

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

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

REP17/FA

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

*40.º período de sesiones
CICG, Ginebra, Suiza*

17 – 22 de julio de 2017

**INFORME DE LA 49.ª REUNIÓN DEL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

RAE de Macao, China

20 -24 de marzo de 2017

ÍNDICE

	<i>Pág.</i>
RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS	V
LISTA DE ABREVIATURAS	VII
INFORME DE LA 49.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS	1
	<i>Párr.</i>
Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 3
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4 - 5
Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares (tema 2 del programa)	6 - 16
Cuestiones de interés planteadas por la FAO/OMS y por la 82.ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (tema 3a del programa)	17 - 31
Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios Formuladas en la 82.ª reunión del JECFA (tema 3b del programa)	32 - 41
Ratificación y/o revisión de niveles máximos para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa)	42 - 44
Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos con las disposiciones pertinentes de la NGAA (tema 4b del programa)	45 - 56
<i>Norma General sobre los Aditivos Alimentarios (NGAA)</i> (tema 5 del programa)	
Introducción	57 - 58
Disposiciones pendientes de la CCFA48: disposiciones sobre los benzoatos en la CA 14.1.4; disposiciones de las CA 5.0 y 5.1; disposiciones asociadas con la Nota 22; disposiciones de las CA 01.1, 01.1.1, 01.1.3 y 01.1.4 (informe del GTe sobre la NGAA) (tema 5a del programa)	59 - 85
Niveles de uso para el ácido adípico (SIN 355) en diversas categorías de alimentos (respuestas a la CL 2016/9-FA) (tema 5b del programa)	86 - 87
Propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios (respuestas a la CL 2016/8-FA, puntos 4(a), 4(b) y 4(c)) (tema 5c del programa)	88 - 90
Documento de debate sobre el uso de determinados aditivos alimentarios en la producción de los vinos (tema 5d del programa)	91 - 102
Documento de debate sobre el uso de los nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250) (tema 5e del programa)	103 - 107

Conclusión general sobre el tema 5 del programa.....	108 - 111
<i>Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios</i>	
Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 36-1989) (tema 6 del programa)	112 - 118
Propuestas de adiciones y cambios a la lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA (respuestas a la CL 2016/13-FA) (tema 7 del programa).....	119 - 131
Documento de debate sobre la gestión del trabajo del CCFA (tema 8 del programa).....	132 - 141
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 9 del programa)	142
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 10 del programa)	143

LISTA DE APÉNDICES

	Pág.
Apéndice I: Lista de participantes	20
Apéndice II: Medidas necesarias como resultado de cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones planteadas en la 82. ^a reunión del JECFA	44
Apéndice III: Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios (para adopción en el Trámite 5/8)	46
Apéndice IV: Estado de aprobación y/o revisión de dosis máximas de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas para productos.....	48
Apéndice V: Enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos del CODEX (para adopción).....	49
Apéndice VI: <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> – Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para adopción).....	58
Apéndice VII: <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> – Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios (para adopción).....	111
Apéndice VIII: <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> – Nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios. Disposiciones en el Trámite 3 y Trámite 2 (para información).....	112
Apéndice IX: <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> – Suspensión del trabajo (para información).....	119
Apéndice X: Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 36-1986) (para adopción en el Trámite 5/8).....	129
Apéndice XI: Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA (para seguimiento de la FAO y la OMS)	130

