones diferentes a "emulsionante, espesante, estabilizador", "colorante" y "edulcorante".

##### Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA

104. El Comité decidió establecer un grupo de trabajo presencial, que se reuniría inmediatamente antes de su 46ª reunión y estaría presidido por los Estados Unidos de América, que trabajaría en inglés solamente, para examinar y preparar recomendaciones para la sesión plenaria sobre:

<sup>17</sup> CX/FA 13/45/11

<sup>18</sup> CX/FA 13/45/12

<sup>19</sup> El Apéndice VI contiene recomendaciones de aprobación relacionadas con los temas 5a y 5b del programa.

<sup>20</sup> El Apéndice VII contiene recomendaciones de revocación relacionadas con el tema 5b del programa.

<sup>21</sup> El Apéndice VIII contiene recomendaciones de relacionadas con los temas 5a y 5b del programa.

- Las recomendaciones restantes sobre el enfoque horizontal para aditivos alimentarios con una función tecnológica de "emulsionante, estabilizador, espesante" que figuran en el Apéndice 3 de CX/FA 13/45/7 (categorías de alimentos 04.1.1.2, 4.2.1.2 y de la categoría de alimentos 06.1 a la 14.1.5), y las disposiciones relacionadas (recomendación 10);
- Los informes de los Grupos de trabajo por medios electrónicos sobre: (i) la NGAA; (ii) la categoría de alimentos 14.2.3 "Vino de uva"; y (iii) la nota 161; y
- Propuestas de entradas nuevas o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, presentadas en respuesta a la carta circular anexa al informe de la reunión del Comité.

## **SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 6 del programa)<sup>22</sup>**

105. La delegación de Irán presentó el informe del Grupo de trabajo que se reunió durante la sesión sobre el Sistema Internacional de Numeración (SIN).

106. El Comité sometió las recomendaciones del grupo de trabajo a consideración e hizo las observaciones y llegó a las conclusiones siguientes.

### **Recomendación 1**

107. El Comité decidió posponer la incorporación de pigmentos nacarados a base de aluminosilicato de potasio en el SIN, en espera de su evaluación por la 77<sup>a</sup> reunión del JECFA.

### **Recomendación 2**

108. El Comité decidió añadir nuevos números del SIN, clases funcionales y función tecnológica para advantame, ortofosfato de hierro (III), pirofosfato de hierro (III) y mannoproteínas de levadura.

### **Recomendación 3**

109. El Comité señaló que la 76<sup>a</sup> reunión del JECFA había preparado una nueva monografía sobre especificaciones para el aceite mineral, viscosidad media y baja, clase I (SIN 905e) y decidió cambiar el nombre de este aditivo alimentario por aceite mineral, viscosidad media.

### **Recomendación 4**

110. El Comité señaló que el grupo de trabajo no había podido llegar a una conclusión sobre la propuesta de eliminar las funciones de estabilizador y espesante y sustituirlas por agente endurecedor para el cloruro de potasio (SIN 508) y cloruro de calcio (SIN 509).

111. El observador de la FIL indicó que estos dos aditivos estaban incluidos en la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003) con las funciones de estabilizador y espesante, y que los había ratificado el CCFA en 2008. Señaló que la exclusión de estas funciones de los dos aditivos tendría consecuencias y crearía problemas para la norma, que no incluye agente endurecedor entre las clases de aditivos alimentarios autorizados.

112. Tras un breve debate, el Comité decidió solicitar al GTe sobre el SIN (véase el párr. 115) que examine este problema y presente propuestas para su consideración en su siguiente reunión.

### **Recomendación 5**

113. El Comité eliminó la clase funcional y la función tecnológica como agente gelificante para el cloruro de potasio (SIN 508).

### **Recomendación 6**

114. El Comité decidió añadir las nuevas clases funcionales y funciones tecnológicas asociadas con 18 aditivos, presentados en el Cuadro 4 de CRD 4.

115. El Comité decidió establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos, bajo la dirección de Irán, abierto a todos los miembros y observadores, y trabajando en inglés solamente, para examinar las respuestas a la carta circular que solicitaba propuestas de cambios y/o adiciones al SIN, y prepara propuestas para distribuirlas y recabar observaciones en el Trámite 3, y examinarlas en su próxima reunión.

<sup>22</sup> CX/FA 13/45/14; CX/FA 13/45/14 Add.1 (Observaciones de Brasil, Chile, Egipto, la Unión Europea, México, Nueva Zelandia, Filipinas, ELC, IDF, y USP); CX/FA 13/45/14 Add.2 (Observaciones de China, la Unión Europea, la India e IFAC); CRD 4 (Informe del Grupo de trabajo que se reunió durante la sesión sobre el SIN); CRD 13 (Observaciones de China, la Unión Europea, Ghana, Indonesia, Malasia, Mali, Filipinas, la Unión Africana e ICGMA).

### **Estado de las enmiendas al Sistema Internacional de Numeración (SIN) de los Aditivos Alimentarios**

116. El Comité decidió remitir el anteproyecto de enmiendas al SIN al 36º período de sesiones de la Comisión para su adopción en los trámites 5/8, con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7 (véase el Apéndice IX).

### **ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 76ª REUNIÓN (tema 7 del programa)<sup>23</sup>**

117. La Secretaría del JECFA presentó los resultados de la 76ª reunión del JECFA en torno a las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios, como figura en el Anexo del documento CX/FA 13/45/15. La Secretaría del JECFA informó al Comité que se habían preparado las especificaciones de ocho aditivos alimentarios y 107 aromatizantes.

118. Las especificaciones de los aditivos alimentarios, de los cuales cinco eran nuevos y tres fueron revisadas, se concluyeron y quedaron completas.

119. Se retiraron las especificaciones del aceite mineral, de media y baja viscosidad, clase I (SIN 905e), clase II (SIN 905f) y clase III (SIN 905g) porque se retiró la IDA temporal de las clases II y III. Sin embargo, como estas especificaciones también corresponden a la clase I (SIN 905e), a la cual se asignó una IDA completa, el JECFA decidió preparar nuevas especificaciones para la clase I sólo con el título de aceite mineral, viscosidad media. El Comité acordó también cambiar el nombre del compuesto (Tema 6 del programa).

120. Varias delegaciones pidieron aclaraciones sobre la inclusión de aditivos secundarios en una monografía de especificaciones. La Secretaría del JECFA explicó que esta información es parte integrante de la descripción del proceso de fabricación incluido en las especificaciones. Tal información es importante tanto para los fabricantes de alimentos como para los consumidores.

121. La Delegación de la Unión Europea expresó sus reservas sobre las referencias a aditivos alimentarios utilizados en aditivos alimentarios en las especificaciones formuladas en la 76ª reunión del JECFA. En opinión de la Delegación, las especificaciones de aditivos alimentarios deben referirse a las sustancias mismas y no a los preparados o fórmulas. La Delegación consideró que el Comité, en su capacidad de gestión de riesgos, debe considerar en primer lugar cómo deberá tratarse el uso de aditivos alimentarios en aditivos alimentarios y si deberán elaborarse criterios para su utilización.

122. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación de la Secretaría del JECFA de elaborar orientaciones sobre la manera de tratar el uso de aditivos en los aditivos y de preparar un documento de debate para la próxima reunión del CCFA. La Delegación de la Unión Europea aceptó preparar este documento.

123. Se informó al Comité que era necesario modificar un método de análisis que figura en las especificaciones para la 3-fitasa de *Aspergillus niger* expresada en *Aspergillus niger*. El Comité acordó pedir al JECFA que revisara las especificaciones en consecuencia. Sin embargo, como se consideraron de menor importancia los cambios solicitados al método, el Comité acordó transmitir las especificaciones para su aprobación por el 36º período de sesiones de la Comisión y que se incluya la 3-fitasa en la lista de prioridades (tema 8a del programa).

124. La Secretaría del JECFA informó al Comité que se habían terminado las especificaciones de 105 aromatizantes y que se habían designado como provisionales las especificaciones de dos aromatizantes. Además, señaló que en 12 de las especificaciones completas, fueron necesarios datos adicionales para terminar la evaluación.

### **Estado de las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios**

125. El Comité acordó remitir las especificaciones completas de ocho aditivos alimentarios y de 93 aromatizantes con evaluación completa al 36º período de sesiones de la Comisión para su aprobación en los trámites 5/8, con la recomendación de que se omitan los pasos 6 y 7 (Apéndice X). Además, el Comité acordó solicitar a la Comisión que revocara las especificaciones del aceite mineral, de media y baja viscosidad (SIN 905e, f y g).

<sup>23</sup> CX/FA 13/45/ 15; CX/FA 13/45/15 Add. 1 (Observaciones de Chile, Egipto y AMFEP); CX/FA 3/45/15 Add.2: (Observaciones de la Unión Europea); CRD 14 (Observaciones de Malí y la Unión Africana).

**PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A LA CL 2012/8-FA) (tema 8a del programa)<sup>24</sup>**

126. La Delegación del Canadá presentó el informe del Grupo de trabajo que se reunió durante la sesión sobre el establecimiento de prioridades.

127. El Comité sometió las recomendaciones del grupo de trabajo a consideración e hizo las observaciones y llegó a las conclusiones siguientes:

128. El Comité señaló que la nueva sustancia copolímero con injerto de polivinilalcohol (PVA)-polietilenglicol (PEG) propuesta para su evaluación por el JECFA no tenía un número del SIN y decidió remitirlo al GTe sobre el SIN (véase el párr. 115).

129. El Comité señaló que el JECFA evaluaría juntos todos los compuestos propuestos para evaluación de la inocuidad para utilizar en fórmulas para lactantes y fórmulas para fines médicos especiales destinados a lactantes, por lo que decidió asignar la misma alta prioridad a la evaluación de estos compuestos.

**Conclusión**

130. El Comité decidió remitir la lista de prioridades de compuestos propuestos para su evaluación a la FAO y la OMS para su seguimiento (Apéndice XI).

**LISTA PROPUESTA DE PRIORIDADES DE COLORANTES PARA REEVALUACIÓN POR EL JECFA (tema 8b del programa)<sup>25</sup>**

131. La Delegación del Canadá presentó el documento CX/FA 13/45/17 y explicó que el grupo de trabajo por medios electrónicos había utilizado el formulario para la asignación de prioridades para la reevaluación de aditivos alimentarios (el formulario), en la versión revisada por la 44ª reunión del CCFA, para establecer prioridades en los 107 colorantes de los alimentos evaluados por el JECFA desde 1956. La Delegación señaló que 38 colorantes habían pasado la sección de preselección, con lo que se eliminaron todos los colorantes que no tienen una disposición en la NGAA o en alguna norma del Codex o en el proceso de trámites del Codex. Estos 38 colorantes se habían evaluado entonces con el formulario para establecer prioridades y se había asignado a cada colorante un puntaje cualitativo por cada pregunta del formulario, lo que produjo una puntuación cualitativa para cada una de las tres secciones de las que se obtuvo una puntuación numérica final. La calificación final de los colorantes para los alimentos a fin de establecer las prioridades de reevaluación por el JECFA se presenta en el Cuadro 1 del documento CX/FA 13/45/17.

132. La Delegación también explicó que, como resultado de este ejercicio, el grupo de trabajo por medios electrónicos había formulado varias recomendaciones dirigidas a dar mayor eficacia al proceso de determinación de prioridades, entre ellas: (i) priorizar sólo los aditivos que pasen la primera pregunta de preselección del formulario para establecer las prioridades (es decir, los aditivos de los que hay una disposición en la NGAA, en alguna norma del Codex o en el proceso de trámites del Codex); (ii) cambiar la redacción de la pregunta A1 del formulario para tener en cuenta la Serie de Informes Técnicos o la Serie de informes sobre aditivos alimentarios de la Organización Mundial de la Salud, además de la página web del JECFA, como fuentes de la fecha de la última evaluación del JECFA de un aditivo; (iii) incluir una segunda pregunta de preselección en el formulario para seleccionar los aditivos que están actualmente en revisión por el JECFA o para los que el JECFA haya solicitado información para una fecha determinada; y (iv) revisar la pregunta A2 del formulario a fin de excluir específicamente la variación de un aditivo alimentario que sea resultado de la variación del material de origen y no se relacione con el proceso de fabricación, si la variación se podía tratar por medio de las especificaciones del aditivo por el JECFA.

133. El grupo de trabajo por medios electrónicos recomienda que el Comité considere: (i) el formulario revisado para establecer las prioridades, tal como figura en el Apéndice 1 del documento CX/FA 13/45/17, para elaborar listas de prioridades de los aditivos alimentarios que deberán reevaluarse para que las examine el JECFA; y (ii) considerar la clasificación de los colorantes como figura en el Cuadro 1 del documento CX/FA 13/45/17 para recomendar al JECFA la priorización de colorantes que deberán reevaluarse. Además, se observó que amarillo de quinoleína (SIN 104) deberá retirarse de la lista ya que lo está examinando el JECFA. También se señaló que una nueva evaluación de la ingesta de los colores caramelo, publicada después de que el grupo de trabajo hubiera terminado su trabajo, haría que los colores

<sup>24</sup> CX/FA 13/45/16 (Respuestas de la Unión Europea, Irán, Japón, los Estados Unidos de América, CEFIC e ISDI); CX/FA 13/45/16 Add.1 (Respuestas de la Unión Europea); CRD 5 (Informe del grupo de trabajo que se reunió durante la sesión sobre el establecimiento de prioridades para su evaluación por el JECFA); CRD 15 (Observaciones de China, la Unión Europea, Malí y la Unión Africana).

<sup>25</sup> CX/FA 13/45/17; CRD 16 (Observaciones de China, Egipto, la Unión Europea, la India, Malí y la Unión Africana).

caramelo, clases III y IV tuvieran una puntuación de priorización de 5, en vez de 4 (es decir, una prioridad más baja), la misma que la puntuación de los colores caramelo clases I y II.

### **Debate**

134. El Comité señaló que el Grupo de Trabajo había realizado un trabajo útil, que había dado como resultado una serie de recomendaciones encaminadas a dar mayor eficacia a la asignación de prioridades y una lista de prioridades de colorantes para reevaluación por el JECFA.

135. Con respecto a este ejercicio varias delegaciones señaló que si se ha realizado algún estudio que indique alguna seria preocupación de salud por algún compuesto específico, éste deberá sacarse de la lista de prioridades e introducirse en la lista de prioridades para evaluación por el JECFA; asimismo, estas delegaciones recomendaron que se agregara al formulario para establecer prioridades una tercera pregunta de selección para excluir los aditivos que ya no estén en uso.

136. Una delegación manifestó preocupación por la posibilidad de limitaciones y lagunas en la información que ya está disponible sobre cada uno de los colorantes para alimentos no se pondere lo suficiente en los procedimientos de priorización.

137. El Comité deliberó sobre la manera de utilizar la clasificación de los colorantes, presentada en el Cuadro 1 del documento CX/FA 13/45/17 y qué pasos seguir para que el JECFA reevaluara los colorantes. A este respecto se observó que este ejercicio sólo permitía identificar la disponibilidad de nuevos estudios que estén disponibles desde la última evaluación del compuesto por el JECFA, pero no con el fin de evaluar si esta información garantizaba una reevaluación por el JECFA. Por lo tanto, era necesario otro paso para determinar si era necesaria la reevaluación y qué información adicional se había solicitado para que el JECFA volviera a evaluar el compuesto.

### **Conclusión**

138. El Comité no pudo llegar a una conclusión sobre los pasos necesarios para vincular el ejercicio de priorización con la inclusión de un compuesto en la lista de prioridades del JECFA. Por lo tanto, se acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por el Canadá, abierto a todos los miembros y observadores y que trabajaría únicamente en inglés, a fin de preparar un documento de debate en el que se consideren diferentes opciones para el uso de los resultados del ejercicio de determinación de prioridades y otras medidas posibles para determinar los compuestos que requieren reevaluación por el JECFA, a fin de examinarlo en la siguiente reunión.

### **BASE DE DATOS SOBRE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN: CRITERIOS PARA INTRODUCIR EN LA BASE DE DATOS ( tema 9a del programa)<sup>26</sup>**

139. El Presidente de la Comisión hizo una relación resumida de las deliberaciones anteriores celebradas en el CCFA sobre el tratamiento de los coadyuvantes de elaboración en el ámbito del Codex y recordó al Comité su anterior decisión de no proseguir el trabajo de inventario de los coadyuvantes de elaboración en vista de las dificultades prácticas para evaluar la inocuidad de estos compuestos. El Presidente recordó además el ofrecimiento de China de elaborar una base de datos con el fin de ofrecer una lista de coadyuvantes de elaboración con la información presentada por los países y organizaciones internacionales interesados, en vista de la necesidad expresada por muchos miembros, especialmente los países en desarrollo, de compilar esa información a nivel internacional. Con este propósito, el Comité, en su última reunión, decidió ayudar a China a establecer los criterios de incorporación de los coadyuvantes de elaboración en la base de datos. Por último, el Presidente destacó la importancia de tener un conjunto sencillo de criterios que pudiera ayudar a China en su tarea.

140. La Delegación de Nueva Zelanda resumió la información adicional presentada en el documento CX/FA 13/45/18.

141. La Delegación de China propuso un conjunto de criterios, tal como se presentan en el documento CRD 17, y señaló que los criterios de las letras a) y b) deben ser suficientes para facilitar la presentación de propuestas para la incorporación en la base de datos y que la información sobre la inocuidad del compuesto (criterio c) *La adecuada evaluación de riesgos o información sobre la evaluación de la inocuidad deberán identificarse junto con información* ) podría proporcionarse junto con el cumplimiento de los criterios (a) y b). Esta opinión recibió el apoyo de varias delegaciones.

142. El Comité apoyó el criterio (a), como se propone en el documento CRD 17; con respecto a criterio (b) el Comité observó que era más adecuado remitir a la utilización del coadyuvante de elaboración en uno o más países, en lugar de señalar como "permitido", con el fin de incluir situaciones en la que los países no

---

<sup>26</sup> CX/FA 13/45/18; CRD 17 (Observaciones de China, Egipto, la Unión Europea, la India, Malí y la Unión Africana).



tienen procedimientos específicos para la autorización de los coadyuvantes de elaboración. También recomendó que se suprimiera la referencia a los "miembros del Codex" para no limitar las aportaciones de otros países que no sean miembros del Codex.

### **Conclusión**

143. El Comité recomendó que China utilice los siguientes criterios para la incorporación de los coadyuvantes de elaboración en la base de datos:

- (a) La sustancia deberá ajustarse a la definición de coadyuvante de elaboración para alimentos, de conformidad con el *Manual de procedimiento* de la Comisión del Codex Alimentarius y las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010); y
- (b) La sustancia se utiliza como coadyuvante de elaboración en uno o más países.

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS RECOMENDACIONES PARA LA NOTA 161 DE LA NGAA (tema 9b del programa)<sup>27</sup>**

144. La Delegación de Australia resumió el debate sobre la Nota 161 de las dos últimas reuniones del Comité y destacó las opciones actuales para seguir adelante con este tema, a saber: (i) no hacer nada; (ii) sustituir, si es posible, la nota por otra(s) nota(s); (iii) revisar el Preámbulo y quitar la nota; (iv) eliminar la nota; y (v) establecer los criterios para poder utilizar la nota. La Delegación señaló que Australia, como país, no admite el uso de la Nota 161 en la NGAA.

145. Además, el Comité observó que las opiniones sobre el uso de la Nota 161 estaban divididas entre las delegaciones que están a favor de que se reduzca el uso de la nota y los partidarios de que se elimine, y que ya no deberá utilizarse en las futuras disposiciones de la NGAA. El Comité recordó además que la utilización de la Nota 161 fue en sí misma producto de una concesión para hacer avanzar algunas disposiciones sobre aditivos alimentarios en el procedimiento de los trámites. Sin embargo, la aplicación de esta nota a disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA podría necesitar que se examinara la posibilidad de reducir su uso, especialmente en el futuro para aquellas disposiciones sobre aditivos que se han mantenido a la espera de la resolución de esta cuestión.

146. La Delegación de la Unión Europea señaló que el documento de debate refleja con exactitud las opiniones de todas las partes sobre la cuestión de la utilización de la Nota 161. Los Estados Miembros de la Unión Europea indicaron que podrían considerar algunas de las opciones que figuran en el documento, pero que se oponían enérgicamente a la supresión de la nota. Sin embargo, la Delegación expresó su voluntad de considerar el uso de la nota caso por caso, ya que sería difícil hacer un debate general sobre el uso de la Nota 161 en la NGAA sin tener en cuenta los casos particulares a los que asocia la nota. Con ánimos de llegar a una solución, la Delegación indicó que el punto de partida podría ser examinar las disposiciones relacionadas con la Nota 161 que figuran en el documento (Apéndice 8 de CRD 2), el cual compila nuevas disposiciones y disposiciones que ya están en el procedimiento de los trámites y las disposiciones adoptados para el acesulfame de potasio (SIN 950), el aspartamo (SIN 951) y las sales de aspartamo y acesulfame (SIN 962). En función de los resultados de este ejercicio, se podría seguir reflexionando sobre la forma de tratar la aplicación de la Nota 161 a las disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas en la NGAA.

147. La delegación de Costa Rica apoyó el enfoque presentado en el estudio de eliminar la referencia a la legislación nacional y estuvo de acuerdo con la opción (ii), que coincide con la posición adoptada por la 18ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC), tal como se presenta en el documento CX/FA 13/45/2. La Delegación observó que la evaluación de la utilización de la Nota 161 podía hacerse sobre una base de caso por caso, que deberá tener fundamentos científicos de conformidad con el Preámbulo de la NGAA y deberá terminarse en un plazo establecido con el fin de no seguir aplicando esta nota en la NGAA.

148. Muchas delegaciones apoyaron la opción (ii) y el examen de la Nota 161 caso por caso. Algunas de estas delegaciones señalaron también que la evaluación debería tener fundamentos científicos.

149. La Delegación de la Unión Europea señaló que se deberían utilizar los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA para realizar este ejercicio y subrayó que, además de ciencia, se tienen que tener en cuenta otros principios, así como asegurar que no se desoriente a los consumidores. Esta opinión recibió el apoyo de la Delegación de Noruega. La Delegación de la Unión Europea también indicó que podía estar de acuerdo con reducir el uso de la Nota 161 de la NGAA y reiteró su voluntad de comenzar a trabajar en la revisión de las disposiciones recogidas en el Apéndice 8 de CRD 2 como primer paso para avanzar hacia la

<sup>27</sup> CX/ FA13/45/19; CRD 18 (Observaciones de Costa Rica, República Dominicana, la India, Malí, Panamá, Tailandia y la Unión Africana).

obtención de consenso sobre este tema. Por otra parte, en interés de seguir un enfoque congruente en la adopción de las disposiciones en la NGAA, otras disposiciones análogas, que ahora no están asociadas a la Nota 161 en este documento, se someterán a examen una vez que la cuestión del uso de la Nota 161 se haya tratado.

150. El observador de NHF estuvo de acuerdo en que se conserve la Nota 161 en la NGAA.

### **Conclusiones**

151. Sobre la base de estas deliberaciones, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por el Reino Unido, abierto a todos los miembros y observadores del Codex y que trabajaría sólo en inglés.

152. El Comité convino en que el grupo de trabajo determinará las preocupaciones relativas a las disposiciones asociadas a la Nota 161, tal como figuran en el documento de compilación sobre el uso de edulcorantes en categorías específicas de alimentos y los motivos de estas preocupaciones (Apéndice 8 de CRD 2). Deberá proporcionarse información para el grupo de trabajo que se utilizará, en conjunción con los principios establecidos en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA, para explorar el uso de otra(s) nota(s) u otros enfoques que podrían responder a las inquietudes que han dado lugar a la aplicación de la Nota 161 o que hayan demostrado que esta nota ya no es necesaria para una determinada disposición. El grupo de trabajo también puede hacer recomendaciones en relación con los nuevos proyectos de disposiciones para edulcorantes y las que se encuentran en el procedimiento de trámites y disposiciones aprobada con relación a la Nota 161, como figuran en el Apéndice 8 del CRD 2, pendientes de la presentación de datos pertinentes, de conformidad con la Sección 3.2 del Preámbulo.

153. El Comité tomó nota del ofrecimiento de los Estados Unidos de América de ayudar a la Presidencia del grupo de trabajo en su tarea. El Comité alienta a los miembros del Codex y a los observadores a participar activamente en el grupo de trabajo con el fin de facilitar el progreso en el examen de la Nota 161.

### **FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 10 del programa)**

154. Se informó al Comité de que su 46ª reunión estaba programada provisionalmente para celebrarla en China dentro de un año. El lugar y la fecha exactos serían determinados por el Gobierno anfitrión de común acuerdo con la Secretaría del Codex.

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

TEMA	TRÁMITE	ACCIÓN DE:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (REP13/FA)
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)</i>	8 y 5/8	36° CAC	Párrs. 69, 91, 101 y Apéndice VI
Anteproyecto de enmiendas al <i>Sistema Internacional de Numeración (SIN)</i> de los aditivos alimentarios	5/8	36° CAC	Párr. 116 y Apéndice IX
<i>Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios</i> formuladas en la 76ª reunión del JECFA	5/8	36° CAC	Párr. 125 y Apéndice X
Revisión de las <i>Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios (CAC/GL 3-1989)</i>	1,2,3	36° CAC GTe (Brasil)	Párrs. 63, 64 y Apéndice V
Enmiendas al <i>Sistema Internacional de Numeración (SIN)</i> de los aditivos alimentarios	1,2,3	GTe (Irán)	Párr. 115
<i>Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios</i>	1,2,3	46ª CCFA	---
Propuestas para las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA respecto a los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que tienen: (i) la función de "reguladores de la acidez" como función tecnológica de su uso, distinta de reguladores de la acidez; y (ii) para otros aditivos alimentarios del Cuadro 3 con funciones distintas de "emulsionante, espesante, estabilizador", "colorante" y "edulcorante"	diversos trámites	GTe (Estados Unidos de América)	Párr. 103
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos	Revocación	36° CAC	Párrs. 95, 101 y Apéndice VII
<i>Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios</i>	Revocación	36° CAC	Párr. 125
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	Suspensión	-	Párrs. 93, 102 y Apéndice VIII
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 14.2.3 "Vinos de uva" y sus subcategorías	---	GTe (Francia)	Párr. 76
Descriptorios y disposiciones sobre aditivos alimentarios de las categorías de alimentos 01.1.1 Leche y suero de mantequilla (naturales), 01.1.1.1 Leche (natural), 01.1.1.2 Suero de mantequilla (natural), y 01.1.2 Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	---	GTe (Nueva Zelandia)	Párr. 77
Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos con las disposiciones pertinentes de la NGAA	---	GTe (Australia)	Párrs. 30, 35 y 51
Recomendaciones para nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (disposiciones nuevas y revisadas y disposición para la categoría de alimentos 16.0 Alimentos preparados)	---	GTe (Estados Unidos de América)	Párr. 100
Documento de debate sobre el uso de aditivos en los aditivos	---	Unión Europea	Párr. 122
Documento de debate sobre el uso de la Nota 161 en determinadas disposiciones para edulcorantes	---	GTe (Reino Unido)	Párr. 152
Disposiciones de los cuadros 1 y 2 sobre aditivos alimentarios enumerados en el Cuadro 3 con función de "emulsionante, estabilizador y espesante" y enfoque horizontal para determinadas categorías de alimentos (es decir 06.2 hasta 14.1.5, 04.1.1.2 y 04.2.1.2)	---	GT sobre la NGAA (Estados Unidos de América)	Párrs. 82, -83 y 85
Lista de prioridades de compuestos propuestos para evaluación por el JECFA	---	FAO y OMS	Párr. 130 y Apéndice XI
Recopilación de la información presentada sobre el uso comercial de determinados aditivos alimentarios	---	Secretaría del Codex	Párr. 26
Propuesta de cambios y adiciones a la Lista de prioridades de compuestos propuestos para evaluación por el JECFA	---	46ª CCFA	---
Documento de debate sobre opciones para el uso del ejercicio de priorización de compuestos para reevaluación por el JECFA	---	GTe (Canadá)	Párr. 138
Propuestas para disposiciones para la nisina (SIN 234) en la categoría de alimentos 08.0 y sus subcategorías	Aplazadas	---	Párr. 99

TEMA	TRÁMITE	ACCIÓN DE:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (REP13/FA)
Propuestas para: (i) anteproyectos de disposiciones sobre las sales de aspartamo y acesulfamo (SIN 962); (ii) nuevas disposiciones y/o revisión de las disposiciones sobre el acesulfame de potasio (SIN 950), aspartamo (SIN 951) y las sales de aspartamo acesulfamo (SIN 962); y (iii) aplicación de la Nota 188 y la Nota 191 a las disposiciones sobre el acesulfame de potasio y el aspartamo	Aplazadas	---	Párr. 97
Documento de información sobre la NGAA	---	Secretaría del Codex	---
Documento de información sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos	---	Secretaría del Codex	---

**Apéndice I**

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

**Chairperson  
Président  
Presidente**

**Junshi CHEN**

Professor  
China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)  
29 Nanwei Road, Xuanwu District  
Beijing 1  
Phone: +86 10 83132922  
Fax: +86 10 83132922  
Email: [jshchen@ilsichina.org](mailto:jshchen@ilsichina.org)

**MEMBER COUNTRIES**

**ANGOLA  
ANGOLA  
ANGOLA**

**Teresa CRUZ**

Ministry of Trade  
AV. 4 FEVEREIRO EX PALACIO WIDRO  
Luanda  
ANGOLA  
Tel: +244-927965925

**AUSTRALIA  
AUSTRALIE  
AUSTRALIA**

**Dr Paul BRENT**

Acting Chief Scientist  
Food Standards Australia New Zealand  
55 Blackall St. Barton  
6210 Canberra  
AUSTRALIA  
Tel: +61 262 712 222  
Fax: +61 262 712 278  
E-mail: [paul.brent@foodstandards.gov.au](mailto:paul.brent@foodstandards.gov.au)

**Ms Angela O'SULLIVAN**

Director - International Food Standards  
Agriculture Productivity Division  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
GPO Box 858, Canberra City  
2601 ACT  
AUSTRALIA  
Tel: +61 2 6272 3871  
Fax: +61 2 6272 3025  
E-mail: [angela.osullivan@daff.gov.au](mailto:angela.osullivan@daff.gov.au)

**AUSTRIA  
AUTRICHE  
AUSTRIA**

**Ms Sigrid AMANN**

Ministry of Health  
1030, Rodetzky Str.2  
Vienna  
AUSTRIA  
Fax: [sigrid.amann@bmg.gv.at](mailto:sigrid.amann@bmg.gv.at)  
E-mail: [sigrid.amann@bmg.gv.at](mailto:sigrid.amann@bmg.gv.at)

**BELGIUM  
BELGIQUE  
BÉLGICA**

**Ms Christine VINKX**

Expert additives, enzymes, processing aids and contaminants  
in food  
FPS Health, Food Chain Safety and Environment  
Place V. Horta, 40 Box 10  
1060 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +3225247359  
Fax: +3225247399  
E-mail: [christine.vinkx@gezondheid.belgie.be](mailto:christine.vinkx@gezondheid.belgie.be)

**BENIN  
BÉNIN  
BENIN**

**Mr Egnon Jacques HOUGBENOU HOUNGLA**

Animateur du Secrétariat Permanent du Comité National du  
Codex Alimentarius  
Direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée  
Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche  
BP 295 Porto-Novo  
Porto-Novo  
Tel: 0022993051186/0022994413013  
E-mail: [jacquos75@yahoo.fr](mailto:jacquos75@yahoo.fr)

**BRAZIL  
BRÉSIL  
BRASIL**

**Ms Laila MOUAWAD**

Technical Officer  
National Health Surveillance Agency  
SIA5 Lote 200, Area Especial 57, 2nd Floor  
71205-050 Brasilia  
BRAZIL  
Tel: +55(61)34625329  
Fax: +55(61)3462-5315  
E-mail: [laila.mouawad@anvisa.gov.br](mailto:laila.mouawad@anvisa.gov.br)

**Ms Ester AGUIAR**

Official Veterinarian Inspector  
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
Esplanada dos Ministérios Bloco  
70043-900 Brasilia- Distrito Federal  
BRAZIL  
Tel: +55 61 3218-2861  
Fax: +55 61 3218-2727  
E-mail: [ester.aquiar@agricultura.gov.br](mailto:ester.aquiar@agricultura.gov.br)

**Ms Renata FERREIRA**

Brazilian Health Survey Agency  
 Condomínio RK Conjunto Antares Bloco C casa 11  
 Brasília  
 BRAZIL  
 Tel: 55 61 91155978  
 Fax: 55 61 3462 5315  
 E-mail: [renata.ferreira@anvisa.gov.br](mailto:renata.ferreira@anvisa.gov.br)

**Ms Maria Cecilia F TOLEDO**

Full Professor  
 State University of Campinas  
 Shigeo Mori 1232-Cidade Universitaria  
 Campinas  
 BRAZIL  
 Tel: 55-19-32891837  
 Fax: 55-19-32011837  
 E-mail: [toledomcf@hotmail.com](mailto:toledomcf@hotmail.com)

**Mr Péricles MACEDO FERNANDES**

Federal Inspector  
 Ministry of Agriculture  
 Livestock and Food Supply  
 Esplanada dos Ministerios Bloco D, Sala 349B  
 70043-900 Brasilia  
 BRAZIL  
 Tel: +55(61)3218-2913  
 Fax: +55(61)3224-8961  
 E-mail: [pericles.fernandes@agricultura.gov.br](mailto:pericles.fernandes@agricultura.gov.br)

**BRUNEI DARUSSALAM**

**BRUNÉI DARUSSALAM**  
**BRUNEI DARUSSALAM**

**Zainon MOHD-TAHA**

Asst. Director of Scientific Services  
 Department of Scientific Services  
 Ministry of Health  
 Brunei Darussalam  
 BRUNEI DARUSSALAM  
 Tel: +6732382424/+6732381829  
 E-mail: [zainon.mohdtaha@moh.gov.bn](mailto:zainon.mohdtaha@moh.gov.bn)

**Mahani MUHAMMAD**

Public Health Officer  
 Food Safety & Quality Control Division, Dept of Health Services,  
 Ministry of Health  
 BRUNEI DARUSSALAM  
 Tel: +6732331110  
 Fax: +672 2331107  
 E-mail: [mahani.muhammad@moh.gov.bn](mailto:mahani.muhammad@moh.gov.bn)

**BULGARIA**

**BULGARIE**  
**BULGARIA**

**Neli NANOVA**

Head of Commercial and Economic Office  
 Embassy of Bulgaria  
 4, Xiushui Beijie, Jianguomenwai  
 Beijing  
 CHINA  
 Tel: +8610-65327966  
 Fax: +8610-65327966

**CAMEROON**

**CAMEROUN**  
**CAMERÚN**

**Mr Mohamadou AWAL**

Head delegate  
 Membre du Secretariat Technique du CNCOSAC/CCAFRICA  
 Agence des Normes et de la Qualité (ANOR)  
 Direction de la Promotion et de l'Assistance  
 B.P. 14966 Yaounde  
 00237 YAOUNDE  
 CAMEROON  
 Tel: 0023799 42 07 80  
 Fax: 00237 22206368  
 E-mail: [moawaln@yahoo.fr](mailto:moawaln@yahoo.fr)

**Henri KANGUE KOUM**

Chef de Bureau des Normes et du Contrôle Alimentaire  
 Ministère de la Sante Publique  
 Tel : +237 77 328201  
 +237 95044577  
 E-mail: [henrykangue@yahoo.fr](mailto:henrykangue@yahoo.fr)

**Renee Michelle NNAMA NKILI**

Biochimiste, Cadre a la Cellule de la Norme et de la Qualité  
 (Ministère du Commerce)  
 Yaounde  
 CAMEROON  
 Tel: +237 99352555  
 Fax: +237 22223569  
 Email: [reenee\\_michele@hotmail.fr](mailto:reenee_michele@hotmail.fr)/  
[minimidtolnq@yahoo.fr](mailto:minimidtolnq@yahoo.fr)

**Yolande Alida BOMBA**

Food Science and Safety Engineer  
 Chief of Service in Department of Standard and Quality  
 Ministry of Industrial Mines Technological Development  
 30788 Yaounde  
 CAMEROON  
 Tel: +237 99950568  
 Email: [y\\_nimpe@yahoo.fr](mailto:y_nimpe@yahoo.fr)

**CANADA**

**CANADA**  
**CANADÁ**

**Mr Matthew BAUDER**

Head Delegate  
 Health Canada  
 251 Sir Frederick Banting Driveway  
 K1A 0K9 Ottawa  
 CANADA  
 Tel: 613-941-6224  
 E-mail: [Matthew.Bauder@hc-sc.gc.ca](mailto:Matthew.Bauder@hc-sc.gc.ca)

**Dr Madeline WELD**

Toxicologist Evaluator  
 Pre-market Toxicology Assessment Section/Chemical Health  
 Hazard Assessment Division/Bureau of Chemical Safety/Food  
 Directorate  
 Health Canada  
 251 Sir Frederick Banting Driveway  
 K1A 0K9 Ottawa  
 CANADA  
 Tel: 613-948-2018  
 E-mail: [Madeline.Weld@hc-sc.gc.ca](mailto:Madeline.Weld@hc-sc.gc.ca)

**CHILE**

**CHILI**  
**CHILE**

**Mr Roberto SAELZER**

Professor  
 Subdirector de Docencia  
 Universidad de Concepción  
 Departamento de Bromatología, Nutrición y Dietética  
 Edmundo Larenas 64A  
 Concepción  
 CHILE  
 Tel: +56412204579  
 E-mail: [rsaelzer@udec.cl](mailto:rsaelzer@udec.cl)

**CHINA**

**CHINE**  
**CHINA**

**Mr Zhutian WANG**

Assistant Director of CFSA  
 China National Centre for Food Safety Risk Assessment (CFSA)  
 Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District  
 Beijing  
 CHINA  
 Tel: +8610-52165577  
 E-mail: [wangzt@chinacdc.cn](mailto:wangzt@chinacdc.cn)

**Mr Yongxiang FAN**

Department director  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District  
100022 Beijing  
CHINA  
Tel: +8610-52165410  
Fax: +8610-52165408  
E-mail: [fangyongxiang@cfsa.net.cn](mailto:fangyongxiang@cfsa.net.cn)

**Ms Xiaoyu LI**

Official  
Office of Food Safety Commission  
No.22 Xi'anmen Street, Xi Cheng District  
Beijing  
CHINA  
Tel: +8610-55601636  
Fax: +8610-55601636  
E-mail: [xyl74@yahoo.com](mailto:xyl74@yahoo.com)

**Ms Huali WANG**

Research Assistant  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District  
100022 Beijing  
CHINA  
Tel: 8610-52165428  
Fax: 8610-52165424  
E-mail: [whl8208@sina.com.cn](mailto:whl8208@sina.com.cn)

**Ms Jiyue ZHANG**

Research Assistant  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District  
100022 Beijing  
CHINA  
Tel: +8610-52165429  
Fax: +8610-52165424  
E-mail: [yue.zhang@cfsa.net.cn](mailto:yue.zhang@cfsa.net.cn)

**Mr Xiaoming FANG**

Shanghai Entry-Exit Inspection & Quarantine Bureau  
Shanghai  
CHINA  
Tel: 13621876885  
E-mail: [fanxm@shciq.gov.cn](mailto:fanxm@shciq.gov.cn)

**Ms Xiangdan GUO**

Officer/General Administration of Quality Supervision  
Inspection and Quarantine of China  
No.9 Madiandonglu, Haidian District  
100088 Beijing  
CHINA  
Tel: +86 10 82262129  
Fax: +86 10 82260312  
E-mail: [guoxd@aqsic.gov.cn](mailto:guoxd@aqsic.gov.cn)

**Ms Joey KWOK**

Scientific Officer  
Centre for Food Safety  
43/F, Queensway Government Offices  
66Queenway, HongKong  
CHINA  
Tel: (852)28675618  
Fax: (852)28933547  
E-mail: [jlykwok@fehd.gov.hk](mailto:jlykwok@fehd.gov.hk)

**Mr Kinwah LEE**

SAO  
Center for Food Safety  
43/F, Queensway Government Offices  
66Queenway, HongKong  
CHINA Hong Kong  
Tel: (852)28675454  
Fax: (852)25268279  
E-mail: [akwlee@fehd.gov.hk](mailto:akwlee@fehd.gov.hk)

**Ms Veng Han LEUNG**

Veterinarian  
Civic and Municipal Affairs Bureau  
Rua Nova de Areia Preta, No.52 Centro de Servicos 3 Andar da  
RAEM  
Macau  
CHINA  
Tel: (853) 8296 9929  
Fax: (853) 8296 9935  
E-mail: [vhleung@iacm.gov.mo](mailto:vhleung@iacm.gov.mo)

**Mr Le LI**

Associate Professor  
Chinese Academy of Fishery Sciences  
150 Qingta, South YongDing Road, Fengtai District  
100141 Beijing  
CHINA  
Tel: +8610-68673936  
Fax: +8610-68673936  
E-mail: [lil@cafs.ac.cn](mailto:lil@cafs.ac.cn)

**Pik Har CHUI**

Superintendent  
Food and Environmental Hygiene Department  
43/F, Queensway Government Offices,  
Hong Kong  
CHINA  
[Tel:+852-28675613](tel:+852-28675613)  
Fax:+852-28933547  
Email:[phchui@fehd.gov.hk](mailto:phchui@fehd.gov.hk)

**Yuen Keung CHU**

Scientific officer  
Centre for Food Safety  
43/F Queensway Road Government office  
Hong Kong  
CHINA  
Tel: +852-28675134  
E-mail:[jyk\\_chu@fehd.gov.hk](mailto:jyk_chu@fehd.gov.hk)

**Ms Jianping SUN**

Principal Staff Member  
SFDA  
NO. 26-2 West Street, Xuanwumen  
Beijing  
CHINA  
Tel: 0086-10-88330730  
Fax: 0086-10-88370947  
E-mail: [sunjp@sfdagov.cn](mailto:sunjp@sfdagov.cn)

**Ms Yan WANG**

Deputy Director  
Shanghai Institute for Food and Drug Control  
1500 Zhang-Heng Road  
201203 Shanghai  
CHINA  
Tel: 86-021-50798206  
Fax: 86-021-50798206  
E-mail: [WANGYAN@AGRI.GOV.CN](mailto:WANGYAN@AGRI.GOV.CN)

**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  
Fax: +86-10-59071335  
E-mail: [cfaa1402@yahoo.com.cn](mailto:cfaa1402@yahoo.com.cn)

**Mr Samuel TzeKiu YEUNG**

Principle Medical Officer  
HKSAR  
Centre for Food Safety  
43/F, Queensway Government Offices Hong Kong SAR,  
66Queenway,  
Hong Kong  
CHINA  
Tel: (852)28675185  
Fax: (852)28933547  
E-mail: [stkyeung@fehd.gov.hk](mailto:stkyeung@fehd.gov.hk)

**Ms Zhe ZHANG**

Assistant Researcher  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District  
100022 Beijing  
CHINA  
Tel: +8610-52165406  
Fax: +8610-52165408  
E-mail: [zhangzhe@cfssa.net.cn](mailto:zhangzhe@cfssa.net.cn)

**Mr Zhifei ZHANG**

Principal Staff Member  
Ministry of Industry and Information Technology of the People's  
Republic of China  
No.27 Wanshou Road, Haidian District  
100846 Beijing  
CHINA  
Tel: 86-10-68205637  
Fax: 86-10-66017178  
E-mail: [zhangzhifei@miit.gov.cn](mailto:zhangzhifei@miit.gov.cn)

**Ms Chen ZHAO**

Ministry of Commerce  
2, Dong Chang An Street, Beijing, China  
Beijing  
CHINA  
Tel: 8610-65197383  
Fax: 8610-65197061  
E-mail: [zhaochen@mofcom.gov.cn](mailto:zhaochen@mofcom.gov.cn)

**Mr Zhifei ZOU**

Professor /Deputy Director  
Quarantine Technology Center Guangdong Entry-Exit  
Inspection Quarantine Bureau  
Room 1042,B Tower,Guojia Building No.66 Huacheng Avenue,  
Guangzhou  
Guangzhou  
CHINA  
Tel: 86-13711120124  
Fax: 86-20-38290325  
E-mail: [zouzhide@126.com](mailto:zouzhide@126.com)

**COLOMBIA****COLOMBIE****COLOMBIA****Ms Maira Andrea ARRIETA GUEVARA**

COLOMBIA  
Profesional Especializado, Direccion de Alimentos y Bebidas  
INVIMA  
CRA 68D 17-21  
COLOMBIA  
Tel: 2948700 EXT 3901  
E-mail: [marrietag@invima.gov.co](mailto:marrietag@invima.gov.co)

**COSTA RICA****COSTA RICA****COSTA RICA****Ms Marianela PIEDRA**

Consejera  
Embajada de Costa Rica en China  
CP Beijing 100600  
Beijing  
CHINA  
Tel: 00 (86-10) 6532 4157  
Fax: 00 (86-10) 6532 4546  
E-mail: [info@costaricaembassy.cn](mailto:info@costaricaembassy.cn)

**Ms Mónica ELIZONDO**

Dir Asuntos Científicos Y Regulatorios  
Camara Costarricense de Industria Alimentaria  
7097-1000 San Jose  
COSTA RICA  
Tel: (506) 22203031  
Fax: (506) 22203070  
E-mail: [melizondo@cacia.org](mailto:melizondo@cacia.org)

**CÔTE D'IVOIRE****CÔTE D'IVOIRE****CÔTE D'IVOIRE****Mr Narcisse EHOUSSOU**

Président  
Comité National du Codex Alimentarius  
20 BP 211  
Abidjan 20  
CÔTE D'IVOIRE  
Tel: 22501015596  
E-mail: [narcehoussou@yahoo.fr](mailto:narcehoussou@yahoo.fr)

**CUBA****CUBA****CUBA****Ms Grettel GARCÍA DÍAZ**

Secretaria Comite Technico de Normalizacion de Aditivos y  
Contaminantes de Cuba  
Instituto de Nutricion e Higiene de los Alimentos  
Quimica y Toxicologia  
Infanta 1158 entre Clavel y Llinas  
10300 Ciudad de la Habana  
CUBA  
Tel: 5378782880  
E-mail: [grettel@sinha.sld.cu](mailto:grettel@sinha.sld.cu)

**CYPRUS****CHYPRE****CHYPRE****Petros PETROU**

Commercial attaché  
Embassy of Cyprus  
Beijing  
CHINA  
2-13-2 Ta Yuan Diplomatic office Building  
Tel: +8610-65325057  
Fax: +8610-65324244

**CZECH REPUBLIC****RÉPUBLIQUE TCHÈQUE****REPÚBLICA CHECA****Petr VAVRA**

Counsellor, Head of the Economic Section  
Embassy of Czech  
2 Ritan Lu, Jianguomenwai, Beijing  
CHINA  
Tel: +8610-85329509  
Fax: +8610-85329509

**DENMARK****DANEMARK****DINAMARCA****Ms Louise BAAD RASMUSSEN**

Legal Adviser  
Danish Veterinary and Food Administration  
Stationsparken 31 – 33  
2600 Glostrup Glostrup  
DENMARK  
Tel: +45 7227 6658  
E-mail: [lbar@fvst.dk](mailto:lbar@fvst.dk)



**EGYPT  
ÉGYPTE  
EGIPTO****Ehsan Ahmed ALY HEGAZY**

Senior Food Standards Specialist  
16 Tadreeb el-Modarrebeen st. Ameria  
Cairo  
EGYPT  
Tel: +202 22845531  
Fax: +202 22845507  
E-mail: [ehsan.hegazy@yahoo.com](mailto:ehsan.hegazy@yahoo.com)

**ESTONIA  
ESTONIE  
ESTONIA****Ms Siret SURVA**

Chief Specialist of General Food Law Bureau  
Ministry of Agriculture  
Food Safety  
Lai 39/41  
15056 Tallinn  
ESTONIA  
Tel: +3726256231  
Fax: +3726256210  
E-mail: [siret.surva@agri.ee](mailto:siret.surva@agri.ee)

**EUROPEAN UNION (MEMBER ORGANIZATION)  
UNION EUROPÉENNE (ORGANISATION MEMBRE)  
LA UNIÓN EUROPEA (ORGANIZACIÓN MIEMBRO)****Ms Eva Maria ZAMORA ESCRIBANO**