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Propósito	Texto / tema	Código	Trámite	Párr.
Miembros CCEXEC73 CAC40	Adopción	Anteproyecto de <i>Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios</i>	CAC/MISC 6	5/8	41 y Ap. III, Parte A
		Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)</i>	CODEX STAN 192-1995	8 y 5/8	72, 108 (i) y Ap. VI Parte
		Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i>	CAC/GL 36-1989	5/8	117 (i) y Ap. X
		Enmienda de la Introducción a la <i>Lista de especificaciones del Codex relativa a los aditivos alimentarios</i> (CAC/MISC 6)	CAC/MISC 6	-	41 y Ap. III, Parte B
		Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA relativas a la armonización de las normas para productos pesqueros congelados y las normas para <i>Algunos frutos cítricos en conserva</i> (CODEX STAN 254-2007), <i>Los tomates en conserva</i> (CODEX STAN 13-1981), <i>Los concentrados de tomate elaborados</i> (CODEX STAN 57-1981) y <i>Las aceitunas de mesa</i> (CODEX STAN 66-1981) y las disposiciones sobre los EDTA de la <i>Norma para los camarones en conserva</i> (CODEX STAN 37-1981)	CODEX STAN 192-1995	-	55 (i) punto c,d,e, y Ap. VI, Parte B
		Secciones revisadas sobre los aditivos alimentarios de las normas <i>Para los tomates en conserva</i> (CODEX STAN 13-1981), <i>Para los concentrados de tomate elaborados</i> (CODEX STAN 57-1981), <i>Para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 36-1981), <i>Para los camarones congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 92-1981), <i>Para langostas congeladas rápidamente</i> (CODEX STAN 95-1981), <i>Bloques de filetes de pescado congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 165-1989), <i>Filetes de pescado congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 190-1995); <i>Para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 166-1989), and <i>Productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 315-2014)	Varias normas del Codex	-	55 (i) punto a, b, y Ap. V
CAC40	Revocación	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	CODEX STAN 192-1995	-	108 (ii) y Ap. VII
CAC40	Información	Nuevos anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en los trámites 3 y 2			108 (iii) y Ap. VIII
CAC40	Información	Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (suspensión)			108 (iv) and Ap. IX
CCEXEC73 CCASIA	Información	Aprobación de disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas para productos			44 y Ap. IV

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Propósito	Texto / tema	Código	Trámite	Párr.
CCSCH					
CAC40	Información	Disposiciones para el oro (SIN 175) y la plata (SIN 174) (inclusión en la Lista de prioridades para evaluación por el JECFA)			8
JECFA	Información	Información sobre el uso del ácido adípico (SIN 355) (respuestas a la CL 2016/9 -FA)			87
CAC40 FAOWHO	Información Seguimiento	Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA			130 y Ap. XI
CCPFV	Acción	Justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios			14 (ii)
	Información	Aclaración del posible uso de colorantes en las patatas fritas con relación a la reducción de la acrilamida			14 (iii)
CCNFSDU	Información	Panorama general de la evaluación del JECFA de aditivos alimentarios utilizados en los preparados para lactantes y resultados de la evaluación de la 82.ª reunión del JECFA respecto a las pectinas (SIN 440) y la goma xantán (SIN 415)			31
Miembros	Información y acción	Medidas necesarias a consecuencia de los cambios de estado de la IDA y otras recomendaciones de la 82.ª reunión del JECFA			30 y Ap. II
Miembros	Información	Suspensión del examen del documento de debate sobre el uso de determinados aditivos alimentarios en la producción del vino			102
GTe (Australia y EE UU) CCFA50	Redacción Debate	Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA; enfoque revisado de la incorporación de normas para productos en el Cuadro 3 de la NGAA y orientación para los comités sobre productos respecto a la armonización			55 (ii) (a, b, c, d)
GTe (EE UU) CCFA50	Redacción Debate	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA			109
GTP sobre la NGAA (EE UU)	Debate	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA			111
Miembros GTe (Irán y Bélgica) CCFA50	Observaciones Redacción Debate	Revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i>			117(ii)
Miembros CCFA50	Observaciones Debate	<i>Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios</i> (84.ª reunión del JECFA)			en curso
Miembros GTP sobre la NGAA (EE UU) CCFA50	Observaciones Debate	Disposiciones nuevas o revisadas de la NGAA			en curso
Miembros CCFA50	Observaciones Debate	Propuesta de incorporaciones y cambios en la Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA			en curso
GTe (UE y los Países Bajos) CCFA50	Redacción Debate	Documento de debate sobre el uso de los nitratos (SIN 251, 252) y los nitritos (SIN 249, 250)			106
Federación de Rusia CCFA50	Redacción Debate	Documento de debate sobre el uso de los términos "no elaborados" y "natural / simple" en la NGAA			90