Deputy Head of Unit  
European Commission  
Sanco G6  
Rue Froissart 101  
1049 Brussels  
EUROPEAN UNION  
Tel: 0032 2 299 86 82  
Fax: 0032 2 299 85 66  
E-mail: [eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu](mailto:eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu)

**Mr Stéphane BRION**

Administrator  
Council of the European Union - Irish Delegation  
DG B 2B  
Rue de la Loi 175  
1048 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 2 281 2142  
Fax: +32 2 281 6198  
E-mail: [secretariat.codex@consilium.europa.eu](mailto:secretariat.codex@consilium.europa.eu)

**Mr Jerome LEPEINTRE**

First Counsellor  
Delegation of the European Union  
QianHunMansion 6  
Sanlitun Xi Liu, Beijing  
CHINA 49  
Tel: +861084548186  
E-mail: [jerome.lepeintre@ec.europa.eu](mailto:jerome.lepeintre@ec.europa.eu)

**Mr Jiri SOCHOR**

Administrator  
European Commission  
DG SANCO  
1049 Brussels  
E-mail: [jiri.sochor@ec.europa.eu](mailto:jiri.sochor@ec.europa.eu)

**FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA****Ms Anna LEMSTRÖM**

Senior Officer, Food Policy  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Department of Food  
P.O.Box 30  
00023 Government Helsinki  
FINLAND  
Tel: +358-50-5020414  
E-mail: [anna.lemstrom@mmm.fi](mailto:anna.lemstrom@mmm.fi)

**FRANCE  
FRANCE  
FRANCIA****Ms Catherine EVREVIN**

Chargée de mission  
Ministère de l'économie et des Finances  
DGCCRF  
Teledoc 223 59 bld Vincent Auriol  
75703 Paris cedex 13  
France  
Tel: +33 (0) 1 44 97 32 05  
Fax: +33 (0) 1 44 97 30 37  
E-mail: [catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr)

**Ms Nelly DELFAUT**

Chargée de mission  
French Dairy Processor's Association  
42 rue de Châteaudun  
75009 Paris  
France  
Tel: 33 1 49 70 72 66  
Fax: 33 1 42 80 63 62  
E-mail: [nelly.delfaut@atla.asso.fr](mailto:nelly.delfaut@atla.asso.fr)

**Mr Franck FAIVRE**

Chargé d'études Législation des technologies alimentaires  
Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt  
Direction générale de l'alimentation - Bureau de la législation  
alimentaire  
251 rue de Vaugirard  
75732 Paris Cédex 15  
FRANCE  
Tel: (+33) (0) 1 49 55 49 34  
Fax: (+33) (0) 1 49 55 59 48  
E-mail: [franck.favre@agriculture.gouv.fr](mailto:franck.favre@agriculture.gouv.fr)

**Ms Sophie PALLAS**

Oenological products association  
OENOPPIA-UFLIO  
21-23 rue Croulebarbe  
75013 Paris  
FRANCE  
Tel : +33629432783  
[Spallas@oenoppia.com](mailto:Spallas@oenoppia.com)

**GERMANY  
ALLEMAGNE  
ALEMANIA****Mr Hermann Josef BREI**

Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection  
Unit 313  
Rochusstraße 1  
D-53123 Bonn  
GERMANY  
Tel: +49 228 99529 4655  
Fax: +49 228 99529 4965  
E-mail: [Hermann.Brei@bmelv.bund.de](mailto:Hermann.Brei@bmelv.bund.de)

**Mr Alexander SCHOCH**

Senior Manager, Head of Regulatory Affairs  
BENEO GmbH  
Wormser Str. 11  
D-67283 Obrigheim  
GERMANY  
Tel: +49 6359 803 823  
Fax: +49 6359 803 839  
E-mail: [alexander.schoch@beneo.com](mailto:alexander.schoch@beneo.com)

**GHANA**

**GHANA**  
**GHANA**

**Ms Wilhelmina NYANTA QUARCOOPOME**

Head, Industrial Support Services Unit  
Food and Drugs Authority  
P. O. Box Ct 2783,  
Cantonments- Accra  
GHANA  
Tel: +233 302 233 200 / +233 244 674246  
E-mail: [tata4gh@yahoo.com](mailto:tata4gh@yahoo.com), [CODEX@GSA.GOV.GH](mailto:CODEX@GSA.GOV.GH)

**Ms Gifty BRIGHT**

Food and Drugs Authority  
P. O. Box Ct 2783,  
Accra  
GHANA  
Tel: +233 204741152(+233207741152)  
E-mail: [codex@gsa.gov.gh](mailto:codex@gsa.gov.gh), [giftieonline@yahoo.com](mailto:giftieonline@yahoo.com)

**Ms Naomi AMO ESHUN**

Standards Officer  
Ghana Standards Authority  
Food, Chemical & Material Standards  
P.O. BOX MB 245  
Accra  
GHANA  
Tel: +233 244 938 151  
E-mail: [mena\\_amo@yahoo.co.uk](mailto:mena_amo@yahoo.co.uk), [codex@gsa.gov.gh](mailto:codex@gsa.gov.gh)

**GREECE**

**GRÈCE**  
**GRECIA**

**Dimitrios THOMOPOULOS**

Second Secretary for Economic Commercial Affairs  
Embassy of Greece  
Beijing  
CHINA  
Tel: +8610-65872848  
Fax: +8610-65872849

**HUNGARY**

**HONGRIE**  
**HUNGRÍA**

**Mr Gábor KELEMEN**

Chief Councillor  
Ministry of Rural Development  
Division of Food Regulation  
Kossuth Lajos tér 11.  
H-1055 Budapest  
HUNGARY  
Tel: +36 1 795 3867  
Fax: +36 1 795 0096  
E-mail: [gabor.kelemen@vm.gov.hu](mailto:gabor.kelemen@vm.gov.hu)

**INDIA**

**INDE**  
**INDIA**

**Mr Anil MEHTA**

Deputy Director  
Food Safety and Standards Authority of India, 3rd Floor, Fda  
Bhawan, Kotla Road,  
110002 New Delhi  
INDIA  
Tel: +91-11-23220997  
+91-9818316559  
E-mail: [anilmehta@fssai.gov.in](mailto:anilmehta@fssai.gov.in)  
[anil.mehta76@yahoo.in](mailto:anil.mehta76@yahoo.in)

**Ms Sakshi GAMBHIR**

Technical Officer  
National Codex Contact Point of India  
Food Safety and Standards Authority of India, 3rd Floor, Fda  
Bhawan, Kotla Road.  
110002 New Delhi  
INDIA  
Tel: +91-9999094795  
E-mail: [sakshi.gambhir@yahoo.co.in](mailto:sakshi.gambhir@yahoo.co.in)

**Mr Himanshu GUPTA**

Corporate Regulatory Advocacy Manager  
FICCI Codex Cell/Nestle India Limited  
Corporate Affairs  
Nestle India Limited, Nestle House, Jacaranda Marg, Dlf City,  
Phase II, Gurgaon.  
122002 Gurgaon  
INDIA  
Tel: +919717040376  
E-mail: [himanshu.gupta1@in.nestle.com](mailto:himanshu.gupta1@in.nestle.com)

**Mr Jasvir SINGH**

AVP & Head (Scientific Affairs, Regulatory Affairs & Nutrition)  
FICCI Codex Cell/Cadbury India Limited  
Saran/Rdq  
303-305 Vipul Agora, Mg Road, Gurgaon.  
122002 New Delhi  
INDIA  
Tel: +91-9958995804  
E-mail: [Jasvir.Singh@mdlz.com](mailto:Jasvir.Singh@mdlz.com)

**INDONESIA**

**INDONÉSIE**  
**INDONESIA**

**Ms ANISYAH -**

Head of Sub-directorate of Specific Food Assessment  
National Agency of Drug and Food Control  
Jl. Percetakan Negara 23  
10560 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 42800221  
Fax: +62 21 4245267  
E-mail: [anisyahfirdaus@gmail.com](mailto:anisyahfirdaus@gmail.com)

**Ms Lili DEFI**

Head of Section of Food Additives Standardization  
National Agency of Drug and Food Control  
Jl. Percetakan Negara 23  
10560 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 42875584  
Fax: +62 21 42875580  
E-mail: [lilidefi@yahoo.com](mailto:lilidefi@yahoo.com)

**Mr Fatah MARGANA**

Head of Section of Standardization and Technology  
Ministry of Industry  
Jl. Gatot Subroto Kav 52-53  
12950 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 5252236  
Fax: +62 21 5252236  
E-mail: [fatahmargana@yahoo.co.id](mailto:fatahmargana@yahoo.co.id)

**Ms Dini MULYANI**

Staff of Directorate of Goods Quality Development  
Ministry of Trade  
Jl. Raya Bogor Km.26  
13740 Jakarta  
INDONESIA  
Tel: +62 21 87721002  
Fax: +62 21 8710477  
E-mail: [dinimulyani@gmail.com](mailto:dinimulyani@gmail.com)

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)**  
**IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D')**  
**IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

**Mr Behzad HOSSIENKHANI MARANDI**

Food Legal Advisor  
Tel: +982188747234  
Fax: +982188534055  
E-mail: [bmarandi@arianprocess.com](mailto:bmarandi@arianprocess.com)

**IRELAND**  
**IRLANDE**  
**IRLANDA**

**Mr Rhodri EVANS**

Chief Specialist Toxicology  
Food Safety Authority of Ireland  
Abbey Court, Lower Abbey Street  
Dublin 1  
IRELAND  
Tel: + 353 1 817 1303  
Fax: +353 1 817 1203  
E-mail: [revans@fsai.ie](mailto:revans@fsai.ie)

**Ms Emer OREILLY**

Technical Executive  
Food Safety Authority of Ireland  
Lower Abbey Street  
Dublin 1  
IRELAND  
Tel: + 353 1 8171300  
E-mail: [eoreilly@fsai.ie](mailto:eoreilly@fsai.ie)

**ITALY**  
**ITALIE**  
**ITALIA**

**Mr Ciro IMPAGNATIELLO**

Italian Codex Contact Point  
Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies  
Via XX Settembre, 20  
00187 Rome  
ITALY  
Tel: +39 0646654031  
Fax: +39 064880273  
E-mail: [c.impagnatiello@mpaaf.gov.it](mailto:c.impagnatiello@mpaaf.gov.it)

**JAPAN**  
**JAPON**  
**JAPÓN**

**Mr Manabu SUMI**

Director  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
Office of International Food Safety, Department of Food Safety  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
100-8916 Tokyo  
JAPAN  
Tel: +81-3-3595-2326  
Fax: +81-3-3503-7965  
E-mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

**Dr Hiroshi AKIYAMA**

Division Head, Division of Food Additives  
National Institute of Health Sciences  
Division of Food Additives  
1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku  
158-8501 Tokyo  
JAPAN  
Tel: 81-3-3700-9484  
Fax: 81-3-3700-9484  
E-mail: [akiyama@nihs.go.jp](mailto:akiyama@nihs.go.jp)

**Mr Tomohiro BESSHO**

Deputy Director-General  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
100-8950 Tokyo  
JAPAN  
Tel: 81 3 3502 8095  
Fax: 81 3 3502 0389  
E-mail: [tomohiro\\_bessho@nm.maff.go.jp](mailto:tomohiro_bessho@nm.maff.go.jp)

**Dr. Shim-mo HAYASHI**

Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
1-4-9 Hirano-machi, Chuo-ku  
540-8688 Osaka  
JAPAN  
Tel: 81-6-6202-3752  
Fax: 81-6-6202-3753  
E-mail: [shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp](mailto:shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp)

**Dr Tadashi HIRAKAWA**

Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
1-3-9 Nihonbashi-Horidomechou Chuo-ku  
103-0012 Tokyo  
JAPAN  
Tel: 81-3-3667-8311  
Fax: 81-3-3667-2860  
E-mail: [ta-hirakawa@jafa.gr.jp](mailto:ta-hirakawa@jafa.gr.jp)

**Mr Takashi ISHIGAME**

Technical Official  
Ministry of Health, Labour and Welfare JAPAN  
Office of International Food Safety, Department of Food Safety  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
100-8916 Tokyo  
JAPAN  
Tel: 81-3-3595-2326  
Fax: 81-3-3503-7965  
E-mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

**Mr Yuta NAKAYA**

Chief, Food Additives Section  
Cabinet Office  
Food Safety Commission Secretariat  
22 th Fl. Akasaka Park Building, 5-2-20 Akasaka, Minato-ku  
107-6122 Tokyo  
JAPAN  
Tel: 81-3-6234-1089  
Fax: 81-3-3584-7391  
E-mail: [yuta.nakaya@cao.go.jp](mailto:yuta.nakaya@cao.go.jp)

**Mr Tsunehiro OI**

Technical Officer  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
Division of Standards and Evaluation Department of Food Safety  
1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
100-8916 Tokyo  
JAPAN  
Tel: 81-3-3595-2431  
Fax: 81-3-3501-4868  
E-mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

**Mr Hiroyuki OKAMURA**

Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
4-4-14, Honcho, Nihonbashi, Chuo-ku  
103-8431 Tokyo  
JAPAN  
Tel: 81-3-5205-7502  
Fax: 81-3-3241-1300  
E-mail: [hiroyuki\\_okamura@t-hasegawa.co.jp](mailto:hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp)

**Mr Kazuhiro SAKAMOTO**

Associate Director  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
100-8950 Tokyo  
JAPAN  
Tel: 81 3 6738 6069  
Fax: 81 3 6744 1526  
E-mail: [kazuhiro\\_sakamoto@nm.maff.go.jp](mailto:kazuhiro_sakamoto@nm.maff.go.jp)

**Mr Tomoya SHIGETA**

Technical Officer  
National Tax Agency  
Analysis and Brewing Technology  
3-1-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
100-8978 Tokyo  
JAPAN  
Tel: 81-3-3581-4161 ext.3481  
Fax: 81-3-3581-4747  
E-mail: [tomoya.shigeta@nta.go.jp](mailto:tomoya.shigeta@nta.go.jp)

**KUWAIT****KOWEÏT****KUWAIT****Ms Waf' AL-JOAHAR**

Head of Good Chemistry Unit  
Ministry of Health (MOH)  
Public Health Labs. Dep.  
PO BOX: 5540 Safat, code: 13056  
13056 Kuwait  
KUWAIT  
Tel: +(965) 24829846 - +(965)248145  
Fax: +(965) 24849890  
E-mail: [aljowhar61@hotmail.com](mailto:aljowhar61@hotmail.com), [alaabas62@gmail.com](mailto:alaabas62@gmail.com)

**Mr Wafa' AL-JOAHAR**

Head of Food Chemistry Unit  
Ministry of Health (MOH)  
Public Health Labs. Dep.  
PO BOX: 5540 Safat, Code: 13056  
13056 Kuwait  
KUWAIT  
Tel: +(965) 24829846 - +(965)248145  
Fax: +(965) 24849890  
E-mail: [aljowhar61@hotmail.com](mailto:aljowhar61@hotmail.com), [alaabas62@gmail.com](mailto:alaabas62@gmail.com)

**LITHUANIA****LITUANIE****LITUANIA****Mr Jeronimas MASKELIUNAS**

Chief Expert  
Ministry of Health  
Vilnius str. 33  
LT-01506 Vilnius  
LITHUANIA  
Tel: +370 5 219 3339  
Fax: + 370 5 266 1402  
E-mail: [Jeronimas.Maskeliunas@sam.lt](mailto:Jeronimas.Maskeliunas@sam.lt)  
[Jeronimas.Maskeliunas@gmail.com](mailto:Jeronimas.Maskeliunas@gmail.com)

**Danas VAITKEVICIUS**

Commercial Attaché  
Head of Commercial Section  
Embassy of Lithuanian  
No.A-18, King's Garden Villa, No18, Xiaoyun Road,  
Beijing  
CHINA  
Tel:+8610-65906207  
Fax:+8610-65906507  
E-mail:[d.vaitkevicius@enterpriselithuania.com](mailto:d.vaitkevicius@enterpriselithuania.com)

**LUXEMBOURG****LUXEMBOURG****LUXEMBOURG****Anneleen VAN LANDEGHEM**

Commercial Counselor  
Luxembourg embassy  
Unit 1701, Tower B, Pacific Century Place  
Beijing  
CHINA  
Tel:+8610-85880900  
Fax:+8610-65137268

**MACEDONIA, THE FORMER YUGOSLAV REPUBLIC  
MACÉDOINE EX-RÉPUBLIQUE YOUGOSLAVE DE (L')  
MACEDONIA EX REPÚBLICA YUGOSLAVA DE (LA)**

**Sonja KUSHEVSKA**

Head of Unit for Food Additives, Food Supplements, Food For  
Special Nutritional Uses and Fortified Food  
Food and Veterinary Agency  
Str.Treta Makedonska Brigada 20, 1000 Skopje  
Macedonia, The Former Yugoslav Republic  
Tel: ++38922457895  
Fax:++38922457893  
E-mail:[skushevaska@fra.gov.mk](mailto:skushevaska@fra.gov.mk)

**MALAYSIA****MALAYSIA****MALAISIE****Ms Ruhana ABDUL LATIF**

Senior Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E,  
Presint 1,  
Federal Government Administration Centre,  
Putrajaya, MALAYSIA  
Tel: +603-88850784  
Fax: +603-88850790  
E-mail: [ruhana\\_latif@moh.gov.my](mailto:ruhana_latif@moh.gov.my)

**Ms Chin HUI HAN**

Research Officer  
Malaysian Cocoa Board  
Cocoa Innovation and Technology Centre,  
Lot 12621, Kawasan Perindustrian Nilai  
71800 Nilai, Negeri Sembilan  
MALAYSIA  
Tel: 606-7999467  
Fax: 606-7941910  
E-mail: [hhchin@koko.gov.my](mailto:hhchin@koko.gov.my)

**Mr Kim Keat NG**

Regulatory & Scientific Affairs Manager  
Federation of Malaysian Manufacturers(FMM)  
Wisma FMM, No. 3, Persiaran Dagang,PJU 9,  
Bandar Sri  
Damansara, 52200 Kuala Lumpur  
MALAYSIA  
E-mail: [ng.kimkeat@cn.nestle.com](mailto:ng.kimkeat@cn.nestle.com)

**Ms Lee SHEER YAP**

Scientific Affairs Manager  
Federation of Malaysian Manufacturers (FMM)  
Wisma FMM, No. 3, Persiaran Dagang PJU 9, Bandar Sri  
Damansara,  
52200 Kuala Lumpur  
MALAYSIA  
Tel: 603 7965 6317  
Fax: 603 7962 7206  
E-mail: [leesheer.yap@my.nestle.com](mailto:leesheer.yap@my.nestle.com)

**MALAWI****MALAWI****MALAWI**

Mr Fred SIKWESE  
Director, Standards Development  
Malawi Bureau of standards  
P.O. Box 946  
Blantyre  
MALAWI  
Tel: +265 888534 221  
Fax: +265 1 870756  
E-mail: [fsikwese@mbsmw.org](mailto:fsikwese@mbsmw.org)

**MALDIVES****MALDIVES****MALDIVAS****Ms Aminath HUSSAIN**

Scientific Officer  
Maldives Food & Drug Authority  
Food Control Division  
Roashanee Building, Sosan Magu,  
20184 Male',  
MALDIVES (REPUBLIC OF)  
Tel: +960 3014303, +960 3014304  
Fax: +960 3014300  
E-mail: [armsain@health.gov.mv](mailto:armsain@health.gov.mv), [armsain@gmail.com](mailto:armsain@gmail.com)

**MEXICO****MEXIQUE****MÉXICO****Ms Nidia COYOTE ESTRADA**

Subdirectora Ejecutiva de Políticas de Riesgos  
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios  
Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos  
Oklahoma #14, Colonia Nápoles, Delegación Benito Juarez  
03810 México D.F.  
MEXICO  
Tel: (5255) 5080 5200 Ex1. 1459  
E-mail: [ncoyote@cofepris.gob.mx](mailto:ncoyote@cofepris.gob.mx)

**Ms Karla Nallely ÁNGELES MELGOZA**

Verificadora Sanitaria  
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios  
Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos  
Oklahoma #14. Colonia Napoles. Delegación Benito Juarez  
03810 México D.F.  
MEXICO  
Tel: (5255) 5080 5200 Ext. 1420  
E-mail: [knangeles@cofepris.gob.mx](mailto:knangeles@cofepris.gob.mx)

**MOROCCO****MAROC****MARRUECOS**

Assia CHAOUI  
Office National de la securite sanitaire deD  
Ministry of Agriculture  
54, Resisence Risk Allah appt No-10  
Morocco  
Tel:00212668470847  
E-mail: [achaoui7@gmail.com](mailto:achaoui7@gmail.com)

**NETHERLANDS****PAYS-BAS****PAÍSES BAJOS****Ms Ana VILORIA**

Senior Policy Officer  
Ministry of Health, Welfare and Sport  
Nutrition, Health Protection and Prevention Department  
PO Box 20350  
2500 EJ The Hague  
NETHERLANDS  
Tel: +31 70 3406482  
E-mail: [ai.viloria@minvws.nl](mailto:ai.viloria@minvws.nl)

**Mr Wim MENNES**

Senior toxicologist  
RIVM  
Centre for Food safety, Health Care and Disease Prevention  
(VPZ) PO Box 1  
3720 BA Bilthoven  
NETHERLANDS  
Tel: +31 30 274 2975  
E-mail: [wim.mennes@rivm.nl](mailto:wim.mennes@rivm.nl)

**NEW ZEALAND****NOUVELLE-ZÉLANDE****NUEVA ZELANDIA****Mr John VAN DEN BEUKEN**

Principal Adviser  
Ministry for Primary Industries  
Food Science & Risk Assessment  
P.O. Box 2526  
6140 Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 489 425 81  
Fax: +64 489 425 30  
E-mail: [john.vandenbeuken@mpi.govt.nz](mailto:john.vandenbeuken@mpi.govt.nz)

**Ms Clare CHANDLER**

Senior Adviser  
Ministry for Primary Industries, Science and Risk Assessment  
25 The Terrace  
6140 Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64-4-8942650  
E-mail: [clare.chandler@mpi.govt.nz](mailto:clare.chandler@mpi.govt.nz)

**Ms Janet GOODMAN**

Senior Adviser, Labelling  
Ministry for Primary Industries Plant Food and Environment  
25 The Terrace  
6140 Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64-4-894 2575  
Fax: +64-4-894 2530  
E-mail: [janet.goodman@mpi.govt.nz](mailto:janet.goodman@mpi.govt.nz)

**Mr Keith JOHNSTON**

Principal Research Technologist  
Fonterra Co-operative Group Ltd  
Private Bag 11029  
4442 Palmerston North  
NEW ZEALAND  
Tel: +64-6-350 4640  
Fax: +64-6-350 4660  
E-mail: [Keith.Johnston@fonterra.com](mailto:Keith.Johnston@fonterra.com)

**NIGERIA****NIGÉRIA****NIGERIA****Mr Anthony ABAH**

Assistant Chief Regulatory Officer  
National Agency for Food and Drug Administration and Control  
(NAFDAC)  
Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse, Zone 7,  
Abuja  
NIGERIA  
Tel: +234-805-116-9979  
E-mail: [abah.a@nafadac.gov.ng](mailto:abah.a@nafadac.gov.ng)

**Mr Christopher Chukwunweike OFUANI**

Deputy Director  
National Agency for Food and Drug Administration and Control  
(NAFDAC)  
Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse, Zone 7,  
Abuja  
NIGERIA  
Tel: +234-8033068185  
E-mail: [chrisofuani@yahoo.com](mailto:chrisofuani@yahoo.com)

**NORWAY**  
**NORVÈGE**  
**NORUEGA**

**Ms Cecilie SVENNING**

Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority-head office  
P.O. Box 383  
N-2381 Brumunddal  
NORWAY  
E-mail: [cesve@mattilsynet.no](mailto:cesve@mattilsynet.no)

**Ms Vigdis Synnøve VEUM MØLLERSEN**

Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority- Head Office  
P.O. Box 383  
N-2381 Brumunddal  
NORWAY  
E-mail: [visvm@mattilsynet.no](mailto:visvm@mattilsynet.no)

**PERU**  
**PÉROU**  
**PERÚ**

**Ms Belissa COCHACHIN CARRERA**

Ingeniera en Industrias Alimentarias del Área de Vigilancia y  
Fiscalización Sanitaria  
Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA  
Ministerio de Salud  
Calle Las Amapolas 350 - Lince  
Lima 14 Lima  
PERU  
Tel: 511 440 2333  
Fax: 511 4226404  
E-mail: [belissacc23@hotmail.com](mailto:belissacc23@hotmail.com)

**PHILIPPINES**  
**PHILIPPINES**  
**FILIPINAS**

**Christmasita OBLEPIAS**

Food and Drug Regulatory Officer  
Food and Drug Administration  
Civic Drive Filinvest Corporate City, Alabang  
Muntinlupa ,  
PHILIPPINES  
Phone:(+632)-8424625  
Fax:(+632)8424625  
E-mail: [oblepias\\_bfad@yahoo.com](mailto:oblepias_bfad@yahoo.com)

**Abigail RUSTIA**

Research Specialist  
National Food Authority-Food Development Center  
Department of Agriculture  
DBP Ave. Cor. FT1 Ave., FT1 Complex, Taguig City  
PHILIPPINES  
Tel: (+632)-8384478  
Fax: (+632)-8384692  
E-mail: [abbyrustia@gmail.com](mailto:abbyrustia@gmail.com)

**POLAND**  
**POLOGNE**  
**POLONIA**

**Ms Jolanta IWANICKA**

I Secretary  
Embassy of the Republic of Poland in Beijing  
1 Ri Tan Lu Jianguomenwai  
100600 Beijing  
POLAND  
Tel: +8610 6532 1235  
Fax: +8610 6532 1745  
E-mail: [jolanta.iwanicka@msz.gov.pl](mailto:jolanta.iwanicka@msz.gov.pl)

**QATAR**  
**QATAR**  
**QATAR**

**Dr Muna AL-OLAN**

Senior Laboratory Analysis Specialist  
Central Food Laboratories,  
Public Health Department, SCH  
Doha  
QATAR  
E-mail: [malolan@sch.gov.qa](mailto:malolan@sch.gov.qa)

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

**Ms Hyun-Joo AHN**

Scientific Officer  
Korea Food & Drug Administration  
Food Additives Standards Division  
187 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Osong-eup,  
Cheongwon-gun, Chungbuk 363-700  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: 82-43-719-2509  
Fax: 82-43-719-2500  
E-mail: [hjahn@kfda.go.kr](mailto:hjahn@kfda.go.kr)

**Mr Gyuil CHOI**

Assistant Director  
National Agricultural Products Quality Management  
Service(NAQS)  
#204, 15, Sunyouseo-ro, Yeongdeungpo-gu, Seoul 150-095  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: +82-2-2165-6140  
Fax: +82-2-2165-6008  
E-mail: [dovert@korea.kr](mailto:dovert@korea.kr)

**Ms In-Sun KIM**

Codex Researcher  
Korea Food & Drug Administration  
Food Additives Standards Division  
187 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Osong-eup,  
Cheongwon-gun, Chungbuk 363-700  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: 82-43-719-2507  
Fax: 82-43-719-2500  
E-mail: [coolgirl84@korea.kr](mailto:coolgirl84@korea.kr)

**Mr Seungwoo LEE**

Assistant Director  
National Agricultural Products Quality Management Service  
(NAQS)  
#273-7, Jungang-ro, Dongnam-gu, Cheonan-si,  
Chungcheongnam-do 330-944  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: +82-41-551-6060  
Fax: +82-41-555-8193  
E-mail: [fawe@korea.kr](mailto:fawe@korea.kr)

**ROMANIA  
ROUMANIE  
RUMANIA**

**Roman MARIUS**

Counselor  
Economic Commercial  
Embassy of Romania  
Chao Yang District 2.Ri Tan Lu Dong Er Jie 100600 Beijing,  
China  
Tel: +8610-65325728  
Fax: +8610-65323315

**SAUDI ARABIA  
ARABIE SAOUDITE  
ARABIA SAUDITA**

**Mr Khalid ALBAQAMI**

Senior Food Safety Specialist  
Saudi Food and Drug Authority  
Executive Department for Technical Regulations and Standards  
3292 North Ring road Al Nafel Area Unit (1)  
13312 – 6288 Riyadh  
SAUDI ARABIA  
Tel: +966 1 275 9222  
Fax: +966 1 2751282  
E-mail: [codex.cp@sfga.gov.sa](mailto:codex.cp@sfga.gov.sa)

**SINGAPORE  
SINGAPOUR  
SINGAPUR**

**Mr Teng Yong LOW**

Executive Manager  
Agri-Food & Veterinary Authority  
Regulatory & Administration Group  
5 Maxwell Road #18-00 Tower Block, MND Complex  
069110 Singapore  
SINGAPORE  
Tel: +65 6325 3092  
Fax: +65 6220 6068  
E-mail: [Low\\_teng\\_yong@ava.gov.sg](mailto:Low_teng_yong@ava.gov.sg)

**SLOVAKIA  
SLOVAQUIE  
ESLOVAQUIA**

**Mr Tomá FELIX**

Counsellor  
The Embassy of the Slovak Republic  
Political Section  
Ritan Lu, Jianguomen Wai  
100 600 Beijing  
CHINA  
Tel: 0086 137 0135 9243  
Fax: 00861065324814  
E-mail: [tomas.felix@mzv.sk](mailto:tomas.felix@mzv.sk)

**SLOVENIA  
SLOVÉNIE  
ESLOVENIA**

**Milos PRISLAN**

Minister Counsellor  
Embassy in Beijing  
No.57, Block F, Ya Qu Yuan Road, Chao Yang District  
Beijing,  
CHINA  
Tel:+8610-64681030  
Fax:+8610-64681040

**SOUTH AFRICA  
AFRIQUE DU SUD  
SUDÁFRICA**

**Maryke HERBST**

Assistant Director  
Department of Health  
Private Bag X828  
Pretoria, South Africa  
Postal code: 0001  
Phone: + 27-12-3958786  
Fax: +27-12-3958854  
E-mail: [herbsm@health.gov.za](mailto:herbsm@health.gov.za)

**SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA**

**Ms Burgos ANA**

Risk Manager  
Spanish Food Safety and Nutrition Agency  
Subdirectorato-General for Food Risk Management  
Calle Alcalá 56  
28071 Madrid  
SPAIN  
Tel: +34913380453  
Fax: +34913380169  
E-mail: [aburgos@msssi.es](mailto:aburgos@msssi.es)

**SRI LANKA  
SRI LANKA  
SRI LANKA**

**Dr Sarath AMUNUGAMA**

Deputy Director General (Public Health Services) 1  
Ministry of Health  
"Suwasiripaya", No. 385, Rev. Baddegama Wimalawansa  
Thero Mawatha  
01000 Colombo 10  
SRI LANKA  
Tel: +94 11 2694077  
Fax: +94 11 2694077  
E-mail: [amunugama@sltnet.lk](mailto:amunugama@sltnet.lk)

**SUDAN  
SOUDAN  
SUDÁN**

**Mr Emadeldin SHAREIF MOHAMMED**

Head of Food and Chemistry Laboratories Section  
General Administration of Quality Control and Quality  
Assurance  
The Sudanese Standard and Metrology org. member of Food  
Additives Technical Committee  
Sudanese Standard & Metrology Organization  
Food and Chemistry Laboratories Section  
Sudanese Standard & Metrology organization/KHARTOUM  
Khartoum  
SUDAN  
Tel: +249912316658  
E-mail: [omdassmo@yahoo.com](mailto:omdassmo@yahoo.com)

**Ms Hoda ABBAS HASSAN**

Food Laboratories  
General Administration of Quality Control and Quality  
Assurance  
Sudanese standards & metrology organization/Khartoum  
Laboratories  
+249 Khartoum  
SUDAN  
Tel: +249125132584  
E-mail: [hoodanel@hotmail.com](mailto:hoodanel@hotmail.com)

**Ms Dina ALI**

Assistant Professor  
Food Research Centre  
Food Chemistry and Nutrition  
Food Research Centre ,Khartoum North, Sudan, P.O Box 213  
+249 Khartoum North  
SUDAN  
Tel: +249922942226  
Fax: +24985311049  
E-mail: [dinaomer73@yahoo.com](mailto:dinaomer73@yahoo.com)

**SWEDEN**

**SUÈDE**  
**SUECIA**

**Ms Evelyn JANSSON ELFBERG**

Head of Delegation  
National Food Agency  
Food Standards Department  
Box 622  
SE-751 26 Uppsala  
SWEDEN  
Tel: +46 18 17 55 00  
Fax: +46 18 17 53 10  
E-mail: [Codex.Sweden@slv.se](mailto:Codex.Sweden@slv.se)

**THAILAND**  
**THAÏLANDE**  
**TAILANDIA**

**Ms Chitra SETTAUDOM**

Senior Advisor in Standards of Health Products  
Food and Drug Administration  
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang  
11000 Nonthaburi  
THAILAND  
Tel: 662 590 7140  
Fax: 662 591 8446  
E-mail: [schitra@fda.moph.go.th](mailto:schitra@fda.moph.go.th)

**Ms Nalinthip PEANEE**

Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
50 Paholyothin Road, Chatuchak  
10900 Bangkok  
THAILAND  
Tel: 662 561 2277 ext.1412  
Fax: 662 561 3357  
E-mail: [nalinthip@acfs.go.th](mailto:nalinthip@acfs.go.th)

**Ms Sutthiporn PHIRIYAYON**

Scientist, Senior Professional  
Bureau of Quality Control of Livestock Products, Department of  
Livestocks Development  
91 Moo 4  
Tiwanont Rd. Bangkadee, Muang  
Pathumthani, 12000  
THAILAND  
Tel: 662 967 9751  
Fax: 662 967 9751  
E-mail: [sutthipornld@yahoo.com](mailto:sutthipornld@yahoo.com)

**Mr Kitipong SIRISUTHANANT**

Scientist, Senior professional  
Bureau of Quality Control of Livestock Products, Department of  
Livestocks Development  
91 Moo 4  
Tiwanont Rd. Bangkadi, Muang  
Pathumthani, 12000  
10400 Bangkok  
THAILAND  
Tel: 662 967 9756  
Fax: 662 967 9756  
E-mail: [suthanant@gmail.com](mailto:suthanant@gmail.com)

**Ms Supanoi SUBSINSERM**

Food Technologist, Senior Professional  
Department of Fisheries  
50 Paholyothin Road, Kaset-klang, Chatuchak  
10900 Bangkok  
THAILAND  
Tel: 662 558 0150-5 Ext. 13300  
Fax: 662 558 0139  
E-mail: [supanois@dof.mail.go.th](mailto:supanois@dof.mail.go.th)

**Ms Torporn SATTABUS**

Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
50 Paholyothin Road, Chatuchak  
10900 Bangkok  
THAILAND  
Tel: 662 561 2277 ext.1416  
Fax: 662 561 3357  
E-mail: [cartoon\\_cmu@hotmail.com](mailto:cartoon_cmu@hotmail.com)

**Ms Paweeda SRIPANARATANAKUL**

Food and Drug Technical Officer, Practitioner level  
Food and Drug Administration  
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang  
11000 Nonthaburi  
THAILAND  
Tel: 662 590 7178  
Fax: 662 591 8476  
E-mail: [mean\\_a@hotmail.com](mailto:mean_a@hotmail.com)

**Ms Huai-Hui LEE**

Director  
Thai Food Processors' Association  
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New  
Ratchadapisek Rd., Klongtoey  
10110 Bangkok  
THAILAND  
Tel: 662 261 2684-6  
Fax: 662 261 2996-7  
E-mail: [thaifood@thaifood.org](mailto:thaifood@thaifood.org)

**Mr Akarat SUKSOMCHEEP**

Committee of Food Processing Industry Club  
The Federation of Thai Industries  
214 Thainamthip Bldg. (4th floor), Vibhavadi-Rangsit Rd.  
10210 Bangkok  
THAILAND  
Tel: 662 835 1421  
Fax: 662 835 1019  
E-mail: [sakarat@apac.ko.com](mailto:sakarat@apac.ko.com)

**Ms Chanakarn KANCHANAKUN**

Head of Trade and Technical, Division Fruit and Vegetable  
Products  
Thai Food Processors' Association  
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New  
Ratchadapisek Rd., Klongtoey  
10110 Bangkok  
THAILAND  
Tel: 662 261 2684-6  
Fax: 662 261 2996-7  
E-mail: [thaifood@thaifood.org](mailto:thaifood@thaifood.org)

**TOGO****TOGO****TOGO****Mr Tchala KAZIA**

Codex Contact Point  
ITRA  
Ministry of Agriculture  
Rue Cacaveli  
PO Box 1163 - Lomé  
TOGO  
Tel: +22890023325  
Fax: +22890023325  
E-mail: [kaziatchala@yahoo.fr](mailto:kaziatchala@yahoo.fr)



**UNITED KINGDOM**  
**ROYAUME-UNI**  
**REINO UNIDO**

**Ms Glynis GRIFFITHS**

Senior Food Additives Advisor  
 Food Standards Agency  
 Aviation House, 125 Kingsway  
 WC2B 6NH London  
 UNITED KINGDOM  
 Tel: +44 207 276 8556  
 E-mail: [glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk)

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

**Ms Susan CARBERRY**

Supervisory Chemist, Division of Petition Review  
 Office of Food Additive Safety (HFS-265)  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug  
 Administration  
 5100 Paint Branch Parkway  
 20740-3835 College Park, MD  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +12404021269  
 Fax: +13014362972  
 E-mail: [susan.carberry@fda.hhs.gov](mailto:susan.carberry@fda.hhs.gov)

**Ms Lisa CRAIG**

Director, Regulatory Affairs  
 Dept 104070, RP3-2  
 Abbott Nutrition  
 3300 Stelzer Road  
 43219 Columbus, OH  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +16146243696  
 Fax: +16417273696  
 E-mail: [lisa.craig@abbott.com](mailto:lisa.craig@abbott.com)

**Mr Daniel FOLMER**

Review Chemist, Division of Petition Review  
 Office of Food Additive Safety (HFS-265)  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug  
 Administration  
 5100 Paint Branch Parkway  
 20740-3835 College Park, MD  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +12404021274  
 Fax: +13014362972  
 E-mail: [daniel.folmer@fda.hhs.gov](mailto:daniel.folmer@fda.hhs.gov)

**Mr RAUL GUERRERO**

Consultant  
 793 N. Ontare Road  
 93105 Santa Barbara, CA  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +18058981830  
 Fax: +18058981830  
 E-mail: [guerrero\\_raul\\_j@yahoo.com](mailto:guerrero_raul_j@yahoo.com)

**Mr Paul HONIGFORT**

Consumer Safety Officer, Division of Food Contact Notifications  
 Office of Foods Additive Safety (HFS-276)  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug  
 Administration  
 5100 Paint Branch Parkway  
 20740-3835 College Park, MD  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +12404021206  
 Fax: +13014362965  
 E-mail: [paul.honigfort@fda.hhs.gov](mailto:paul.honigfort@fda.hhs.gov)

**Ms Mari KIRrane**

Wine Trade and Technical Advisor  
 Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau  
 International Trade Division  
 490 N. Wiget Lane  
 Walnut Creek, CA 94598  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1 5136843289  
 Fax: +1 2024532678  
 E-mail: [Mari.Kirrane@ttb.gov](mailto:Mari.Kirrane@ttb.gov)

**Mr Paul HONIGFORT**

Consumer Safety Officer, Division of Food Contact Notifications  
 Office of Foods Additive Safety (HFS-276)  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug  
 Administration  
 5100 Paint Branch Parkway  
 20740-3835 College Park, MD  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +12404021206  
 Fax: +13014362965  
 E-mail: [paul.honigfort@fda.hhs.gov](mailto:paul.honigfort@fda.hhs.gov)

**Mr Matt MCKNIGHT**

Senior Vice President  
 Market Access, Industry and Regulatory Affairs  
 U.S. Dairy Export Council  
 2101 Wilson Blvd, Suite 400  
 22201 Arlington, VA  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1.703.528.3049  
 Fax: +1.703.528.3705  
 E-mail: [mmcknight@usdec.org](mailto:mmcknight@usdec.org)

**Ms Barbara MCNIFF**

Senior International Issues Analyst  
 U.S. Codex Office  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, Room 4870  
 20250-3700 Washington, DC  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1 202 690 4719  
 Fax: +1 202 720 3157  
 E-mail: [barbara.mcniciff@fsis.usda.gov](mailto:barbara.mcniciff@fsis.usda.gov)

**UZBEKISTAN**  
**OUZBÉKISTAN**  
**UZBEKISTÁN**

**Mr Bakhodir RAKHIMOV**

The leading specialist  
 Ministry of Health  
 Head Administrative Board Sanitary Epidemiological  
 Supervision  
 12, Navoi Str  
 100011 Tashkent  
 UZBEKISTAN  
 Tel: +99 871 2394198  
 Fax: +99 871 2441041  
 E-mail: [Bakhodir.Rakhimov@minzdrav.uz](mailto:Bakhodir.Rakhimov@minzdrav.uz)

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**  
**ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES**  
**INTERNATIONALES**  
**ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES**  
**INTERNACIONALES**

**AFRICAN UNION (AU)**

**Mr ANDREW EDEWA**

Food Safety Officer  
 AFRICAN UNION  
 Westlands Road, Kenindia Business Park  
 00100 Nairobi  
 KENYA  
 Tel: +254203674000  
 Fax: +254203674341  
 E-mail: [Andrew.Edewa@au-ibar.org](mailto:Andrew.Edewa@au-ibar.org)

**ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV)****Mr Jean Claude RUF**

Scientific Coordinator  
International Organisation of Vine and Wine (OIV)  
18, Rue d'Aguesseau  
75008 Paris  
FRANCE  
Tel: 33144948094  
Fax: 33142669063  
E-mail: [jruf@oiv.int](mailto:jruf@oiv.int)

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

**ASSOCIATION OF MANUFACTURERS AND FORMULATORS OF ENZYME PRODUCTS (AMFEP)****Ms Danielle PRAANING**

Chair Food Enzymes Committee  
AMFEP  
Bd. Saint Michel 77-79  
1040 Brussels  
BELGIUM  
Tel: 003227402962  
E-mail: [amfep@agep.eu](mailto:amfep@agep.eu)

**CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)****Ms Theresa HEDRICK**

Nutrition Communication Specialist  
Calorie Control Council  
1100 Johnson Ferry Road  
30342 Atlanta  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: 404 252-3663  
Fax: 404 252-0774  
E-mail: [thedrick@kellencompany.com](mailto:thedrick@kellencompany.com)

**Dr Thomas VOLLMUTH**

Director –Scientific and Regulatory Affairs  
Wm. Wrigley JR. Company, A subsidiary of Mars, Inc  
1132 W. Blackhawk street  
60642 Chicago  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: 312 794-6024  
Fax: 312 794-6161  
E-mail: [thomas.vollmuth@wrigley.com](mailto:thomas.vollmuth@wrigley.com)

**Ms Nan XU**

Regulatory Affairs Mgr, China  
Ingredion  
450 Hautie Road  
Shanghai  
CHINA  
Tel: 86 21 3774066-2170  
Fax: 86 13795390946  
E-mail: [ana.xu@ingredion.com](mailto:ana.xu@ingredion.com)

**CONSEIL EUROPÉEN DE L'INDUSTRIE CHIMIQUE (CEFIC)****Ms Alice SALMON**

Counsellor Food & Feed  
CEFIC  
4 Avenue E. Vannieuwenhuysse  
1160 Brussels  
BELGIUM  
Tel: 0032 2 792 75 21  
E-mail: [asa@cefic.be](mailto:asa@cefic.be)

**Mr Marc VERMEULEN**

Director Foodchain and Protective applications  
CEFIC  
4 Avenue E. Vannieuwenhuysse  
1160 Brussels  
BELGIUM  
Tel: 0032 2 676 74 46  
E-mail: [mve@cefic.be](mailto:mve@cefic.be)

**COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE (CEFS)****Mr Michael PACKERT**

Comité Européen des Fabricants de Sucre  
Avenue des Tervuren 182  
1150 Brussels  
BELGIUM  
Tel : +49621421573  
E-mail : [michael.packert@suedzucker.de](mailto:michael.packert@suedzucker.de)

**EUROPEAN FOOD EMULSIFIER MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)****Ms Inger BILLESKOV**

Regulatory Affairs Manager  
EFEMA  
9 Avenue des Gaulois  
Brussels  
BELGIUM  
E-mail: [inger.billeskov@dupont.com](mailto:inger.billeskov@dupont.com)

**Mr Louis DEDEREN**

E-mail: [louis.dederen@planet.nl](mailto:louis.dederen@planet.nl)

**FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (ELC)****Mr Thomas Sebastian JANSSEN**

Head of Delegation  
ELC  
E-mail: [thomas.janssen@budenheim.com](mailto:thomas.janssen@budenheim.com)

**Mr Dirk Rainer CREMER**

Member of Delegation  
ELC  
E-mail: [dirk.cremer@dsm.com](mailto:dirk.cremer@dsm.com)

**Mr Huub SCHERES**

Member of Delegation  
ELC  
E-mail: [Huub.Scheres@dupont.com](mailto:Huub.Scheres@dupont.com)

**FOOD DRINK EUROPE****Jari KORHONEN**

Regulatory Affairs Manager  
Nestlé S.A.  
Avenue Nestlé 55 CH-1800 Vevey  
SWITZERLAND  
Phone: +41 21 924 4266  
E-mail: [Jari.Korhonen@nestle.com](mailto:Jari.Korhonen@nestle.com)

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR MANUFACTURERS (IACM)****Ms Sarah CODREA**

Executive Director  
International Association of Color Manufacturers  
1620 I St NW, Suite 925  
20006 Washington  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: 202-331-2463  
Fax: 202-463-8998  
E-mail: [scodrea@vertosolutions.net](mailto:scodrea@vertosolutions.net)

**Ms Aliah ABDUL WAHAB**

Regional Regulatory Manager  
Chr. Hansen Singapore Pte Ltd  
85 Science Park Drive  
118259 The Cavendish  
SINGAPORE  
Tel: +65 6631 9291  
Fax: +65 6631 9298  
E-mail: [sgaaw@chr-hansen.com](mailto:sgaaw@chr-hansen.com)

**Mr Forrest BAYER**

The Coca-Cola Company  
 Scientific and Regulatory Affairs Department  
 P.O. Box 1734  
 30301 Atlanta  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 404-676-2294  
 E-mail: [fbayer@coca-cola.com](mailto:fbayer@coca-cola.com)

**Ms Sandra GEBAUER**

Wm. Wrigley Jr. Company  
 1132 W Blackhawk Street  
 60642 Chicago  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 312-794-6029  
 Fax: 312-794-6161  
 E-mail: [sandra.gebauer@wrigley.com](mailto:sandra.gebauer@wrigley.com)

**Mr Daniel LIU**

Regulatory Affairs Manager  
 Shanghai Colorcon Coating Technology Limited  
 No.688 Chundong Road Xinzhuang Industry Zone, Minhang,  
 P.O Box 108008  
 201108 Shanghai  
 CHINA  
 Tel: 021-54422222\*1402  
 Fax: 021-54422229  
 E-mail: [dliu@colorcon.com](mailto:dliu@colorcon.com)

**Zhan MOLI**

Regulatory Manager  
 WILD Flavors  
 No.19 Zhonghe street. BDA.  
 Beijing  
 CHINA  
 Tel: 8610-67874455  
 Fax: 8610-67877668  
 E-mail: [moli.zhan@wildflavors.com](mailto:moli.zhan@wildflavors.com)

**Ms Ying QIN**

Senior Manager  
 WILD Flavors (Beijing) Co., Ltd  
 QM & Regulatory  
 No. 19, Zhonghe Street BDA  
 100176 Beijing  
 CHINA  
 Tel: +86 10 6787 4455 ext. 217  
 Fax: +86 10 6787 7668  
 E-mail: [cndazh@chr-hansen.com](mailto:cndazh@chr-hansen.com)

**Ms Dan ZHAO**

Regulatory Affairs Specialist  
 Chr. Hansen(Beijing) Trading Co. Ltd  
 15 Guanghua Road, Chaoyang District,  
 100026 Beijing, CHINA  
 Tel: +86 10 85885889-8026  
 Fax: +86 10 85885896  
 E-mail: [cnewa@chr-hansen.com](mailto:cnewa@chr-hansen.com)