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Propósito	Texto / tema	Código	Trámite	Párr.
Presidente del CCFA y presidentes del GT sobre la NGAA, Armonización, SIN y Prioridades Miembros CCFA50	Redacción Debate	Documento de debate sobre "Estrategias futuras para el CCFA"			141

LISTA DE ABREVIATURAS Y ACRÓNIMOS

BPF	buenas prácticas de fabricación
CA	categoría de alimentos
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCAFRICA	Comité Coordinador FAO/OMS para África
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFP	Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros
CCFO	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites
CCLAC	Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCSCH	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias
CFSA	Centro Nacional de China para la Inocuidad de los Alimentos y la Evaluación de Riesgos
CL	carta circular
CRD	documento de sesión
EE UU	Estados Unidos de América
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
Gt	grupo de trabajo
GTe	grupo de trabajo por medios electrónicos
GTP	grupo de trabajo presencial
IDA	ingesta diaria admisible
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
NGAA	Norma General para los Aditivos Alimentarios
NM	nivel máximo
UE	Unión Europea
OIV	Organización Internacional de la Viña y el Vino
OMG	organismo modificado genéticamente
OMS	Organización Mundial de la Salud
pc	peso corporal
SIN	Sistema internacional de numeración
USDA	Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 44.^a reunión en la RAE de Macao, China, del 20 al 24 de marzo de 2017, por amable invitación del Gobierno de la República Popular de China. El Dr. Junshi Chen, Profesor del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos (CFSA) y el Dr. Yongxiang Fan, Profesor del CFSA, intervinieron como presidente y vicepresidente en la reunión, respectivamente. Asistieron a la reunión 50 países miembros, una organización miembro y organizaciones observadoras. La lista de participantes figura en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Jin Xiaotao, Viceministro de la Comisión Nacional de Salud y Planificación Familiar de China, la Sra. Chan Hoi Fan, Secretaria de Administración y Justicia de la RAE de Macao, China, y el Sr. José Maria da Fonseca Tavares, Presidente del Comité de Administración de la Oficina de Asuntos Cívicos y Municipales de la RAE de Macao, China, inauguraron la reunión, pronunciaron sus discursos y brindaron su más cordial bienvenida a todos los participantes. Los discursos se presentan en el CRD29.

División de competencias¹

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus Países Miembros, de conformidad con el párrafo 5, Artículo II, del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

4. El Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión.
5. El Comité acordó establecer los grupos de trabajo de la reunión, abiertos a todos los miembros y observadores interesados, que trabajarían únicamente en inglés, sobre:
 - (i) Aprobación y armonización, para examinar: la aprobación y/o revisión de los niveles máximos de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex (tema 4a del programa); armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas sobre productos con la NGAA (tema 4b del programa); y los futuros trabajos de armonización (bajo la presidencia de Australia);
 - (ii) *Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios*, para reflexionar sobre el proyecto de revisión propuesto de *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CAC/GL 36-1989) (tema 6 del programa) (bajo la presidencia de Irán); y
 - (iii) Lista de prioridades de sustancias propuesta para su evaluación por el JECFA, para examinar las propuestas de adiciones y cambios en la lista de prioridades (tema 7 del programa) (bajo la presidencia del Canadá).

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX (tema 2 del programa)³

6. El Comité tomó nota de las cuestiones de información enviadas por el CAC39 y otros órganos auxiliares del Codex y la aclaración de que en CX/FA 17/49/2 la respuesta de la CCNFSU38, de proporcionar información sobre la justificación tecnológica de la goma gelán (SIN 418) en una fecha futura, se había omitido inadvertidamente.

Asuntos del CAC39

Disposiciones sobre el oro (SIN 175) y la plata (SIN 174)

7. El Comité observó que el CAC39 había solicitado al CCFA que estudiara más a fondo las disposiciones sobre el oro y la plata. Estas disposiciones, incluidas originalmente en la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981) no se habían incluido en la NGAA durante la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos con la NGAA, ya que estos aditivos no tenían una evaluación completa del JECFA y no tenían especificaciones.

¹ CRD1.

² CX/FA 17/49/1.

³ CX/FA 17/49/2; CX/FA 17/49/2 Add.1; petición del CAC39 al CCFA de examinar el uso de oro (SIN 175) y plata (SIN 174) (CRD7); observaciones de Egipto, Kenya, República de Corea, Turquía, IFAC e IFU (CRD8); la India, Indonesia, Nigeria, la Federación de Rusia, la Unión Africana (CRD14).

Conclusión

8. El Comité acordó incluir el oro (SIN 175) y la plata (SIN 174) en la lista de prioridades (evaluación de la inocuidad y especificaciones) bien entendido que esas sustancias se retirarán de la lista de prioridades si la CCFA50 no confirma la disponibilidad de datos para la evaluación del JECFA (Apéndice XI).

Asuntos de la CCPFV28

Justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios en fruta y hortalizas elaboradas

9. El Comité tomó nota de que varias respuestas no fueron concluyentes y necesitaban una mayor aclaración.
- Disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma para algunas frutas en conserva (CODEX STAN 319-2015) - Anexo para las piñas en conserva
10. El Comité acordó enviar al grupo de trabajo de la reunión sobre la armonización (párr.49) la solicitud del CCPFV28 de reflejar en la NGAA que sólo el polidimetilsiloxano (SIN 900a) y el ácido ascórbico, L- (sin 300) se utilizaban, respectivamente, como antiespumante y antioxidante en las conservas de piña.

Uso de colorantes en las patatas fritas

11. Respecto a la solicitud de aclaración sobre la posible utilización de colorantes en las patatas fritas en relación a la reducción de la acrilamida, la Secretaría del JECFA recordó al Comité que la reducción de la exposición a la acrilamida seguía siendo un importante objetivo para la salud pública. Explicó además que la acrilamida se forma durante el tratamiento térmico a altas temperaturas, como la fritura y el asado, y que el uso de colores no contribuye a o causa una reducción de la acrilamida. En este sentido, la Secretaría del JECFA destacó que no había relación funcional entre el uso de colorantes y la reducción de la exposición de los consumidores a la acrilamida.
12. El Comité, si bien reconoce la importancia de la cuestión de inocuidad relacionada con la acrilamida, observó que el CCCF había elaborado el *Código de prácticas para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos* (CAC/RCP 67-2009) y que la justificación tecnológica de la utilización de colorantes en la fruta y las hortalizas era en el ámbito del CCPFV.

Clase funcional del ácido málico DL- (SIN 296)

13. El Comité señaló la petición del CCPFV de agregar "secuestrante" a las clases funcionales del ácido málico DL- (SIN 296).

Conclusión

14. El Comité acordó:
- (i) Solicitar al GTe sobre la NGAA (párr. 109(i)) que examinara las respuestas del CCPFV y preparara propuestas para la revisión de las disposiciones pertinentes de la NGAA para que se examinaran en la CCFA50, sobre el uso de:
 - antioxidantes y tocoferoles (SIN 307a, b, c) en la CA 04.1.2 Frutas elaboradas
 - tartratos (SIN 334, 335(II), 337) en la CA 04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera
 - alginato de propilenglicol (SIN 405) en la CA 04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas
 - (ii) Pedir al CCPFV que proporcionara respuestas más concluyentes sobre la justificación tecnológica del uso de:
 - "emulsionantes, estabilizadores, espesantes y goma xantán (SIN 415) en la CA 14.1.2 Zumos (jugos) de frutas y hortalizas, y en la CA 14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas,
 - reguladores de la acidez y tartratos (SIN 334, 335(II), 337) en la CA 04.1.2.2 Frutas desecadas,
 - tartratos (SIN 334, 335(II), 337) en la CA 04.1.2.6 Productos para untar a base de fruta (p. ej. el chutney), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5.
 - (iii) Remitir al CCPFV la aclaración de la Secretaría del JECFA sobre la acrilamida (párr. 11); reiterar que la justificación tecnológica de la utilización de colorantes en las patatas fritas corresponde al ámbito del CCPFV; y alentar a los miembros y observadores a presentar al CCPFV la información disponible sobre el uso de colorantes para su consideración.
 - (iv) Solicitar la GTe sobre el SIN (párr. 117(ii)) que considerara la adición de la función de secuestrante al ácido málico DL- (SIN 296).