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)****Mr Peter BERRY OTTAWAY**

Technical Advisor  
 IADSA  
 Rue de l'Association, 50  
 1000 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32 2 209 11 55  
 Fax: +32 2 223 30 64  
 E-mail: [secretariat@iadsa.be](mailto:secretariat@iadsa.be)

**Ms Samantha JENNINGS**

Technical Advisor  
 IADSA  
 Rue de l'Association 50  
 1000 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32 2 209 11 55  
 Fax: +32 2 223 30 64  
 E-mail: [secretariat@iadsa.be](mailto:secretariat@iadsa.be)

**Ms Yifan JIANG**

Advisor, Regulatory Affairs  
 IADSA  
 Rue de l'Association 50  
 3 Killiney Road #07-04  
 Winsland House 1  
 Singapore 239519  
 Tel : +6566810105  
 Email : [yifanjiang@iadsa.org](mailto:yifanjiang@iadsa.org)

**Ms Cynthia ROUSSELOT**

Technical Advisor  
 IADSA  
 Rue de l'Association 50  
 1000 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32 2 209 11 55  
 Fax: +32 2 223 30 64  
 E-mail: [secretariat@iadsa.be](mailto:secretariat@iadsa.be)

**INTERNATIONAL ALUMINIUM INSTITUTE (IAI)****Dr Ian ARNOLD**

Health Consultant  
 International Aluminium Institute  
 627 Kochar Dr  
 K2C4H2 Ottawa  
 CANADA  
 Tel: +1 613 228 3054  
 E-mail: [imfarnold@ca.inter.net](mailto:imfarnold@ca.inter.net)

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)****Mr Toshiyuki HAYAKAWA**

Staff of Safety Policy Service  
 Japanese Consumers' Co-operative Union  
 Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku, Tokyo 150-8913  
 Tokyo  
 JAPAN  
 Tel: 81-3-5778-8109  
 Fax: 81-3-5778-8125  
 E-mail: [toshiyuki.hayakawa@jccu.coop](mailto:toshiyuki.hayakawa@jccu.coop)

**INTERNATIONAL CONFECTIONERY ASSOCIATION (ICA/IOCCC)****Ms Laura SHUMOW**

Director of Scientific and Regulatory Affairs  
 National Confectioners Association  
 1101 30th St NW  
 20009 Washington  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 001-202-534-1440  
 E-mail: [laura.shumow@candyusa.com](mailto:laura.shumow@candyusa.com)

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)****Ms Paivi JULKUNEN**

Chair, ICBA Committee for Codex  
 International Council of Beverages Associations  
 1101 16th Street NW  
 20036 Washington  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +14046762677  
 Fax: +14045982677  
 E-mail: [pjulkunen@coca-cola.com](mailto:pjulkunen@coca-cola.com)

**Mr Hidekazu HOSONO**

Technical Advisor  
 ICBA  
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Cyuou-ku  
 103-0022 Tokyo  
 JAPAN  
 Tel: 81-3-3270-7300  
 Fax: 81-3-3270-7306  
 E-mail: [hidekazu\\_hosono@suntory.co.jp](mailto:hidekazu_hosono@suntory.co.jp)

**Mr George PUGH**

Scientific Advisor  
International Council of Beverages Associations  
1101 16th Street NW  
20036 Washington  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +14046763024  
E-mail: [gepugh@coca-cola.com](mailto:gepugh@coca-cola.com)

**Mr Grant SMITH**

Technical Advisor  
International Council of Beverages Associations  
c/o American Beverage Association  
1101 16th Street NW  
20036 Washington  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: 14046763939  
E-mail: [grasmith@coca-cola.com](mailto:grasmith@coca-cola.com)

**INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA)****Mr Christophe LEPRETRE**

Executive Director  
Scientific and Regulatory Affairs  
ICGA  
1001 G Street, N.W.  
Suite 500 West  
Washington D.C. 20001  
USA  
Tel: +32 2 645 5060  
Fax: +32 2 645 5050  
E-mail: [lepretre@gumassociation.org](mailto:lepretre@gumassociation.org)

**Ms Jenny LI**

Legal Consultant  
ICGA  
Suite 3604, The Bund Center, 222 Yan'an Dong Lu  
200002 Shanghai  
CHINA  
Tel: +86 21 6335 1000  
Fax: +86 21 6335 1618  
E-mail: [li@khlaw.com](mailto:li@khlaw.com)

**Ms Lily XU**

Scientific & Regulatory Affairs  
Wrigley  
Corporate Affairs Department  
33F, R&F Center, 10 Hua Xia Road, Zhujiang Xincheng, Tianhe  
District  
510-623 Guangzhou  
CHINA  
Tel: +86 20 8519 6069  
E-mail: [Lily.Xu@Wrigley.com](mailto:Lily.Xu@Wrigley.com)

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY  
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS(ICGMA)****Ms Maia JACK**

Director  
Codex and International Policy  
Grocery Manufacturers Association  
1350 I Eye Street, N.W. Suite 300  
20005 Washington D.C.  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: (202) 639-5922  
Fax: (202) 639-5991  
E-mail: [MJack@gmaonline.org](mailto:MJack@gmaonline.org)

**Ms Yan GAO**

Asia Regional Regulatory Affairs Director  
Cargill  
Suite 2601-2603, Tower B, Ping An International Financial  
Center  
100027 Beijing  
CHINA  
Tel: +86 10 8414 2655  
Fax: +86 10 6591 9500  
E-mail: [wendy\\_gao@cargill.com](mailto:wendy_gao@cargill.com)

**Ms Wu LI**

Director, Food Safety & Regulatory Affairs  
PepsiCo/Frito-Lay  
R&D  
7701 Legacy Drive,3T-218  
75024 Plano  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: 19723344204  
Fax: 19723346830  
E-mail: [wu.li@pepsico.com](mailto:wu.li@pepsico.com)

**Ms Debbie YUU**

Manager, Regulatory and Labeling  
General Mills, Inc.  
Number One General Mills Boulevard, MS W01-C  
55426 Minneapolis, Minnesota  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +1 763-764-5563  
E-mail: [debbie.yuu@genmills.com](mailto:debbie.yuu@genmills.com)

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)****Ms Jennifer HUET**

CNIEL - FIL France  
42, rue Châteaudun  
75314 Paris  
FRANCE  
Tel: +33 1 49 70 71 08  
E-mail: [jhuet@cniel.com](mailto:jhuet@cniel.com)

**Mr Michael HICKEY**

Delegate  
Irish National Committee of IDF  
Derryreigh, Creggane,  
Co. Cork Charleville  
IRELAND  
Tel: +353 63 89392  
E-mail: [mfhickey@oceanfree.net](mailto:mfhickey@oceanfree.net)

**Mr Allen Ray SAYLER**

Managing Partner  
Center for Food Safety & Regulatory Solutions (CFSRS)  
17290 River Ridge Blvd., Suite 103B  
22191 Virginia Woodbridge  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +1571-931-6763  
E-mail: [asayler@cfsrs.com](mailto:asayler@cfsrs.com)

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)****Mr Nicholas GARDNER**

Regulatory & Legislative Affairs Coordinator  
International Food Additives Council  
529 14th Street NW  
20045 Washington  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: 202 207-1116  
Fax: 202 591-2445  
E-mail: [ngardner@kellencompany.com](mailto:ngardner@kellencompany.com)

**Mr Carl BAO**

CPKDCCO.co.Ltd  
1535 Hongmei Rd, 8<sup>th</sup> floor,#3 building  
Shanghai  
CHINA  
Tel: +8621-61548432  
E-mail: [car.bao@cpkelco.com](mailto:car.bao@cpkelco.com)

**Mr Steven BASART**

International Food Additives Council  
11F/1177 No 18 Xianguangli  
100027 Beijing  
CHINA  
Tel: 86 10 5923 1096  
Fax: 86 10 5929 1090  
E-mail: [sbasart@kellencompany.com](mailto:sbasart@kellencompany.com)

**Mr John HOFFMANN**

Du Pent,Nth  
 Director Reg Affair  
 4300 Duncan Avenue  
 63110 St. Louis  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 314 659 3132  
 Fax: 314 302-0945  
 E-mail: [jhoffman@solae.com](mailto:jhoffman@solae.com)

**Ms Yan HUANG**

Application Specialist  
 Innophos INC.  
 259 Prospect Plains  
 Cranbury, NJ  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 609 333-1286  
 E-mail: [yan.huang@innophos.com](mailto:yan.huang@innophos.com)

**Mr Kevin KENNY**

COO  
 DECERNIS LLC  
 1250 Connecticut Avenue  
 Washington  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 3015352234  
 Fax: 3018347964  
 E-mail: [kkenny@decernis.com](mailto:kkenny@decernis.com)

**Mr Pierre KIRSCH**

Scientific & Regulatory Advisor  
 FARTECH  
 Avenue de Pesage 18/9  
 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: 32473974002  
 E-mail: [kirsch@skynet.be](mailto:kirsch@skynet.be)

**Ms Amy LI**

International Food Additives Council  
 Qinzhou North Road 1122  
 Shanghai  
 CHINA  
 Tel:+8621-54265333-5338  
 E-mail: [amy.li@kerry.com](mailto:amy.li@kerry.com)

**Ms Huarong LUO**

Cpkelco  
 140# Yanhe Rd - Wulian County  
 Shandong Province  
 E-mail: [huarong.luo@cpkelco.com](mailto:huarong.luo@cpkelco.com)

**Mr Roy LYON**

Mgr. Quality & Regulatory Affairs  
 Innophos Inc.  
 529 Prospect Plains Rd  
 Cranbury, NJ  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 609 366-1282  
 E-mail: [roy.lyon@innophos.com](mailto:roy.lyon@innophos.com)

**Ms Ge MEREDITH**

Product Regulatory  
 Ashland China  
 2 Floor, Block B  
 200233 Shanghai  
 CHINA  
 Tel: 862160906637  
 E-mail: [mge@ashland.com](mailto:mge@ashland.com)

**Mr Roy SHEN**

International Food Additives Council  
 4th Floor, Qinzhou North Rd  
 1122 Shanghai  
 CHINA  
 Tel: +8621-54265335  
 E-mail: [roy.shen@kerry.com](mailto:roy.shen@kerry.com)

**Mr Alfons WESTGEEST**

International Food Additives Council  
 Avenue Jules Bordet 142  
 B-1140 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: 32 2762 1600  
 Fax: 32 2761 1699  
 E-mail: [awestgeest@kellenccompany.com](mailto:awestgeest@kellenccompany.com)

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)****Dr Rodney GRAY**

Vice President, Regulatory Affairs  
 1222 Meadow View Rd.  
 Pasadena MD 21122  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 410-972-6114  
 E-mail: [whosez66@gmail.com](mailto:whosez66@gmail.com)

**Ms Gloria BROOKS-RAY**

Advisor, Codex and International Regulatory Affairs Exponent  
 Center for Chemical Regulation and Food Safety  
 P.O. Box 97  
 07046 Mountain Lakes NJ  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1 973 334 4652  
 E-mail: [gbrooksray@exponent.com](mailto:gbrooksray@exponent.com)

**INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE PRODUCERS (IFU)****MR HANY FARAG**

Chairman, Legislation Committee  
 International Federation of Fruit Juice Producers (IFU)  
 14, rue de Turbigo  
 F-75001 Paris  
 FRANCE  
 Tel: +33 1 47 42 29 28  
 E-mail: [hany.farag@dole.com](mailto:hany.farag@dole.com)

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)****Mr Masanori KOHMURA**

Associate General Manager  
 Ajinomoto Co., Inc  
 15-1 Kyobashi, 1-Chome, Chuo-ku  
 104-8315 Tokyo  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 5250 8184  
 Fax: +81 3 5250 8403  
 E-mail: [masanori\\_kohmura@ajinomoto.com](mailto:masanori_kohmura@ajinomoto.com)

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)****Mr Ryuji YAMAGUCHI**

Executive Director  
 ILSI Japan  
 Nishikawa BLDG 5F,3-5-19 Kojimachi  
 102-0083 Chiyoda-Ku, Tokyo  
 JAPAN  
 Tel: +81-3-5215-3535  
 Fax: +81-3-5215-3537  
 E-mail: [ryamaguchi@ilsijapan.org](mailto:ryamaguchi@ilsijapan.org)

**Mr Keng Ngee TEOH**

Manager, Scientific Programs  
 ILSI Southeast Asia Region  
 9 Mohamed Sultan Road #02-01  
 238959 Singapore  
 SINGAPORE  
 Tel: 65.6352.5220  
 Fax: 65.6352.5536  
 E-mail: [kengngee@ilsisea.org.sg](mailto:kengngee@ilsisea.org.sg)

**Mr Yoichiro UMEKI**

Manager, Regulatory Affairs  
Danisco Japan Ltd  
DuPont Nutrition & Health  
Toranomom Mitsui Building 8F Kasumigaseki 3-8-1  
Chiyodaku  
100-0013 Toyko  
JAPAN  
Tel: 81-3-6858-5072  
Fax: 81-3-6858-5075  
E-mail: [yoichiro.umeeki@dupont.com](mailto:yoichiro.umeeki@dupont.com)

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOUR INDUSTRY (IOFI)****Mr Thierry CACHET**

Regulatory and Advocacy Director  
International Organization of the Flavor Industry  
6, Avenue des Arts  
B-1210 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 2 214 20 50  
Fax: +32 2 214 20 69  
E-mail: [secretariat@iofiorg.org](mailto:secretariat@iofiorg.org)

**INTERNATIONAL SWEETENERS ASSOCIATION (ISA)****Ms Frances HUNT**

Secretary General  
International Sweeteners Association (ISA)  
Avenue des Gaulois 9  
1040 Brussels  
BELGIUM  
Tel: 003227365354  
E-mail: [isa@ecco-eu.com](mailto:isa@ecco-eu.com)

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)****Ms Cristine BRADLEY**

Member  
ISDI  
Rue de l'Association 50  
1000 Brussels  
BELGIUM  
Tel: 003222091143  
Fax: 003222197342  
E-mail: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

**Mr Xavier LAVIGNE**

Secretary General  
ISDI  
Rue de l'Association 50  
1000 Brussels  
BELGIUM  
Tel: 003222091143  
Fax: 003222197342  
E-mail: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

**Ms Olive MISA**

Member  
ISDI  
Rue de l'Association 50  
1000 Brussels  
BELGIUM  
Tel: 003222091143  
Fax: 003222197342  
E-mail: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

**INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFST)****Mr John LUPIEN**

Adjunct Professor  
Dept of Food Science  
University of Massachusetts  
01003 Amherst MA  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +39-06-5725-0042  
E-mail: [john@jrlupien.net](mailto:john@jrlupien.net)

**Mr Duo LI**

Professor  
Zhejiang University  
Dept of Food Science and Nutrition  
Zhejiang University  
Hangzhou  
CHINA  
E-mail: [duoli@zju.edu.cn](mailto:duoli@zju.edu.cn)

**MARINALG INTERNATIONAL (WORLD ASSOCIATION OF SEAWEED PROCESSORS)****Eunice CUIRLE**

Manager, Global Regulatory Affairs  
FMC BioPolymer division of FMC Corporation  
FMC Corporation ; 1735 Market Street  
Philadelphia, Pennsylvania - 19103,  
UNITED STATES OF AMERICA  
Phone: 215-299-6999  
Fax: 215-299-6821  
E-mail: [eunice.cuirle@fmc.com](mailto:eunice.cuirle@fmc.com)

**Zhengyu TAO**

Manager, Asia-Pacific Regulatory Affairs  
FMC Biopolymer Division of FMC Corp.  
Asia-Pacific Technical Centre  
Room 105, Innovation Building  
Yi Shan Rd. 1009#  
Shanghai 200233, P.R.China  
Phone: 0086-21-541271177-157  
Mobile: 0086-13901796170  
Fax: 0086-21-54270193  
E-mail: [martin.tao@fmc.com](mailto:martin.tao@fmc.com)

**NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION (NATCOL)****Ms Mary O'CALLAGHAN**

Secretary General  
NATCOL  
Secretariat  
P.O. Box 3255 Boycestown  
Carrigaline Cork  
IRELAND  
Tel: +353 87 2433778  
Fax: +353 21 4919673  
E-mail: [secretariat@natcol.org](mailto:secretariat@natcol.org)

**Mr Bernd HABER**

Head of Global Regulatory and External Affairs  
BASF SE  
Human Nutrition  
G-ENH/R - F31,  
68623 Lampertheim  
GERMANY  
Tel: +49 173 3478964  
Fax: +49 621 60-6628787  
E-mail: [bernd.haber@basf.com](mailto:bernd.haber@basf.com)

**NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)****Mr Scott TIPS**

President  
National Health Federation  
P.O. Box 688  
91017 Monrovia, California  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +16263572181  
Fax: +16263030642  
E-mail: [scott@rivieramail.com](mailto:scott@rivieramail.com)

**Ms Katherine CARROLL**

Associate Editor  
National Health Federation  
P.O. Box 688  
91017 Monrovia  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +16263572181  
Fax: +16263030642  
E-mail: [katacarroll@gmail.com](mailto:katacarroll@gmail.com)



**ORGANISATION DES FABRICANTS DE PRODUITS  
CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES (OFCA)****Mr Evert IZÉBOUD**

Secretary  
Kerkweide 27  
2265DM  
Leidschendam  
NETHERLANDS  
E-mail: [ofca@kpnmail.nl](mailto:ofca@kpnmail.nl)

**UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION (USP)****Mr Jeffrey MOORE**

Senior Scientific Liaison  
United States Pharmacopeial Convention  
Food Standards  
12601 Twinbrook Parkway  
20852 Rockville  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +1-301-816-8288  
Fax: +1-301-816-8157  
E-mail: [jm@usp.org](mailto:jm@usp.org)

**Mr Hejun YUAN**

Associate Standards Acquisition Manager  
U.S. Pharmacopeia  
Building 11, Lane 67, Libing Road, Zhangjiang Hi-Tech  
Shanghai  
CHINA  
Tel: +86-21-51370600-8886  
Fax: +86-21-51370610  
E-mail: [hy@usp.org](mailto:hy@usp.org)

**Mr Xingpin CUI**

Senior Regulatory Affairs Manager  
COFCO Nutrition and Health Research Institute  
Room 4F-01, COFCO Fortune plaza,  
No.8 Chao Yang Men South Str. Chaoyang,  
Beijing,  
CHINA  
Tel: 13521489408  
E-mail: [cui\\_xingpin@hotmail.com](mailto:cui_xingpin@hotmail.com); [cuixp@cofco.com](mailto:cuixp@cofco.com)

**Mr Weizu YU**

Chief Scientist  
COFCO Corp.  
COFCO Nutrition & Health Research Institute  
Rm01, 4/F, COFCO Fortune Plaza, No. 8, Chao Yang Men  
South St., Chaoyang  
100020 Beijing  
CHINA  
Tel: +86 10 8500 6398  
Fax: +86 10 8561 5955  
E-mail: [yuweizu@cofco.com](mailto:yuweizu@cofco.com)

**FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION  
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR  
L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE  
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA  
AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO)****Mr Vittorio FATTORI**

Food Safety and Quality Officer  
Food Safety and Codex Unit,  
Agriculture and Consumer Protection Department, FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06570 56951  
Fax: +39 06570 54593  
E-mail: [vittorio.fattori@fao.org](mailto:vittorio.fattori@fao.org)

**Ms Inge MEYLAND**

FAO Secretary to JECFA  
Food Safety and Codex Unit  
Agriculture and Consumer Protection Department, FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 ROME  
ITALY  
E-mail: [jecfa@fao.org](mailto:jecfa@fao.org)

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ (OMS)  
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)****Mr Jongsoo KIM**

World Health Organization (WHO)  
Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)  
20 Avenue Appia  
CH-1211 Geneva  
SWITZERLAND  
Tel: + 41 22 791 3604  
Fax: +41 22 791 4807  
E-mail: [kimjo@who.int](mailto:kimjo@who.int)

**Mr Philippe VERGER**

Department of Food Safety and Zoonoses  
20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27  
Geneva  
SWITZERLAND  
Tel: + 41 22 791 30 53  
Fax: +41 79 701 94 62  
E-mail: [vergerp@who.int](mailto:vergerp@who.int)

**SECRETARIATS  
SECRETARIATS  
SECRETARÍAS****CODEX SECRETARIAT  
CODEX SECRETARIAT  
SECRETARÍA CODEX****Annamaria BRUNO**

Senior Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma, Italy  
Phone: +39 06570 56254  
E-mail: [annamaria.bruno@fao.org](mailto:annamaria.bruno@fao.org)

**Gracia BRISCO**

Food Standards Officer  
FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
153 Rome  
ITALY  
Tel: +39065 7052700  
E-mail: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

**CHINESE SECRETARIAT  
SECRETARIAT CHINOIS  
SECRETARÍA CHINA****Dr. Xiumei LIU**

Professor  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District  
100022 Beijing  
CHINA  
Tel: +86 10 52165463  
Fax: +86 10 52165408  
E-mail: [liuxiumei@cfsa.net.cn](mailto:liuxiumei@cfsa.net.cn)  
[secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc)

**Ms Jing TIAN**

Associate Professor  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District  
100022 Beijing  
CHINA  
Tel: +8610-52165402  
Fax: +8610-52165408  
E-mail: [tianjing@cfsa.net.cn](mailto:tianjing@cfsa.net.cn)

**Mr Jianbo ZHANG**

Associate Professor  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District  
100022 Beijing  
CHINA  
Tel: +8610-52165425  
Fax: +8610-52165424  
E-mail: [jianbozhang@cfsa.net.cn](mailto:jianbozhang@cfsa.net.cn)

**Ms Lei ZHU**

Assistant Professor  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District,  
100022 Beijing  
CHINA  
Tel: +86 1052165427  
Fax: +86 1052165424  
E-mail: [zhulei@cfsa.net.cn](mailto:zhulei@cfsa.net.cn)

**Ms Xuedan MAO**

Associate Professor  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District  
100022 Beijing  
CHINA  
Tel: +8610-52165403  
Fax: +8610-52165408  
E-mail: [maoxuedan@cfsa.net.cn](mailto:maoxuedan@cfsa.net.cn)

**Ms Hao DING**

Research Assistant  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District  
100022 Beijing  
CHINA  
Tel: +8610-52165407  
Fax: +8610-52165408  
E-mail: [dinghao@cfsa.net.cn](mailto:dinghao@cfsa.net.cn)

**Mr Hangyu YU**

Research Assistant  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District  
100022 Beijing  
CHINA  
Tel: +8610-52165465  
Fax: +8610-52165408  
E-mail: [yuhangyu@cfsa.net.cn](mailto:yuhangyu@cfsa.net.cn)



**Apéndice II****MEDIDAS NECESARIAS A CONSECUENCIA DE LOS CAMBIOS EN LA INGESTA DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS DERIVADAS DE LA 76ª REUNIÓN DEL JECFA**

Núm. del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la 45ª reunión del CCFA
450 (ix)	Difosfato diácido de magnesio	Invita a los Miembros y observadores a presentar al JECFA: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Niveles de uso efectivos de los aditivos alimentarios que contienen magnesio, en particular cuando estos aditivos alimentarios estén autorizados por BPF;</li> <li>• Niveles de uso efectivos de aditivos alimentarios que contienen fosfatos;</li> <li>• Nueva información sobre los efectos toxicológicos de las sales de fosfato, expresadas como fósforo</li> </ul>
905 f, g	Aceite mineral (media y baja viscosidad) clases II y III	No se requiere acción
	3-fitasa de <i>Aspergillus niger</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Remitir a China para que se incluya en la base de datos de los coadyuvantes de elaboración
	Serina proteasa (quimotripsina) de <i>Nocardiosis Ahaetulla prasina</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	
	Serina proteasa (tripsina) de <i>Fusarium oxysporum</i> expresada en <i>Fusarium venenatum</i>	

**Apéndice III****ESTADO DE LA RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS PARA PRODUCTOS****COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (CCFFP)****NORMA PARA SALSAS DE PESCADO (CODEX STAN 302-2011)<sup>1</sup>**

Disposiciones	Estado
El Comité decidió establecer una DM de 200 mg/kg (como tartratos) para la disposición en tartratos en la <i>Norma para salsas de pescado</i> , como recomendó el CCFA	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

**PROYECTO DE NORMA PARA EL PESCADO AHUMADO, PESCADO AROMATIZADO-AHUMADO Y PESCADO DESECADO-AHUMADO<sup>2</sup>**

(En el trámite 8 del procedimiento)

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS****4.1 Pescado ahumado****Reguladores de la acidez**

Estos reguladores de la acidez están en uso y se han identificado como justificados tecnológicamente para el control del pH en los productos que cumplen esta norma (p.ej., retrasar el desarrollo de microorganismos que son sensibles al ácido).