Cuestiones de la CCFO25

Justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios en las grasas y los aceites

15. El Comité tomó nota de las respuestas de la CCFO25 y que el CCFO necesitaba más tiempo para aclarar el uso de emulsionantes en la CA 02.1.2 Grasas y aceites vegetales.

Conclusión

16. El Comité acordó pedir al GTe sobre la NGAA (párr. 109(i)) que examinara las respuestas del CCFO relativas a la justificación tecnológica de la utilización de aditivos alimentarios en las grasas y aceites (Apéndice I de CX/FA 17/49/2 y Add.1).

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA 82.^a REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (tema 3(a) del programa)⁴

17. La Secretaría del JECFA presentó el documento CX/FA 17/49/3, que resumía las principales conclusiones de los dictámenes científicos derivados de la 82.^a reunión del JECFA.
18. La Secretaría del JECFA explicó el procedimiento revisado de evaluación de la inocuidad de los aromatizantes, que se aplicaría a todas las evaluaciones de aromatizantes. Este procedimiento revisado tenía en cuenta los nuevos avances científicos. En respuesta a una pregunta sobre si el nuevo procedimiento revisado se aplicaría también a los aromatizantes de la biotecnología moderna (OMG), la Secretaría del JECFA destacó que el procedimiento se aplicaría a todos los aromatizantes, independientemente de su proceso de producción; sin embargo, el JECFA siempre contempla si los procesos de producción específicos podrían requerir consideraciones específicas.
19. Explicó que la 82.^a reunión del JECFA reiteró también la necesidad de desarrollar un enfoque para la reevaluación de los aromatizantes, incluido un proceso de priorización, a la luz de nuevos datos toxicológicos o de la exposición, que podría ser elaborado por la Secretaría del JECFA.
20. La Secretaría del JECFA señaló que el JECFA recibe solicitudes de asesoramiento científico de varios comités del Codex, y que cuando se programaban las reuniones del JECFA y se establecía el programa, se tenían en cuenta los criterios existentes, los trabajos en curso del Codex y los recursos disponibles. Para facilitar la asignación de recursos extrapresupuestarios para las actividades de asesoramiento científico, es necesario contactar con las Secretarías del JECFA en la FAO y la OMS.
21. La Secretaría del JECFA presentó los nuevos límites de plomo desarrollados para los CITREM (SIN 472C), las pectinas (SIN 440), la goma xantán (SIN 415) y la goma de semillas de algarrobo (SIN 410) para uso en preparados para lactantes de 0,5 mg/kg y 2 mg/kg para uso general; los demás resultados de la 82.^a reunión del JECFA que se presentan en los cuadros 1 y 2 de CX/FA 17/49/3; y un resumen de las evaluaciones del JECFA de aditivos alimentarios utilizados en preparados para lactantes.