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
260	Ácido acético, glacial	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
330	Ácido cítrico	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
325	Lactato de sodio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
334	Ácido tartárico, L[+]	200 mg/kg	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA <u>Recomendación:</u> Permitir todos los tartratos que figuran en los "tartratos" (SIN 334, 335(i)(ii), 337) de la NGAA.
270	Ácido láctico, L-, D-, DL-	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
326	Lactato de potasio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
327	Lactato de calcio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

**Antioxidantes**

Estos antioxidantes están en uso y se han identificado como justificados tecnológicamente para retrasar la oxidación de lípidos en los productos que cumplen esta norma (p.ej., pescado de alto contenido en grasa).

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
301	Ascorbato de sodio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
316	Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA <u>Recomendación:</u> Este aditivo alimentario (SIN 316) se

<sup>1</sup> REP13/FFP, párr. 13<sup>2</sup> REP13/FFP, párr. 40 y Apéndice III

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
			conoce también por el nombre de isoascorbato de sodio en CAC/GL 36-1989 - <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios.</i>
325	Lactato de sodio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

**Colorantes**

Estos colorantes están en uso y se han identificado como justificados tecnológicamente para proporcionar el color deseable cuando el procedimiento de ahumado no imparte suficiente color.

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
129	Rojo allura AC	300 mg/kg	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg como nisina	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
110	Amarillo ocaso FCF	100 mg/kg	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
102	Tartrazina	100 mg/kg	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

**Gas de envasado**

Estos gases de envasado están en uso y se han identificado como justificados tecnológicamente para disminuir la oxidación y el crecimiento de microorganismos aerobios.

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
290	Dióxido de carbono	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
941	Nitrógeno	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

**Sustancias conservadoras** (para productos envasados de oxígeno reducido solamente)

Estas sustancias conservadoras están en uso y se han identificado como justificadas tecnológicamente para prevenir el desarrollo de *Listeria monocytogenes*.

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
200-203	Sorbatos	2000 mg/kg como ácido sórbico	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
210-213	Benzoatos	200 mg/kg como ácido benzoico	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

**4.2 Pescado aromatizado-ahumado****Reguladores de la acidez**

Estos reguladores de la acidez están en uso y se han identificado como justificados tecnológicamente para el control del pH en los productos que cumplen esta norma (p.ej., retrasar el desarrollo de microorganismos que son sensibles al ácido).

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
260	Ácido acético, glacial	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
330	Ácido cítrico	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
325	Lactato de sodio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
334	Ácido tartárico, L[+]	200 mg/kg	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA <u>Recomendación:</u> Examinar si están permitidos todos los tartratos que figuran en los "tartratos" (SIN 334, 335(i)(ii), 337) de la NGAA.

270	Ácido láctico, L-, D-, DL-	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
326	Lactato de potasio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
327	Lactato de calcio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

### **Antioxidantes**

Estos antioxidantes están en uso y se han identificado como justificados tecnológicamente para retrasar la oxidación de lípidos en los productos que cumplen esta norma (p.ej., pescado de alto contenido de grasa).

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
301	Ascorbato de sodio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
316	Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA <u>Observación:</u> Eritorbato de sodio (SIN 316) se conoce también por el nombre de isoascorbato de sodio en CAC/GL 36-1989 - <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios.</i>
325	Lactato de sodio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

### **Sustancia inerte**

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
1400	Dextrinas, almidón tostado	BPF <sup>3</sup>	No ratificado por la 45ª reunión del CCFA <u>Observaciones:</u> Las dextrinas se utilizan como sustancia inerte para aromatizantes. Los aromatizantes pueden contener aditivos que no tienen una función tecnológica en el alimento final - es decir existen como transferencia. Por consiguiente, no es necesario autorizar en esta norma las dextrinas, almidón tostado. <u>Recomendación:</u> Examinar si esta disposición se puede sustituir por una referencia a las <i>Directrices para el uso de aromatizantes</i> (CAC/GL 66-2008), porque este aditivo se utiliza en aromatizantes y no tenía función tecnológica en el producto final.

### **Colorantes**

Estos colorantes están en uso y se han identificado como justificados tecnológicamente para proporcionar el color deseable cuando el procedimiento de ahumado no imparte suficiente color.

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
129	Rojo allura AC	300 mg/kg	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

<sup>3</sup> Transferencia de aromatizantes

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg como bixina	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
110	Amarillo ocaso FCF	100 mg/kg	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
102	Tartrazina	100 mg/kg	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

**Emulsionantes:**

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
433	Monooleato de sorbitán polioxietilado (20)	1000 mg/kg <sup>3</sup>	No ratificado por la 45ª reunión del CCFA <u>Observaciones:</u> El monooleato de sorbitán polioxietilado (20) se utiliza en aromatizantes y no necesita figurar como aditivo con una función tecnológica en el alimento final. <u>Recomendación:</u> Examinar si esta disposición se puede sustituir por una referencia a las <i>Directrices para el uso de aromatizantes</i> (CAC/GL 66-2008), porque este aditivo se utiliza en aromatizantes y no tenía función tecnológica en el producto final.

**Gas de envasado**

Estos gases de envasado están en uso y se han identificado como justificados tecnológicamente para disminuir la oxidación y el crecimiento de microorganismos aerobios.

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
290	Dióxido de carbono	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
941	Nitrógeno	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

**Sustancias conservadoras** (para productos envasados de oxígeno reducido solamente)

Estas sustancias conservadoras están en uso y se han identificado como justificadas tecnológicamente para prevenir el desarrollo de *Listeria monocytogenes*.

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima	Estado de ratificación
200-203	Sorbatos	2000 mg/kg como ácido sórbico	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
210-213	Benzoatos	200 mg/kg como ácido benzoico	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

**4.3 Pescado desecado-ahumado**

Disposiciones	Estado de ratificación
En el pescado desecado-ahumado no está permitido ningún aditivo.	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

**PROYECTO DE NORMA PARA PRODUCTOS DE VENERAS CONGELADOS RÁPIDAMENTE Y FRESCOS SIN ELABORAR**

*(En el trámite 6 del procedimiento)<sup>4</sup>*

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS****4.1 Carne de veneras y veneras sobre huevas frescas con o sin agua añadida**

Disposiciones	Estado de ratificación
En este producto no está permitido ningún aditivo.	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

**4.2 Carne de veneras congeladas rápidamente y veneras sobre huevas procesadas con fosfatos**

Disposiciones	Estado de ratificación
<p>Está permitido utilizar los fosfatos que se indican a continuación como humectantes o secuestrantes en los productos definidos en 2.1.2 (carne de veneras congeladas rápidamente o veneras sobre huevas con una solución de agua y fosfatos añadida) solamente.</p> <p>Los aditivos deben aplicarse de conformidad con la sección 3 de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) y con buenas prácticas de fabricación como se indica en la sección "X" del Código de prácticas para procesar la carne de veneras congeladas rápidamente<sup>5</sup>.</p> <p>Los "fosfatos" permitidos en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) están también permitidos en los productos definidos en la subsección 2.1.2 de esta norma a una dosis máxima de 2200 mg/kg expresada como fósforo.</p>	<p>No ratificado por la 45ª reunión del CCFA</p> <p><u>Observación:</u></p> <p>Se necesita más información del CCFFP sobre esta propuesta y la información debe presentarse en forma de cuadro tal como se muestra en el Anexo 1 de CX/FA 13/45/2 para su examen y ratificación; el CCFA debe solicitar al CCFFP información adicional sobre este tema para reconsiderarlo en la siguiente reunión del CCFA.</p>

<sup>4</sup> REP13/FFP, párr. 68 y Apéndice IX

<sup>5</sup> en desarrollo

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (CCPFV)****ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA<sup>6</sup>  
(Revisión de CODEX STAN 66-1981)**

(En el trámite 5/8)

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Disposiciones	Estado de ratificación
El uso de reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color <sup>7</sup> , agentes endurecedores, acentuadores del sabor, sustancias conservadoras y espesantes <sup>8</sup> que se utilizan de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios es aceptable en los alimentos que cumplen esta norma.	Ratificado por la 45 <sup>a</sup> reunión del CCFA

**NORMA PARA ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA<sup>9</sup>**

(CODEX STAN 254-2003)

Las disposiciones para aditivos alimentarios en la sección 4 deben sustituirse por las disposiciones que se indican a continuación:

**4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Disposiciones	Estado de ratificación
El uso de reguladores de la acidez y agentes endurecedores que se utilizan de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas) o que figuran en el Cuadro 3 de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> es aceptable en los alimentos que cumplen esta norma.	Ratificado por la 45 <sup>a</sup> reunión del CCFA

**NORMA PARA LOS TOMATES EN CONSERVA<sup>10</sup>**

(CODEX STAN 13-1981)

Las disposiciones para aditivos alimentarios en la sección 4 deben sustituirse por las disposiciones que se indican a continuación:

**4 ADITIVOS ALIMENTARIOS****4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ**

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	Estado de ratificación
300	Ácido ascórbico, L-	BPF	Ratificado por la 45 <sup>a</sup> reunión del CCFA

<sup>6</sup> REP13/PFV, párr. 38 y Apéndice II<sup>7</sup> Aceitunas de mesa oscurecidas por oxidación<sup>8</sup> Aceitunas de mesa con relleno<sup>9</sup> REP13/PFV, párr. 124 y Apéndice VI<sup>10</sup> REP13/PFV párrs. 112-113 y 123 y el Apéndice VI

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	Estado de ratificación
330	Ácido cítrico	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
331(i)	Citrato diácido de sodio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
331(iii)	Citrato trisódico	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
332(i)	Citrato diácido de potasio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
332(ii)	Citrato tripotásico	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
333(iii)	Citrato tricálcico	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
380	Citrato de triamonio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
507	Ácido clorhídrico	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
514(i)	Sulfato sódico	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
515(i)	Sulfato de potasio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
575	Glucono-delta-lactona	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
577	Gluconato de potasio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
578	Gluconato de calcio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
580	Gluconato de magnesio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

<p><b>4.2 AGENTES ENDURECEDORES</b></p> <p>El uso de los agentes endurecedores que figuran en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para la categoría de alimentos 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización es aceptable en los alimentos que cumplen esta norma.</p>	<p>Ratificado por la 45ª reunión del CCFA</p>
---	---

**NORMA PARA LOS CONCENTRADOS DE TOMATE ELABORADOS<sup>11</sup>**  
(CODEX STAN 57-1981)

Las disposiciones para aditivos alimentarios en la sección 4 deben sustituirse por las disposiciones que se indican a continuación:

**4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ**

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	Estado de ratificación
300	Ácido ascórbico, L-	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
330	Ácido cítrico	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

<sup>11</sup> REP13/PFV párrs. 114 y 123 y el Apéndice VI



<b>N.º del SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Estado de ratificación</b>
331(i)	Citrato diácido de sodio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
331(iii)	Citrato trisódico	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
332(i)	Citrato diácido de potasio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
332(ii)	Citrato tripotásico	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
333(iii)	Citrato tricálcico	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
380	Citrato de triamonio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
507	Ácido clorhídrico	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
514(i)	Sulfato sódico	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
515(i)	Sulfato de potasio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
575	Glucono-delta-lactona	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
577	Gluconato de potasio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
578	Gluconato de calcio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA
580	Gluconato de magnesio	BPF	Ratificado por la 45ª reunión del CCFA

**COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA (CCASIA)****ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA TEMPE<sup>12</sup>**

(En el trámite 5/8)

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Disposiciones	Estado de ratificación
4.1 Ninguno permitido.	Ratificado por la 45 <sup>a</sup> reunión del CCFA
<b>4.2 Coadyuvantes de elaboración</b>	<u>Recomendaciones:</u>
En estos productos se pueden utilizar coadyuvantes de elaboración para controlar la acidez durante el remojo de las judías.	Incorporar una referencia a las <i>Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración</i> (CAC/GL 75-2010) en la sección 4.2 Coadyuvantes de elaboración.

**NORMA REGIONAL PARA LA SALSA DE AJÍ (ASIA)<sup>13 14</sup>**

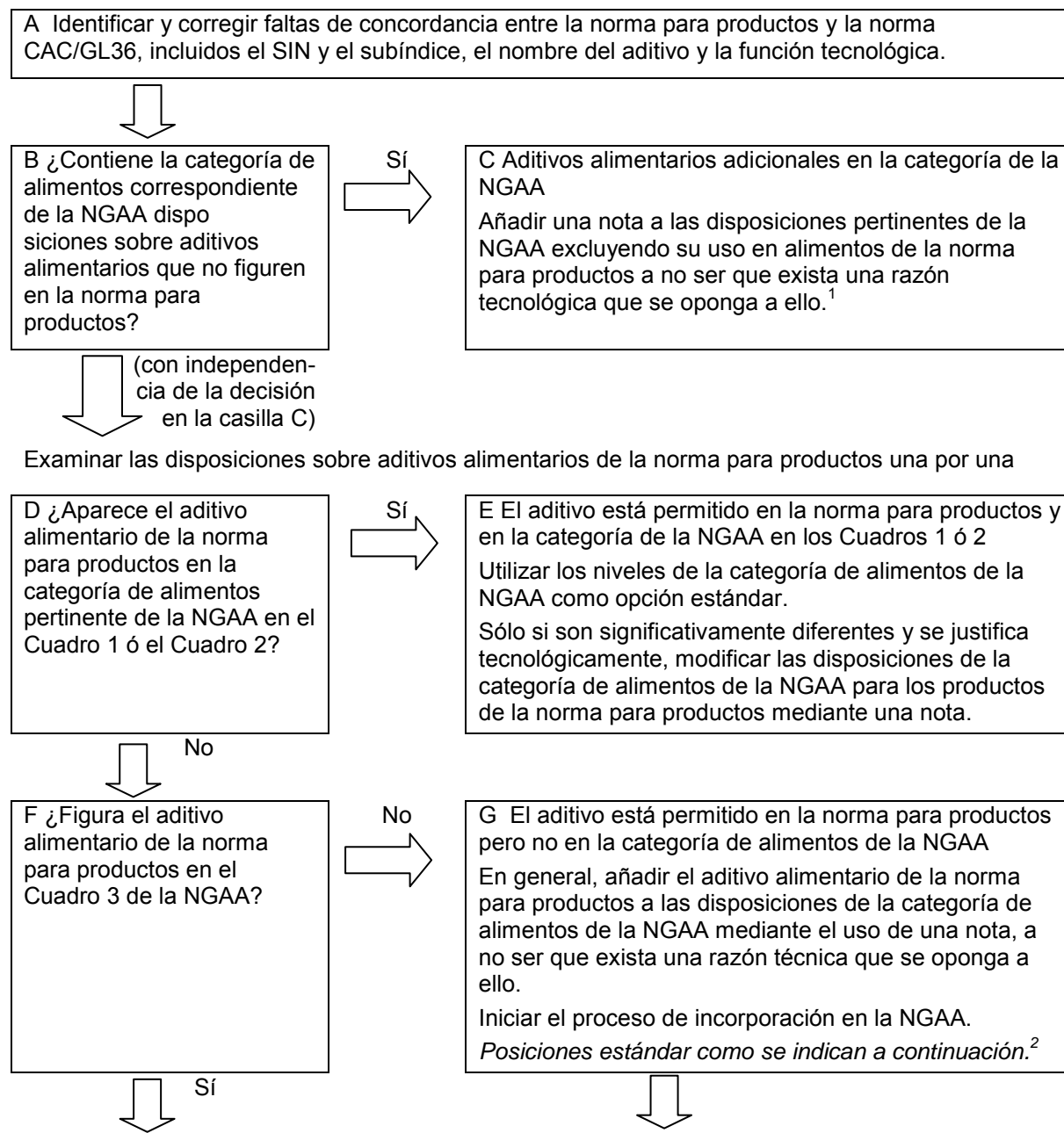
(CODEX STAN 306R-2011)

Disposiciones	Estado de ratificación
<p>Con respecto a los dos aditivos alimentarios que no han sido ratificados, el Comité Coordinador decidió recomendar la dosis máxima (DM) para curcumina de 1000 mg/kg; y decidió no incorporar oleoresina de pimentón en la lista de aditivos alimentarios, tomando nota de que la oleoresina de pimentón había sido evaluada por el JECFA como especia y que las especias figuran en la sección 3.1.2 Otros ingredientes permitidos.</p> <p>El Comité Coordinador decidió también sustituir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ácido tartárico (SIN 334) por tartratos (SIN 334 ácido tartárico, L(+); SIN 335(i) tartrato monosódico; SIN 335(ii) tartrato de sodio L(+); SIN 336(i) tartrato monopotásico; SIN 336(ii) tartrato dipotásico; SIN 337 tartrato de potasio y sodio L(+)), DM 5000 mg/kg (como ácido tartárico).</li> <li>- Etil para-hidroxibenzoato (SIN 214) por parahidroxibenzoatos (SIN 214 etil para-hidroxibenzoatos; SIN 218 metil para-hidroxibenzoatos), DM 1000 mg/kg.</li> <li>- Sacarina de sodio (SIN 954(iv)) por sacarinas (SIN 954(i) sacarina; SIN 954(ii) sacarina de calcio; SIN 954(iii) sacarina de potasio; SIN 954(iv) sacarina de sodio), DM 150 mg/kg.</li> </ul> <p>El Comité Coordinador no convino en sustituir polifosfato de sodio (SIN 452(i)) por fosfatos porque la norma permitía el uso de otros reguladores de la acidez del Cuadro 3 de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (NGAA) (CODEX STAN 192-1995).</p>	Ratificado por la 45 <sup>a</sup> reunión del CCFA

<sup>12</sup> REP13/ASIA párrs. 117 y Apéndice II<sup>13</sup> REP13/ASIA párrs. 18-20<sup>14</sup> En respuesta a la solicitud de la 43<sup>a</sup> reunión del CCFA (REP12/FA párrs. 37-38)

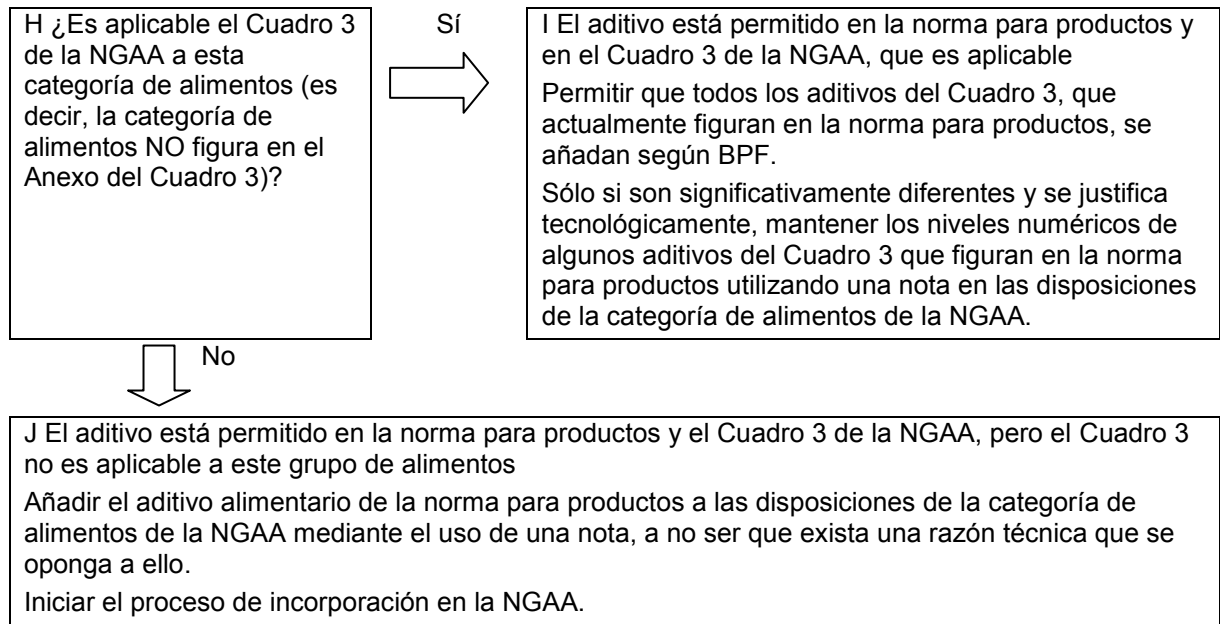
**Apéndice IV**

**ÁRBOL DE DECISIONES PARA EL ENFOQUE RECOMENDADO PARA LA ADAPTACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA Y DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS**



<sup>1</sup> C1 - Hay comité sobre el producto y aprueba la necesidad tecnológica del aditivo en la norma para producto; C2- El comité sobre el producto ya no está activo o no existe: el CCFA establece la necesidad tecnológica del aditivo en la norma para producto a través de un grupo de trabajo/sesión plenaria.

<sup>2</sup> G1 - El aditivo figura en el Cuadro 1 para otras categorías de alimentos de la NGAA: Añadir el aditivo alimentario de la norma para producto a las disposiciones de la categoría de alimentos de la NGAA mediante una nota. Iniciar el proceso de incorporación en la NGAA; G2: El aditivo figura en la lista (es decir, el nombre y el número del SIN) en la NGAA, pero no tiene disposiciones aprobadas (Trámite 8) en la NGAA: añadir a la NGAA pero sólo para las normas de productos pertinentes; G3: El aditivo no está o ya no está en la lista: no se añada a la NGAA (es decir, retírese el permiso de los productos de la norma para producto).



Apéndice V

## DOCUMENTO DE PROYECTO

**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA REVISIÓN DE LAS ORIENTACIONES PARA UNA EVALUACIÓN SENCILLA DE LA INGESTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS****(CAC/GL 3-1989)****1. Objetivo y ámbito de aplicación del nuevo trabajo propuesto**

El objetivo del nuevo trabajo propuesto es revisar las *Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios* (CAC/GL 03-1989), a fin de reflejar los procedimientos utilizados actualmente para evaluar la ingesta de aditivos alimentarios. La intención del documento revisado es facilitar el trabajo a gobiernos, especialmente de los países en desarrollo, sobre la evaluación de la exposición alimentaria a aditivos alimentarios. Este documento contribuirá también a aumentar los datos nacionales presentados al JECFA y los gobiernos nacionales pueden utilizarlo como un instrumento de selección para sustentar su trabajo sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

**2. Pertinencia y oportunidad**

Dado que los Principios y métodos para la evaluación de riesgos de sustancias químicas en los alimentos (EHC 240) han sido terminados, se debe revisar el documento CAC/GL 03-1989 a fin de reflejar las prácticas actuales.

**3. Principales aspectos a tratar**

Sucintamente el documento revisado debe tratar los temas siguientes:

- Evaluación de la exposición alimentaria: la ingesta diaria máxima teórica (IDMT) y la ingesta diaria estimada (IDE);
- Datos disponibles: concentración de aditivos alimentarios en el alimento, regulación del uso de aditivos alimentarios, datos del consumo de alimentos y peso corporal;
- Criterio sencillo para la evaluación de la exposición alimentaria a aditivos alimentarios: criterios para establecer prioridades en la evaluación de la exposición alimentaria a aditivos alimentarios y método propuesto para una evaluación sencilla de la exposición alimentaria a aditivos;
- Ejemplos de cálculo.

**4. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos**

La propuesta concuerda con los criterios aplicables a los temas generales:

**(a) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o posibles para el comercio internacional**

No se ha identificado ninguna.

**(b) Ámbito de aplicación del trabajo y establecimiento de prioridades entre las distintas secciones del trabajo**

El documento tiene dos secciones que deben revisarse: las orientaciones y los ejemplos de cálculo de la exposición alimentaria a aditivos alimentarios. El trabajo empezará por la revisión de las orientaciones, seguido de la revisión de los ejemplos.