Límites para el plomo en las especificaciones de aditivos alimentarios para uso en preparados para lactantes

22. Pese a que los esfuerzos para reducir la exposición a sustancias nocivas deben apoyarse, se formularon observaciones de que aplicar dos límites de plomo diferentes a las materias primas para dos aplicaciones diferentes daría lugar a complicaciones y no se consideraba práctico, especialmente porque ya hay un NM para el plomo en los preparados para lactantes como se consumen, según lo establecido en la *Norma general para los contaminantes presentes en los alimentos y los piensos* (CODEX STAN 193-1995). Algunas delegaciones y observadores manifestaron su punto de vista de que sería más conveniente tener únicamente un nivel para el plomo en los aditivos alimentarios para todas las categorías de alimentos.

Acciones como resultado de cambios en la IDA y otras recomendaciones toxicológicas

Goma de semillas de algarrobo (SIN 410)

23. La Secretaría del JECFA confirmó que había conversaciones en marcha con el patrocinador para entender mejor la evaluación del JECFA, y solicitar datos adicionales y las preocupaciones planteadas por el patrocinador. Si hubiera una solicitud razonable y necesidad de ampliar la fecha límite de presentación, se consideraría como parte del diálogo en curso.

⁴ CX/FA 17/49/3; Resumen sobre las evaluaciones del JECFA de aditivos alimentarios utilizados en preparados para lactantes (CRD 15 Rev.); observaciones de la India, la Unión Africana (CRD 16, Parte A); Senegal (CRD 27).

Amarillo de quinoleína (SIN 104)

24. La Secretaría del Codex confirmó que las disposiciones sobre el amarillo de quinoleína estaban ya en la NGAA y, por lo tanto, solo se había solicitado al Comité que tomara nota de la información.

Glicósidos de esteviol

25. El Comité tomó nota de que la IDA de 0-4 mg/kg de pc estaba expresada como esteviol y que la rebaudiosida A expresada en *Yarrowia lipolytica* también estaba incluida en la IDA. En vista de los diferentes procesos de producción, el Comité examinó si debía asignarse un SIN adicional. El Comité tomó nota de que este asunto debía remitirse al GTe sobre el SIN para preparar propuestas para su consideración por la CCFA50 (párr. 117(ii)).

Resumen de las evaluaciones del JECFA de aditivos alimentarios utilizados en preparados para lactantes

26. El Comité observó que el documento CRD15 había sido preparado por la Secretaría del JECFA a petición de la CCFA47 y ofreció una visión general de todos los aditivos enumerados en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981) y de las disposiciones de la NGAA para las categorías de alimentos (CA) 13.1.1 y 13.1.3.
27. La Secretaría del JECFA recordó al Comité que el uso de aditivos alimentarios en preparados para lactantes requiere una evaluación específica caso por caso. La Secretaría del JECFA explicó además que el cuadro en el documento CRD15 proporcionaba una visión general sobre la situación de la evaluación por el JECFA, incluida la consideración del uso en preparados para lactantes, señalando que era necesario hacer algunas correcciones en el cuadro y en el sitio web del Codex se publicaría una versión revisada del documento. La Secretaría del JECFA propuso como modo de avanzar que se proporcionara el documento revisado (CRD15 Rev.) al CCNFSDU para su consideración en su trabajo en curso, tras lo cual podría solicitarse al CCFA que examinase las consideraciones sobre la inocuidad formuladas.
28. Se formularon preguntas sobre cómo utilizaría el CCNFSDU la información, señalando que los aditivos alimentarios ya fueron aprobados y que las cuestiones sobre la inocuidad debían debatirse en el CCFA. Se aclaró que el CCNFSDU podía tener en cuenta la información en su labor en curso sobre la justificación tecnológica de determinados aditivos alimentarios y también con respecto a la labor futura sobre la armonización de los aditivos alimentarios en las normas desarrolladas por el CCNSFUDU con disposiciones en la NGAA.
29. La Unión Europea expresó su preocupación por el uso de algunos aditivos alimentarios sin evaluaciones de la inocuidad.

Conclusión

30. Las recomendaciones finales respecto a las medidas necesarias como resultado de cambios en el estado de la IDA y otras recomendaciones se resumen en el Apéndice II.
31. El Comité acordó además remitir al CCNSFUDU la información en el documento CRD15 Rev. y los resultados de la evaluación en la 82.^a reunión del JECFA para la pectina y la goma xantán para su consideración en su trabajo sobre aditivos alimentarios.