**(c) Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este ámbito y/o propuesto por los órganos intergubernamentales internacionales pertinentes**

La propuesta se basa principalmente en los "Principios y métodos para la evaluación de riesgos de sustancias químicas en los alimentos - Criterios de salud medioambientales (EHC) 240" de la FAO/OMS y los principios de análisis de riesgos.

**(d) Posibilidad de normalización del tema de la propuesta**

No se ha identificado ninguna.

**(e) Consideración de la magnitud global del problema o el tema**

Algunos criterios para la estimación de la exposición alimentaria a aditivos alimentarios pueden ser muy costosos y laboriosos, y por consiguiente, los países pueden tener dificultades para emprender esos estudios a escala nacional. Las *Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios* (CAC/GL 03-1989) revisadas proporcionarán una orientación sencilla para facilitar la generación de datos que puedan presentarse a las peticiones del JECFA de datos de la ingesta de aditivos alimentarios.

**5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex**

La propuesta de nuevo trabajo es pertinente para el Objetivo 2 del Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius de 2008-2013 - Fomento de la aplicación más amplia y consecuente de los principios científicos y análisis de riesgos, con respecto a la integración de asesoramiento científico vigente de la FAO y la OMS.

**6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos vigentes del Codex**

Los documentos siguientes son pertinentes y se tendrán en cuenta: Preámbulo de la *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios* (NGAA; CODEX STAN 192-1995), Manual de procedimiento (20 edición). Sección IV: Análisis de riesgos; y los "Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios", que fueron revisados por la 44ª reunión del CCFA y aprobados por el 35º período de sesiones de la CAC (REP 12/FA, párr. 21 y Apéndice II).

**7. Identificación de cualquier requisito y disponibilidad de dictámenes científicos expertos**

No se ha identificado ninguno.

**8. Identificación de cualquier necesidad de información técnica para la norma proveniente de órganos externos de modo que se pueda planificar**

No se ha identificado ninguna.

**9. El plazo de tiempo propuesto para realizar el nuevo trabajo**

El plazo de tiempo propuesto para realizar el trabajo sobre la revisión es de tres años, tras la aprobación por la Comisión. Si el nuevo trabajo se aprueba en 2013, el documento revisado se remitirá para su aprobación por la Comisión en 2016.

**Apéndice VI****NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS****(Para adopción en el Trámite 8 y el Trámite 5/8 del procedimiento)<sup>1</sup>****ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL**

SIN 260 Ácido acético, glacial

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	TT, UU	8	
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	TT, UU	8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		8	
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5000	mg/kg	E8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	5/8	

**ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL**

SIN 472a Ésteres acéticos y de ácidos grasos de

Clases Funcionales: Emulsionantes, Secuestrantes, Glicerol, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO**

SIN 1422 Adipato de dialmidón acetilado

Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	5/8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		5/8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	

<sup>1</sup> Las disposiciones que sustituyen o revisan disposiciones que actualmente están aprobadas en la NGAA se han realizado en gris.

## ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

## FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO

SIN 1414 Fosfato de dialmidón acetilado Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

## ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO

SIN 1401 Almidón tratado con ácido Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	5/8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		5/8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	C	8	

## AGAR

SIN 406 Agar Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes, Emulsionantes,

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

## ÁCIDO ALGÍNICO

SIN 400 Ácido algínico Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes Emulsionantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	



**ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS**

SIN 1402 Almidón tratado con álcalis Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	5/8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		5/8	

**SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO**

SIN 523 Sulfato de aluminio y amonio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes de retención de color, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	520	mg/kg	6, BB	5/8
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	300	mg/kg	6, DD	5/8
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	100	mg/kg	6, CC	5/8
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	100	mg/kg	6, AA, CC	5/8
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	40	mg/kg	6, CC, EE	5/8
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	40	mg/kg	6, CC, FF	5/8
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	200	mg/kg	6, GG	8 2013r

**SILICATO DE ALUMINIO**

SIN 559 Silicato de aluminio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
05.3	Goma de mascar	100	mg/kg	6, 174	5/8

**ALGINATO DE AMONIO**

SIN 403 Alginato de amonio Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes Emulsionantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	

**ALGINARO DE AMONIO**

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**CARBONATO DE AMONIO**

SIN 503(i) Carbonato de amonio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Leudantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	F, EE	8	

**CARBONATO ÁCIDO DE AMONIO**

SIN 503(ii) Carbonato ácido de amonio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Leudantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	F, EE	8	

**HIDRÓXIDO DE AMÓNIO**

SIN 527 Hidróxido de amónio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		5/8	

**ÁCIDO ASCÓRBICO, L-**

SIN 300 Ácido ascórbico, L- Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	500	mg/kg	TT	8
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	200	mg/kg		5/8
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	NN		5/8
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF			8
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF			8
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF			5/8
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	50	mg/kg	72, WW	8
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	500	mg/kg		K8
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	BPF			5/8
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	BPF			5/8
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF			5/8
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	BPF			5/8
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160		5/8

**ALMIDÓN BLANQUEADO**

SIN 1403 Almidón blanqueado Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B		5/8
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A		5/8
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF			5/8
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	C		8

**ACETATO DE CALCIO**

SIN 263 Acetato de calcio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	PP	8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	F	8	

**ALGINATO DE CALCIO**

SIN 404 Alginato de calcio

Clases Funcionales: Antiespumantes, Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO**

SIN 556 Silicato de aluminio y calcio

Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	265 mg/kg	6, QQ	5/8	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	570 mg/kg	6, QQ	5/8	
05.3	Goma de mascar	100 mg/kg	6 & 174	5/8	

**CARBONATO DE CALCIO**

SIN 170(i) Carbonato de calcio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Sustancias inertes, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		5/8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		5/8	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	NN	5/8	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	95	8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	8	
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		5/8	

## CARBONATO DE CALCIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	YY, ZZ	8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		5/8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF		8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	5/8	

## CLORURO DE CALCIO

SIN 509 Cloruro de calcio Clases Funcionales: Agentes endurecedores, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	

## HIDRÓXIDO DE CALCIO

SIN 526 Hidróxido de calcio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		5/8	
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	2000 mg/kg	55 & 72	8	
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	8	
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	2000 mg/kg	55 & 72	5/8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	F	8	

## LACTATO DE CALCIO

SIN 327 Lactato de calcio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		5/8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		5/8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	10000	mg/kg	58	5/8
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		5/8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	83, F	8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	5/8	

**ÓXIDO DE CALCIO**

SIN 529 Óxido de calcio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		5/8	

**SULFATO DE CALCIO**

SIN 516 Sulfato de calcio

Clases Funcionales: Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	5/8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		5/8	

**GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO**

SIN 410

Goma de semillas de algarrobo

Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**CARRAGENINA**

SIN 407

Carragenina

Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	

**ÁCIDO CÍTRICO**

SIN 330

Ácido cítrico

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Secuestrantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	TT, VV	8	

## ÁCIDO CÍTRICO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	TT, VV, WW, XX	8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		5/8	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	NN	5/8	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61, OO	8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	5/8	
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		8	
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		8	
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5000	mg/kg	E8	
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	BPF		5/8	
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	BPF		5/8	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF		5/8	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	BPF		5/8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	5/8	

## ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL

SIN 472c Ésteres cítricos y de ácidos grasos de Clases Funcionales: Antioxidantes, Emulsionantes, Agentes de tratamiento de las glicerol harinas, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	

## DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO

SIN 1400 Dextrinas, almidón tostado Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	

## DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	5/8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		5/8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	C	8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	

## FOSFATO DE DIALMIDÓN

SIN 1412

Fosfato de dialmidón

Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	5/8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		5/8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

## ÁCIDO FUMÁRICO

SIN 297

Ácido fumárico

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	700 mg/kg		5/8	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	NN	5/8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	5/8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	5/8	
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		5/8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	YY, ZZ	5/8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		5/8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	8	

**GOMA GELLAN**

SIN 418 Goma gellan

Clases Funcionales: Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**GLUCONO-DELTA-LACTONA**

SIN 575 Glucono-delta-lactona

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Leudantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		5/8	
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		5/8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	F	5/8	

**GOMA GUAR**

SIN 412 Goma guar

Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	

**GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)**

SIN 414

Goma arábica (Goma de acacia)

Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	5/8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		5/8	

**ÁCIDO CLORHÍDRICO**

SIN 507 Ácido clorhídrico

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	F	8	



**HIDROXIPROPILCELULOSA**

SIN 463 Hidroxipropilcelulosa

Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Espumantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	

**HIDROXIPROPILCELULOSA**

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN**

SIN 1442 Fosfato de hidroxipropil dialmidón

Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		5/8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**HIDROXIPROPILMETILCELULOSA**

SIN 464 Hidroxipropilmetilcelulosa

Clases Funcionales: Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO**

SIN 1440 Almidón hidroxipropílico

Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**GOMA KARAYA**

SIN 416 Goma karaya

Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	200	mg/kg	A, B	8
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	

**HARINA KONJAC**

SIN 425 Harina konjac

Clases Funcionales: Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	C	8	

**ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-**

SIN 270 Ácido láctico, L-, D- y DL-

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		5/8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		5/8	
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	TT, VV	8	
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	TT, VV	8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		5/8	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	NN	5/8	
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		8	
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		8	
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72, 83	8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	2000 mg/kg	83, E	8	

**ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL**

SIN 472b Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol

Clases Funcionales: Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	

## ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**LECITINA**

SIN 322(i) Lecitina Clases Funcionales: Antioxidantes, Emulsionantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	

**CARBONATO DE MAGNESIO**

SIN 504(i) Carbonato de magnesio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Agentes de retención de color

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	5000 mg/kg	36	5/8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	8	
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	YY, ZZ	8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	PP	8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		5/8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	8	

**CLORURO DE MAGNESIO**

SIN 511 Cloruro magnésico Clases Funcionales: Agentes de retención de color, Agentes endurecedores, Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	

**HIDRÓXIDO DE MAGNESIO**

SIN 528

Hidróxido de magnesio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes de retención de color

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	8	
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	YY, ZZ	8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	PP	8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	8	

**CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO**

SIN 504(ii)

Carbonato ácido de magnesio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Sustancias inertes, Agentes de retención de color

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	8	
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	YY, ZZ	8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	PP	8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	8	

**ÁCIDO MÁLICO, DL-**

SIN 296

Ácido málico, DL-

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		5/8	
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	XX	8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	

## ÁCIDO MÁLICO, DL-

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	NN	5/8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	5/8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	5/8	
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		5/8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	YY, ZZ	5/8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		5/8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	F	8	
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	BPF		5/8	
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	BPF		5/8	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF		5/8	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	BPF		5/8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	5/8	

**MANITOL**

SIN 421 Manitol Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Humectantes, Estabilizadores, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		5/8	

**METILCELULOSA**

SIN 461 Metilcelulosa Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**METILETILCELULOSA**

SIN 465 Metiletilcelulosa Clases Funcionales: Emulsionantes, Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)**

SIN 460(i) Celulosa microcristalina (Gel de celulosa) Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS**

SIN 471 Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos Clases Funcionales: Antiespumantes, Emulsionantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**FOSFATO DE MONOALMIDÓN**

SIN 1410 Fosfato de monoalmidón Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	5/8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		5/8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**ALMIDÓN OXIDADO**

SIN 1404 Almidón oxidado Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	C	8	

**PECTINAS**

SIN 440 Pectinas Clases Funcionales: Emulsionantes, Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	8	

## PECTINAS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	

**FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO**

SIN 1413 Fosfato de dialmidón fosfatado Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	5/8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		5/8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**POLIDEXTROSA**

SIN 1200 Polidextrosa Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	C	8	

**ACETATOS DE POTASIO**

SIN 261 Acetatos de potasio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	F	8	

**ALGINATO DE POTASIO**

SIN 402 Alginato de potasio Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**CARBONATO DE POTASIO**

SIN 501(i) Carbonato de potasio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	5/8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	11000 mg/kg		5/8	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	NN	8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	8	
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	2000 mg/kg	55 & 72	8	
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	8	
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	2000 mg/kg	55 & 72	5/8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	5/8	

**CLORURO DE POTASIO**

SIN 508 Cloruro de potasio

Clases Funcionales: Acentuadores del sabor, Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	

**CLORURO DE POTASIO**

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	

**CITRATO DÍACIDO DE POTASIO**

SIN 332(i) Citrato diácido de potasio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	



## CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	8	
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	YY, ZZ	8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	PP	8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		8	
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	5/8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	F	8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	8	

## CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO

SIN 501(ii) Carbonato ácido de potasio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Leudantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	8	

## CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	2000 mg/kg	55 & 72	8	
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	8	
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	2000 mg/kg	55 & 72	5/8	

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF		8	

## HIDRÓXIDO DE POTASIO

SIN 525 Hidróxido de potasio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	2000 mg/kg	55 & 72	8	
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	8	
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	2000 mg/kg	55 & 72	5/8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	F	8	

**LACTATO DE POTASIO**

SIN 326

Lactato de potasio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	83, F	8	

**CELULOSA EN POLVO**

SIN 460(ii)

Celulosa en polvo

Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**ALGA EUCHEUMA ELABORADA**

SIN 407a

Alga eucheuma elaborada

Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	

**SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO**

SIN 470(i)

Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio

Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Emulsionantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	

**SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO**

SIN 470(ii)

Sal de ácido oleico con calcio, potasio y Sodio  
Estabilizadores

Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Emulsionantes,

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	

**ACETATO DE SODIO**

SIN 262(i) Acetato de sodio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras, Secuestrantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	6000 mg/kg		5/8	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	NN	8	
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		8	
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		5/8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	F	8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	5/8	

**ALGINATO DE SODIO**

SIN 401 Alginato de sodio

Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO**

SIN 541(i) Fosfato de aluminio y sodio, ácido

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Leudantes, Espesantes

SIN 541(ii) Fosfato de aluminio y sodio, básico

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.6.4	Queso elaborado	1600 mg/kg	6, HH	8	
06.2.1	Harinas	1600 mg/kg	6, JJ	8	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	1000 mg/kg	6	8	
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	100 mg/kg	6, CC	8	
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	100 mg/kg	6, AA, CC	8	
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	40 mg/kg	6, CC, EE	8	
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	40 mg/kg	6, CC, FF	8	

**SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO**

SIN 554 Silicato de aluminio y sodio

Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	60 mg/kg		6, KK	5/8
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	570 mg/kg	6, RR	5/8	
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	265 mg/kg	6, QQ	5/8	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	570 mg/kg	6, QQ	5/8	
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	1140 mg/kg	6	8	2013

## SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
05.3	Goma de mascar	100 mg/kg	6, 174	5/8	
12.1.1	Sal	1000 mg/kg	6, LL	5/8	
12.2.2	Aderezos y condimentos	1000 mg/kg	6,MM	5/8	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	570 mg/kg	6	5/8	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	570 mg/kg	6	5/8	

**CARBONATO DE SODIO**

SIN 500(i) Carbonato de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		5/8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	10000 mg/kg		5/8	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	NN	8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		5/8	
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	2000 mg/kg	55 & 72	8	
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	8	
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	2000 mg/kg	55 & 72	5/8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	G, L	8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	8	

**CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)**

SIN 466 Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)

Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes endurecedores, Agentes gelificantes, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes, Agentes de glaseado

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**CITRATO DÍACIDO DE SODIO**

SIN 331(i) Citrato diácido de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Secuestrantes, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	

## CITRATO DÍACIDO DE SODIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	8	
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	YY, ZZ	8	
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		8	
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	PP	8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		8	
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	5/8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5000	mg/kg	E5/8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	8	

**MALATO DE SODIO, DL-**

SIN 350(ii)

Malato de sodio, DL-

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Humectantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		5/8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	5/8	

**FUMARATO DE SODIO**

SIN 365

Fumarato de sodio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	5/8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	5/8	
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		5/8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	YY, ZZ	5/8	

## FUMARATO DE SODIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		5/8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	5/8	

## GLUCONATO DE SODIO

SIN 576 Gluconato de sodio Clases Funcionales: Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	

## CARBONATO ÁCIDO DE SODIO

SIN 500(ii) Carbonato ácido de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		5/8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		5/8	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	NN	5/8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	8	
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	2000 mg/kg	55 & 72	8	
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	8	
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	2000 mg/kg	55 & 72	5/8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	J	8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	8	

## HIDRÓXIDO DE SODIO

SIN 524 Hidróxido de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		5/8	
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	2000 mg/kg	55 & 72	8	
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	8	
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	2000 mg/kg	55 & 72	5/8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	F	8	

## LACTATO DE SODIO

SIN 325 Lactato de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Incrementadores del volumen, Humectantes, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		8	

## LACTATO DE SODIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		5/8	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	NN	5/8	
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		8	
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	5/8	

## SESQUICARBONATO DE SODIO

SIN 500(iii) Sesquicarbonato de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	8	

## ACETATO DE ALMIDÓN

SIN 1420 Acetato de almidón Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	5/8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		5/8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

## OCTENILSUCCIONATO SÓDICO DE ALMIDÓN

SIN 1450 Octenilsuccionato sódico de almidón Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	5/8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		5/8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	

**ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS**

SIN 1405 Almidones tratados con enzimas Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	5/8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		5/8	

**GOMA TARA**

SIN 417 Goma tara Clases Funcionales: Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	5/8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	C	8	

**GOMA TRAGACANTO**

SIN 413 Goma tragacanto Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	C	8	

**CITRATO TRICÁLCICO**

SIN 333(iii) Citrato tricálcico Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		8	

**CITRATO TRIPOTÁSICO**

SIN 332(ii) Citrato tripotásico Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	SS	8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	



## CITRATO TRIPOTÁSICO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	8	
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	YY, ZZ	8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	PP	8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		8	
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	F	8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	8	

## CITRATO TRISÓDICO

SIN 331(iii) Citrato trisódico

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	SS	8	
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	8	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	8	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	8	
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	YY, ZZ	8	
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		8	
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		8	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	PP	8	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		8	
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	8	
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5000	mg/kg	E8	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	8	

**GOMA XANTANA**

SIN 415 Goma xantana

Clases Funcionales: Emulsionantes, Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A, B	8	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	A	8	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	C	8	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		8	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		5/8	

**Notas**

- Nota 6 Como aluminio.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 36 Dosis residual.
- Nota 41 Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.
- Nota 55 Individualmente o en combinación y dentro de los límites para el sodio, calcio y potasio especificados en la norma para producto.
- Nota 58 Como calcio.
- Nota 61 Sólo para uso en pescado picado.
- Nota 71 Sólo sales de calcio, potasio y sodio.
- Nota 72 Tomando como base el producto listo para el consumo.
- Nota 83 Sólo la forma L(+)
- Nota 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
- Nota 160 Sólo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar.
- Nota 174 Individualmente o combinados: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559).
- Nota A Sólo para uso como estabilizador o espesante.
- Nota B Uso restringido a reconstitución y recombinación solamente.
- Nota C Excluidos los productos regulados por la Norma para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas (nata (crema) recombinada, nata (crema) líquida preenvasada) (CODEX STAN 288-1976).
- Nota D Excluidos los productos regulados por la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981).
- Nota E BPF en los alimentos correspondientes a la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 074-1981).
- Nota F Excluidos los productos regulados por la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981).
- Nota G Dentro del límite para sodio que se indica en la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 073-1981).
- Nota H Para uso como regulador de la acidez y leudante.
- Nota J Dentro del límite para sodio que se indica en la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 073-1981).
- Nota K Para uso como antioxidante.
- Nota L Para uso como leudante en productos regulados por la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981) y como regulador de la acidez en productos regulados por la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981).
- Nota AA Para uso en masa para galletas.
- Nota BB Para uso en hortalizas encurtidas en salmuera, excepto para uso en perilla en salmuera a 780 mg/kg.
- Nota CC Individualmente o en combinación: sulfato de aluminio y amonio (SIN 523) y fosfato de aluminio y sodio (ácido y básico; (SIN 541(i), (ii))).
- Nota DD Sólo para uso en "kuzukiri" y harusame.
- Nota EE Para uso como leudante.

- Nota FF Para uso como leudante en mezclas para panes y bollos dulces al vapor.
- Nota GG Sólo para uso en moluscos y tsukudani cocidos.
- Nota HH Sólo para uso en queso americano elaborado.
- Nota JJ Sólo para uso en harina autoleudante y harina de maíz autoleudante.
- Nota KK Sólo para uso en mezcla seca para chocolate caliente.
- Nota LL Para uso en sal aplicada a quesos secos salados durante la fabricación solamente.
- Nota MM Para uso a 1.700 mg/kg en aderezos aplicados a alimentos de la categoría de alimentos 15.1.
- Nota NN Sólo para uso en fideos, pasta sin gluten y pasta destinada a dietas hipoproteicas.
- Nota OO Sólo para uso en camarones.
- Nota PP Excepto para uso en jarabe de arce.
- Nota QQ Individualmente o en combinación: silicato de aluminio y sodio (SIN 554) y silicato de aluminio y calcio (SIN 556).
- Nota RR Sólo para uso en blanqueadores de bebidas en polvo.
- Nota SS Sólo para uso en suero de mantequilla sometido a tratamiento térmico.
- Nota TT Para uso en hongos comestibles y productos de hongos.
- Nota UU 20.000 mg/kg en hongos encurtidos en salmuera.
- Nota VV Ácido cítrico (SIN 330) y ácido láctico (SIN 270) 5.000 mg/kg individualmente o en combinación en hongos esterilizados.
- Nota WW Para uso como antioxidante.
- Nota XX Para uso como secuestrante en patatas (papas) fritas congeladas rápidamente.
- Nota YY No para uso en arenque del Atlántico y espadín
- Nota ZZ Excluidos los productos regulados por la Norma para Pescado Salado y Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae (CODEX STAN 167-1989), la Norma para las Aletas de Tiburón Secas (CODEX STAN 189-1993), la Norma para Galletas de Pescado Marino y de Agua Dulce, y de Mariscos Crustáceos y Moluscos (CODEX STAN 222-2001) y la Norma para las Anchoas Hervidas Secas Saladas (CODEX STAN 236-2003).

**Apéndice VII****REVOCACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS SOBRE PRODUCTOS****(para aprobación)*****Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo (CODEX STAN 207-1999)***

- Disposición sobre el silicato de aluminio (SIN 559).

***Norma para los productos a base de caseína alimentaria (CODEX STAN 290-1995)***

- Disposición sobre el silicato de aluminio (SIN 559).

***Norma para las mezclas de leche desnatada (descremada) (CODEX STAN 251-2006)***

- Disposición sobre el silicato de aluminio (SIN 559).

***Norma general para el queso (CODEX STAN 283-1978)***

- Disposiciones sobre: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y potasio (SIN 555), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559).

***Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco (CODEX STAN 221-2001)***

- Disposiciones sobre: fosfatos de aluminio y sodio (SIN 541), silicato de aluminio y potasio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559).

***Norma para quesos específicos (CODEX STAN 262 a 272)***

- Disposiciones sobre: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559) (según corresponda).

***Norma para cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares (CODEX STAN 105-1981)***

- Disposiciones sobre: silicato de aluminio y sodio (SIN 554) y silicato de aluminio (SIN 559).