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 82.^a REUNIÓN (tema 3(b) del programa)⁵

32. La Secretaría del JECFA informó al Comité de las principales conclusiones con respecto a las especificaciones de identidad y pureza formuladas por el JECFA en su 82.^a reunión, resumidas en el documento CX/FA 17/49/4 rev1.

Debate

33. El Comité examinó las observaciones y propuestas formuladas por las delegaciones sobre las especificaciones de identidad y pureza como se indica a continuación:

Números FLAVIS

34. Sobre la propuesta de incluir los números FLAVIS a algunas de las especificaciones de los nuevos aromatizantes, la Secretaría del JECFA precisó que los números FLAVIS figuraban normalmente en la base

⁵ CX/FA 17/49/4 rev1; observaciones de Brasil, la Unión Europea, EFEMA (CX/FA 17/49/4 Add.1); Egipto, El Salvador, Paraguay, las Filipinas, ISDI (CX/FA 17/49/4 Add.2); Camerún, Malasia, Paraguay (CRD16, Parte B); Senegal (CRD27).

de datos del JECFA si el patrocinador de los datos suministraba esa información (los números FLAVIS) al enviar los datos para su evaluación, y que el JECFA no incluía habitualmente estos números por sí mismo.

Referencia a los aditivos secundarios

35. Las delegaciones expresaron su preocupación por la referencia hecha a los aditivos secundarios en las nuevas especificaciones de los ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b (iii) y las pectinas (SIN 440), es decir, (SIN 161b (iii): "*Normalmente se añaden antioxidantes de calidad alimentaria para estabilizar el producto*"; SIN 440: "*Puede añadirse dióxido de azufre como conservante; las pectinas pueden mezclarse con sales tampón de calidad alimentaria necesarias para el control del pH*"). Estas delegaciones señalaron que:
- (i) La inclusión de tales textos de referencia podría ser percibida como que el uso de aditivos secundarios se permite a través de las especificaciones y eso podría no ser conveniente; por lo tanto, esta referencia debía eliminarse de las especificaciones o debían incorporarse notas en línea con la decisión de la CCFA48 sobre cómo abordar los aditivos secundarios;
 - (ii) Se habían adoptado disposiciones sobre las pectinas (SIN 440) en diversas categorías de alimentos (CA), incluidas la CA 13.1.2 Preparados de continuación y la CA 13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños, y que el Preámbulo de la NGAA no permite traspasos de aditivos alimentarios en estas dos categorías de alimentos;
 - (iii) El dióxido de azufre se utiliza como coadyuvante de elaboración y su inclusión en las especificaciones fue para fines de etiquetado de alérgenos y no debe considerarse como un aditivo secundario;
36. Las delegaciones explicaron también que el Codex había adoptado ya una serie de especificaciones del JECFA donde se hacía referencia a los aditivos secundarios, y abordar esta cuestión requería un enfoque más holístico, teniendo en cuenta las amplias consecuencias/efectos sobre: las reglas para el establecimiento de las especificaciones; las especificaciones existentes, etc. El CCFA tenía el mandato de recomendar la adopción de las especificaciones del JECFA para su inclusión como una referencia en la *Lista de especificaciones del Codex relativa a los aditivos alimentarios* (CAC/MISC 6-2005).
37. La Secretaría del JECFA explicó que las especificaciones del JECFA abordan sólo un conjunto limitado de requisitos reglamentarios con respecto a la utilización de aditivos alimentarios y que la descripción de los aditivos alimentarios se redacta con miras a describir el material en el comercio y, cuando proceda, menciona la posible presencia de otros compuestos menores a fin de proporcionar la información necesaria a los usuarios. Se propuso que en la perspectiva del JECFA, las preocupaciones podrían abordarse mejor mediante una nota apropiada en la NGAA o una medida similar, pero se subrayó que no sería apropiado que la inclusión de tales consideraciones normativas se reflejara en las especificaciones del JECFA. Respecto a la preocupación de que las especificaciones puedan interpretarse erróneamente como una aprobación del uso de dichos compuestos como aditivos secundarios, la Secretaría del JECFA explicó que las especificaciones del JECFA no sirven y no pueden servir de guía para la reglamentación de la licitud de un determinado aditivo alimentario en un contexto nacional.
38. La Secretaría del Codex explicó que las especificaciones del JECFA fueron adoptadas por la referencia y que cualquier cambio que el Codex efectuara en las especificaciones debía ser aceptable para el JECFA.
39. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de modificar la Introducción de la *Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos alimentarios* (CAC/MISC 6-2005) e insertar la siguiente nota:
- El uso de aditivos alimentarios secundarios (p. ej., antioxidantes, sustancias inertes, estabilizadores, conservantes utilizados en preparaciones) si se contemplan en las especificaciones deberán cumplir con las disposiciones de la NGAA.