**Apéndice VIII****NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****SUSPENSIÓN DE TRABAJOS DE PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS****(para información)****ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL**

SIN 260 Ácido acético, glacial Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	5000 mg/kg		7
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas	BPF		7

**ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO**

SIN 1422 Adipato de dialmidón acetilado Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7

**FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO**

SIN 1414 Fosfato de dialmidón acetilado Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	10000mg/kg		7

**ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO**

SIN 1401 Almidón tratado con ácido Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7

**ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS**

SIN 1402 Almidón tratado con álcalis Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7

**SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO**

SIN 523 Sulfato de aluminio y amonio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes de retención de color, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	100 mg/kg	6	3
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	100mg/kg	6 & 29	3
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	100 mg/kg	mg/kg	6 & 29 3
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	6	3
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100mg/kg	6	3
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	500 mg/kg	6	3

**SILICATO DE ALUMINIO**

SIN 559 Silicato de aluminio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	10000 mg/kg	6 & 174	3
01.6.1	Queso no madurado	10000 mg/kg	6	3
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	10000mg/kg	6 & 174	3
01.6.4	Queso elaborado	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3
01.6.5	Productos análogos al queso	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3

**ÁCIDO ASCÓRBICO, L-**

SIN 300 Ácido ascórbico, L- Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas	500 mg/kg		7

**ALMIDÓN BLANQUEADO**

SIN 1403 Almidón blanqueado Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4

**ALMIDÓN BLANQUEADO**

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7

**SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO**

SIN 556 Silicato de aluminio y calcio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.1	Queso no madurado	10000 mg/kg	6 & 174	3
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	10000mg/kg	6 & 174	3

## SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
01.6.4	Queso elaborado	10000 mg/kg	6, 174 & 177		3
01.6.5	Productos análogos al queso	10000 mg/kg	6, 174 & 177		3
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	265 mg/kg	6 & 174		3
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15000 mg/kg	6 & 56		3
12.1.1	Sal	20000 mg/kg	6		3

**CARBONATO DE CALCIO**

SIN 170(i) Carbonato de calcio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Sustancias inertes, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF		7
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	BPF		7
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	7

**LACTATO DE CALCIO**

SIN 327 Lactato de calcio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7

**GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO**

SIN 410 Goma de semillas de algarrobo Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7
04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas	BPF		7
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	BPF		7

**ÁCIDO CÍTRICO**

SIN 330 Ácido cítrico Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Secuestrantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas	BPF		7

**DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO**

SIN 1400 Dextrinas, almidón tostado Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7

**FOSFATO DE DIALMIDÓN**

SIN 1412 Fosfato de dialmidón

Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7

**ÁCIDO FUMÁRICO**

SIN 297 Ácido fumárico

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		4
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	51	4

**GOMA GELLAN**

SIN 418 Goma gellan

Clases Funcionales: Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7
04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas	BPF		7
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	BPF		7
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF		7

**GLUCONO-DELTA-LACTONA**

SIN 575 Glucono-delta-lactona

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Leudantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7

**GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)**

SIN 414

Goma arábiga (Goma de acacia)

Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	5000 mg/kg		7
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	5000 mg/kg		7

**ÁCIDO CLORHÍDRICO**

SIN 507 Ácido clorhídrico

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	BPF		7



**FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN**

SIN 1442 Fosfato de hidroxipropil dialmidón Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7

**ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO**

SIN 1440 Almidón hidroxipropílico Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7

**GOMA KARAYA**

SIN 416 Goma karaya Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7
04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas	BPF		7
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	BPF		7
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF		7

**ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-**

SIN 270 Ácido láctico, L-, D- y DL- Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas	BPF		7
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	6000 mg/kg		7
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	51	7

**LECITINA**

SIN 322(i) Lecitina Clases Funcionales: Antioxidantes, Emulsionantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		7

**CARBONATO DE MAGNESIO**

SIN 504(i) Carbonato de magnesio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Agentes de retención de color

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		7

## CARBONATO DE MAGNESIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Année
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF			7
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF			7

## HIDRÓXIDO DE MAGNESIO

SIN 528 Hidróxido de magnesio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes de retención de color

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		7
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		7

## CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO

SIN 504(ii) Carbonato ácido de magnesio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Sustancias inertes, Agentes de retención de color

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		7
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		7

## ÁCIDO MÁLICO, DL-

SIN 296 Ácido málico, DL- Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	100 mg/kg		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	100 mg/kg		7
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas	BPF		7
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		4
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	51	4

## MANITOL

SIN 421 Manitol Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Humectantes, Estabilizadores, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		4

## FOSFATO DE MONOALMIDÓN

SIN 1410 Fosfato de monoalmidón Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7

**ALMIDÓN OXIDADO**

SIN 1404 Almidón oxidado

Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7

**FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO**

SIN 1413

Fosfato de dialmidón fosfatado

Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7

**ACETATOS DE POTASIO**

SIN 261

Acetatos de potasio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7

**CARBONATO DE POTASIO**

SIN 501(i)

Carbonato de potasio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF		7

**HIDRÓXIDO DE POTASIO**

SIN 525

Hidróxido de potasio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF		7

**LACTATO DE POTASIO**

SIN 326

Lactato de potasio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7

**ACETATO DE SODIO**

SIN 262(i)

Acetato de sodio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras, Secuestrantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	5000 mg/kg		7
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas	BPF		7

**FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO**

SIN 541(i) Fosfato de aluminio y sodio, ácido

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Leudantes, Espesantes

SIN 541(ii) Fosfato de aluminio y sodio, básico

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.6.1	Queso no madurado	670 mg/kg	6	3
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	2000mg/kg	6	6
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., roscas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")	2000 mg/kg	6	6
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	15300 mg/kg	29	6
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	360 mg/kg	6	3
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	190 mg/kg	6 & 41	6
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	600 mg/kg	6	3
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	2000 mg/kg	6 & 127	6

**SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO**

SIN 554

Silicato de aluminio y sodio

Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20000 mg/kg	6	3
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	10000mg/kg	6 & 174	3
01.6.4	Queso elaborado	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3
01.6.5	Productos análogos al queso	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	20000 mg/kg		6 3
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	570 mg/kg	6 & 174	3
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	20000mg/kg	6	3
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	20000 mg/kg	6	3
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	10000 mg/kg	6 & 174	3
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	10000 mg/kg	6	3
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	10000 mg/kg	6 & 174	3
12.1.2	Sucedáneos de la sal	10000 mg/kg		6
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	120 mg/kg	6	3

**CARBONATO DE SODIO**

SIN 500(i)

Carbonato de sodio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7

**MALATO DE SODIO, DL-**

SIN 350(ii)

Malato de sodio, DL-

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Humectantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		4

**FUMARATO DE SODIO**

SIN 365 Fumarato de sodio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		4
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	BPF	51	4

**CARBONATO ÁCIDO DE SODIO**

SIN 500(ii) Carbonato ácido de sodio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7

**HIDRÓXIDO DE SODIO**

SIN 524 Hidróxido de sodio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7
06.2.2	Almidones	BPF		7
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF		7

**LACTATO DE SODIO**

SIN 325 Lactato de sodio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Incrementadores del volumen, Humectantes, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas	BPF		7
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF		7

**SESQUICARBONATO DE SODIO**

SIN 500(iii) Sesquicarbonato de sodio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7

**ACETATO DE ALMIDÓN**

SIN 1420 Acetato de almidón

Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7

**OCTENILSUCCIONATO SÓDICO DE ALMIDÓN**

SIN 1450 Octenilsuccionato sódico de almidón

Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7

**ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS**

SIN 1405 Almidones tratados con enzimas Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	BPF		4
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		7

**GOMA TRAGACANTO**

SIN 413 Goma tragacanto Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	13000 mg/kg		7
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	13000mg/kg		7
04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas	BPF		7
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	BPF		7
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF		7

**CITRATO TRICÁLCICO**

SIN 333(iii) Citrato tricálcico Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Trámite
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF		7

**Notas**

Nota 6 Como aluminio.

Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Nota 29 Bases de presentación no especificadas.

Nota 41 Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.

Nota 51 Sólo para uso en las hierbas.

Nota 56 Siempre y cuando no haya almidón presente.

Nota 127 Según se sirve al consumidor.

Nota 174 Individualmente o combinados: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559).

Nota 177 Sólo para uso en queso rebanado, desmenuzado o rallado.

Nota C Excluidos los productos regulados por la Norma para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas (nata (crema) recombinada, nata (crema) líquida preenvasada) (CODEX STAN 288-1976).

**Apéndice IX****ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

(Para adopción en el trámite 5/8 del procedimiento)

**Sección 3 y 4 - Sistema internacional de numeración de los aditivos alimentarios**

Parte 1 - enmienda de los nombres de aditivos alimentarios, clases funcionales y funciones tecnológicas (los cambios aparecen **en negrita** y las supresiones ~~tachadas~~)

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
453	Ortofosfato de hierro (III)	Colorante	<i>colorante</i>
		Sustancia inerte	<i>sustancia inerte</i>
454	Pirofosfato de hierro (III)	Sustancia inerte	<i>sustancia inerte</i>
455	Mannoproteínas de levadura	Estabilizador	<i>estabilizador</i>
905e	<del>Aceite mineral, viscosidad media y baja, clase I</del>	Agente de glaseado	<i>agente de glaseado</i>
	<b>Aceite mineral, viscosidad media</b>		<i>agente de sellado</i>
969	Advantame	Edulcorante	<i>edulcorante</i>
		Acentuador del sabor	<i>acentuador del sabor</i>

Parte 2 – funciones tecnológicas y supresiones adicionales (los cambios aparecen **en negrita** y las supresiones, ~~tachadas~~)

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
325	Lactato de sodio	Regulador de la acidez	<i>regulador de la acidez</i>
		Antioxidante	<i>antioxidante</i>
			<i>antioxidante sinergista</i>
		Incrementador del volumen	<i>incrementador del volumen</i>
		<b>Emulsionante</b>	<b><i>emulsionante</i></b>
		Humectante	<i>humectante</i>
Espesante	<i>espesante</i>		
326	Lactato de potasio	Regulador de la acidez	<i>regulador de la acidez</i>
		Antioxidante	<i>antioxidante</i>
			<i>antioxidante sinergista</i>
		<b>Emulsionante</b>	<b><i>emulsionante</i></b>
<b>Humectante</b>	<b><i>humectante</i></b>		
327	Lactato de calcio	Regulador de la acidez	<i>regulador de la acidez</i>
		Agente de tratamiento de las harinas	<i>agente de tratamiento de las harinas</i>
		<b>Agente endurecedor</b>	<b><i>agente endurecedor</i></b>
330	Ácido cítrico	Regulador de la acidez	<i>regulador de la acidez</i>
		Antioxidante	<i>antioxidante</i>
		<b>Agente de retención de color</b>	<b><i>agente de retención de color</i></b>
		Secuestrante	<i>Secuestrante</i>
415	Goma xantana	Emulsionante	<i>emulsionante</i>
		Espumante	<i>espumante</i>
		Estabilizador	<i>estabilizador</i>
		Espesante	<b><i>Agente potenciador del volumen</i></b>
<i>espesante</i>			

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
420(i)	Sorbitol	Incrementador del volumen	<i>incrementador del volumen</i>
		Humectante	<i>humectante</i>
		Secuestrante	<i>secuestrante</i>
		Estabilizador	<i>estabilizador</i>
		Edulcorante	<i>edulcorante</i>
		<b><u>Espesante</u></b>	<b><u>agente texturizador</u></b>
420(ii)	Jarabe de sorbitol	Incrementador del volumen	<i>incrementador del volumen</i>
		Humectante	<i>humectante</i>
		Secuestrante	<i>secuestrante</i>
		Estabilizador	<i>estabilizador</i>
		Edulcorante	<i>edulcorante</i>
		<b><u>Espesante</u></b>	<b><u>agente texturizador</u></b>
421	Manitol	Antiaglutinante	<i>antiaglutinante</i>
		Incrementador del volumen	<i>incrementador del volumen</i>
		Humectante	<i>humectante</i>
		Estabilizador	<i>estabilizador</i>
		Edulcorante	<i>edulcorante</i>
		<b><u>Espesante</u></b>	<b><u>agente texturizador</u></b>
432	Monolaurato de sorbitán polioxietilado (20)	Emulsionante	<i>agente dispersante</i> <i>emulsionante</i>
		<b><u>Estabilizador</u></b>	<b><u>emulsionante</u></b> <b><u>estabilizador</u></b>
433	Monooleato de sorbitán polioxietilado (20)	Emulsionante	<i>agente dispersante</i> <i>emulsionante</i>
		<b><u>Estabilizador</u></b>	<b><u>emulsionante</u></b> <b><u>estabilizador</u></b>
435	Monoesterato de sorbitán polioxietilado (20)	Emulsionante	<i>agente dispersante</i> <i>emulsionante</i>
		<b><u>Estabilizador</u></b>	<b><u>emulsionante</u></b> <b><u>estabilizador</u></b>
436	Triesteato de sorbitán polioxietilado (20)	Emulsionante	<i>agente dispersante</i> <i>emulsionante</i>
		<b><u>Estabilizador</u></b>	<b><u>emulsionante</u></b> <b><u>estabilizador</u></b>
508	Cloruro de potasio	Acentuador del sabor	<i>acentuador del sabor</i>
		Agente gelificante	<i>agente gelificante</i>
		estabilizador	<i>estabilizador</i>
		espesante	<i>espesante</i>
516	Sulfato de calcio	<b><u>Regulador de la acidez</u></b>	<b><u>regulador de la acidez</u></b>
		Agente endurecedor	<i>agente endurecedor</i>
		Agente de tratamiento de las harinas	<i>agente de tratamiento de las harinas</i>
		Secuestrante	<i>secuestrante</i>
		Estabilizador	<i>estabilizador</i>
555	Silicato de potasio y aluminio	Antiaglutinante	<i>antiaglutinante</i>
		<b><u>Sustancia inerte</u></b>	<b><u>sustancia inerte</u></b>



N.° del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)	Antiaglutinante _	antiaglutinante _
		Incrementador del volumen	incrementador del volumen
		Agente de glaseado	agente de glaseado
		<b><u>Estabilizador</u></b>	<b><u>estabilizador</u></b>
		Edulcorante	edulcorante
		<b><u>Espesante</u></b>	<b><u>agente texturizador</u></b>
965i	Maltitol	Incrementador del volumen	incrementador del volumen
		Emulsionante	emulsionante
		Humectante	humectante
		Estabilizador	estabilizador
		Edulcorante	edulcorante
		<b><u>Espesante</u></b>	<b><u>espesante</u></b> <b><u>agente texturizador</u></b>
965ii	Jarabe de maltitol	Incrementador del volumen	incrementador del volumen
		Emulsionante	emulsionante
		Humectante	humectante
		Estabilizador	estabilizador
		Edulcorante	edulcorante
		<b><u>Espesante</u></b>	<b><u>espesante</u></b> <b><u>agente texturizador</u></b>
1400	Dextrinas, almidón tostado	<b><u>Sustancia inerte</u></b>	<b><u>sustancia inerte</u></b>
		Emulsionante	emulsionante
		Estabilizador	estabilizador

**Apéndice X****ANTEPROYECTO DE LAS ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****(Para adopción en el trámite 5/8 del procedimiento)****Parte 1 - para adopción****ESPECIFICACIONES DESIGNADAS COMO COMPLETAS (FAO JECFA, Monografías 13, Roma 2012):<sup>1</sup>****ADITIVOS ALIMENTARIOS (8)<sup>2</sup>**

Etil celulosa (R) (SIN 462)

Difosfato diácido de magnesio (N) (SIN 450(ix))

Aceite mineral (viscosidad media) (N) (SIN 905e)

Almidones modificados (R) (SIN 1400-1405, 1410-1414, 1420-1422, 1440, 1442, 1450, 1451)

3-Fitasa de *Aspergillus niger* expresada en *Aspergillus niger* (N)Serina proteasa (quimotripsina) de *Nocardiosis prasina* expresada en *Bacillus licheniformis* (N)Serina proteasa (tripsina) de *Fusarium oxysporum* expresada en *Fusarium venenatum* (N)

Dióxido de titanio (R) (SIN 171)

**AROMATIZANTES (93)**

<b>N.º DEL JECFA</b>	<b>Aromatizante</b>
2043	2-Aminoacetofenona
2077	(2E,6E/Z,8E)-N-(2-Metilpropil)-2,6,8-decatrienamida
2078	(2S,5R)-N-[4-(2-Amino-2-oxoetil)fenil]-5- metil-2-(propan-2-ilo)ciclohexanocarboxamida
2079	(1R,2S,5R)-N-(4-Metoxifenil)-5-metil-2-(1- metiletil)ciclohexanocarboxamida
2080	N-Ciclopropil-5-metil-2-isopropilciclohexanocarboxamida
2081	N-(2-Metilciclohexil)-2,3,4,5,6-pentafluorobenzamida
2082	3[(4-Amino-2,2-dióxido-1H-2,1,3-benzotiadiazin-5-ilo)oxi]-2,2-dimetil-N-propilpropanamida
2133	3,6-Dimetil-2,3,3a,4,5,7ahexahidrobenzofuran
2134	Etil linalil éter
2135	Linalol óxido piranoid
2138	Metil hexil éter
2139	Mircenil metil éter
2142	Digeranil éter
2136	Isoamil fenetil éter
2140	5-Isopropil-2,6-dietil-2- metiltetrahidro-2H-pirano
2141	Butil β-naftil éter
2103	(E)-Etil 3-(2-furil)acrilato
2104	Di-2-furilmetano
2105	2-Metilbenzofuran

<sup>1</sup> disponible como documento pdf en el sitio web de la FAO JECFA en:[http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/agns/pdf/JECFA\\_Monograph\\_13.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/JECFA_Monograph_13.pdf)<sup>2</sup> (N) especificaciones nuevas, (R) especificaciones revisadas

N.º DEL JECFA	Aromatizante
2163	<i>trans</i> -2-Nonenil acetato
2164	N Propil sorbato
2165	<i>cis</i> -2-Octenol
2166	<i>trans</i> -2-Tridecenol
2167	Etil 2-hexenoato (mezcla de isómeros)
2120	L-Ornitina (como el monoclórohidrato)
2121	L-Alanil-L-glutamina
2122	L-Metionilglicina
2123	Glutamil-valil-glicina
2118	L-Isoleucina
2119	L-Treonina
2143	Etil $\alpha$ -etil- $\beta$ -metil- $\beta$ -fenilglicidato
2144	Metil $\beta$ -fenilglicidato
2145	d-8- <i>p</i> -Menteno-1,2-epóxido
2146	l-8- <i>p</i> -Menteno-1,2-epóxido
2099	5-Metilfurfuril alcohol
2100	Furfural propilenglicol acetal
2101	Furfuril formato
2102	Furfuril decanoato
2177	<i>cis</i> -3-Nonen-1-ol
2178	<i>trans</i> -3-Nonen-1-ol
2179	<i>cis,cis</i> -3,6-Nonadienil acetato
2180	<i>trans</i> -3-Hexenil acetato
2181	Ácido <i>cis</i> -3-hexenoico
2182	<i>cis</i> -3-Nonenil acetato
2183	<i>cis</i> -6-Nonenil acetato
2184	( <i>Z</i> )-5-Octenil acetato
2185	( <i>E</i> )-4-Undecenal
2161	3-(1-((3,5-Dimetilisoxazol-4-ilo)metil)-1Hpirazol-4-ilo)-1-(3-hidroxibenzil)-imidazolidina-2,4-diona
2162	3-(1-((3,5-Dimetilisoxazol-4-ilo)metil)-1Hpirazol-4-ilo)-1-(3-hidroxibenzil)-5,5-dimetilimidazolidina-2,4-diona
2170	3',7-Dihidroxi-4-metoxiflavan
2171	Trilobatin
2172	( $\pm$ )-Eriodictiol
2125	Isopropenilpirazina
2126	5-Etil-2,3-dimetilpirazina
2127	2-Metil-5-vinilpirazina
2128	Una mezcla de 2,5-dimetil-6,7-dihidro-5Hciclopentapirazina' y 2,7-dimetil-6,7- dihidro-5H-ciclopentapirazina
2065	2-Etoxi-3-isopropilpirazina
2130	3,5- y 3,6-Dimetil-2-isobutilpirazina

<b>N.º DEL JECFA</b>	<b>Aromatizante</b>
2131	2-Etoxi-3-etilpirazina 2
2132	-Etil-3-metiltiopirazina
2155	2-Acetil-4-isopropilpiridina
2157	6-Metoxiquinolina
2173	3-Metilhexanal
2174	6-Metilheptanal
2175	6-Metiloctanal
2176	3,7-Dimetiloctanal
2086	1-(Metiltio)-3-octanona
2089	4-Metil-2-propil-1,3-oxatiano
2083	3-Pentanotiol
2084	4-Mercapto-3-metil-2-butanol
2085	Etil 2-mercapto-2-metilpropionato
2087	1,1-Propanoditio
2088	1-Metilditio-2-propanona
2106	2-Pentiltiofeno
2107	2-Acetil-5-metiltiofeno
2108	2-Pentiltiazol
2109	4,5-Dimetil-2-isobultiazol
2110	3,4-Dimetiltiofeno
2111	2-Tienilmetanol
2112	1-(2-Tienil)etanetiol
2113	5-Etil-2-metiltiazol
2114	2-Etil-2,5-dihidro-4-metiltiazol
2115	4-Metil-3-tiazolina
2116	2-Etil-4,6-dimetildihidro-1,3,5-ditiazina
2117	4-Amino-5,6-dimetiltieno[2,3-d]pirimidin-2(1H)-ona clorhidrato
2090	5-Metilfurfuril mercaptan
2091	2-Metil-3-furil metiltiometil disulfuro
2092	2-Metil-3-furil 2-metil-3-tetrahidrofuril disulfuro
2094	Metil 3-(furfuriltio)propionato
2095	3-[(2-Metil-3-furil)tio]butanal
2096	1-(2-Furfuriltio)-propanona
2097	2-Metil-4,5-dihidrofuran-3-tiol
2098	2-Metiltetrahidrofuran-3-tiol acetato

## **Parte 2 – para revocar**

### **ESPECIFICACIONES SUPRIMIDAS:**

Aceite mineral (viscosidad media y baja).

**Apéndice XI****LISTA DE PRIORIDADES DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA**

	<b>Pregunta(s) que se deben contestar</b>	<b>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</b>	<b>Propuesto por</b>
<i>Acacia polyacantha</i> var. <i>Campylacantha</i> , complejo proteico de arabinogalactán, goma kakamut	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2014	Sudán
Beta-glucanasa y xilanasa de <i>Disporotrichum dimorphosporum</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2013	Unión Europea
Beta glucanasa, celulasa y xilanasa de <i>Talaromyces emersonii</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2013	Unión Europea
Carragenina (SIN 407)*	Evaluación de la inocuidad para uso en fórmulas para lactantes y revisión de las especificaciones	Diciembre de 2013	Filipinas
Ácido cítrico (SIN 330) *	Revisión de las especificaciones (revisión del método de ensayo de oxalato)	De inmediato	Unión Europea
Ésteres de ácido cítrico y de mono y diglicéridos de ácidos grasos (CITREM) (SIN 472c) *	Evaluación de la inocuidad para uso en fórmulas para lactantes y fórmulas para fines médicos especiales destinadas a lactantes, y revisión de las especificaciones	Diciembre de 2013	Unión Europea
Aromatizantes (114) (39 nuevos + 75 de la lista de prioridades recomendados por la 43ª reunión del CCFA)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2013	Estados Unidos de América
Amarillo del gardenia (crocin)*	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2013	China
Goma gellan (SIN 418)	Revisión de las especificaciones (permitir el uso de etanol en el proceso de fabricación como una alternativa al alcohol isopropílico)	Diciembre de 2013	Unión Europea
Lipasa de <i>Fusarium heterosporum</i> expresada en <i>Hansenula polymorpha</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2013	Unión Europea
Estearato de magnesio SIN 470(iii)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Noviembre de 2013	Unión Europea
Maltotetrahidrolasa de <i>Pseudomonas saccharophila</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2013	Unión Europea

	<b>Pregunta(s) que se deben contestar</b>	<b>Disponibilidad de datos (cuándo, qué)</b>	<b>Propuesto por</b>
Extracto de fruta del monje/Lo han guo (LHG); <i>Siraitia grosvenorii</i> Swingle	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2014	Estados Unidos de América
Almidón modificado OSA (almidón octenil succinato sódico) (SIN 1450) *	Evaluación de la inocuidad para uso en fórmulas para lactantes y fórmulas para fines médicos especiales destinadas a lactantes	Diciembre de 2013	Estados Unidos de América
Pectinas (SIN 440) *	Evaluación de la inocuidad para uso en fórmulas para lactantes y fórmulas para fines médicos especiales destinadas a lactantes	Diciembre de 2013	Estados Unidos de América
3-Fitasa de <i>Aspergillus niger</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i> *	Revisión de especificaciones	De inmediato	45ª reunión del CCFA
Monoestearato de sorbitán polioxietilado (20) (Polisorbato 60) (SIN 435)	Revisión de las especificaciones (cambio del valor de saponificación y el valor de hidróxilo)	Diciembre de 2013	Japón
Copolímero con grafito de polivinil alcohol (PVA)-polietilenglicol (PEG)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2013	Unión Europea
Extracto de quilaya, tipo 2 (SIN 999(ii))*	Revisión de las especificaciones (revisión del límite superior en la pérdida en la especificación de secado del 80% al 90%)	De inmediato	Chile
Extracto de tagetes (SIN 161b(ii))*	Evaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones	Diciembre de 2013	Unión Europea

\* Alta prioridad