Cambio del nombre de glicósido de esteviol por glicósidos de esteviol de *Stevia Rebaudiana* Bertoni

40. En cuanto a la propuesta de mantener el nombre de glicósido de esteviol e incluir el nombre de los nueve glicósidos de esteviol en la descripción, la Secretaría del JECFA explicó que la 82.^a reunión del JECFA incluyó los nueve (9) glicósidos como parte de las especificaciones y que estos compuestos se mencionan explícitamente y se utilizan en la información para el ensayo.

Conclusión

41. El Comité convino en remitir:
- (i) Todas las especificaciones para aditivos alimentarios al CAC40 para su adopción en el Trámite 5/8 (Apéndice III, Parte A);
 - (ii) La enmienda a la Introducción de la *Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos alimentarios* (CAC/MISC 6-2005) al CAC40 para su aprobación (Apéndice III, Parte B).

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

42. El Comité examinó las recomendaciones del Gt sobre ratificación y armonización, presidido por Australia, en relación con las disposiciones sobre aditivos alimentarios remitidas por la CCPFV28, la CCASIA20, la CCLAC20, la CCAFRICA22 y la CCSCH3.
43. El Presidente del Gt observó que la mayoría de las disposiciones de CX/FA 17/49/5 y CX/FA 17/49/5 Add.1 eran sólo para información y que el Gt: (i) se había centrado en la ratificación de sólo tres disposiciones relativas a la CCASIA20 y la CCSCH3; y (ii) había recomendado aprobar las tres disposiciones y suprimir la nota asociada a la disposición sobre el dióxido de azufre (SIN 220) para la pimienta verde en el anteproyecto de norma para la pimienta negra, blanca y verde, ya que se consideraba innecesaria.

Conclusión

44. El Comité convino en aprobar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, tal como propuso el Gt (Apéndice IV).

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

45. Australia, en calidad de Presidente, presentó el informe del Grupo de trabajo presencial sobre la armonización (CRD3), que había formulado recomendaciones sobre: (i) el informe del GTe sobre la armonización (CX/FA 17/49/6); (ii) la solicitud del CCPFV28 relativa a la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios para polidimetilsiloxano (SIN 900a) y ácido ascórbico, L- (SIN 300) en la piña enlatada; (iii) la elaboración de una directriz para los comités sobre productos para realizar trabajos de armonización (CRD25); y (iv) el trabajo futuro de armonización.
46. Con respecto a CX/FA 17/49/6, el Presidente explicó que el GTe sobre la armonización había preparado propuestas para la armonización de diez normas para productos pesqueros congelados de las CA 9.2.1 y 9.2.2, así como cuestiones de la CCPFV26 y la CCFPP34, que no pudieron ser abordadas por la CCFA48.

Debate

47. El Comité examinó las recomendaciones del Gt y formuló las observaciones y adoptó las decisiones siguientes:

Recomendación 2 (cuestiones de la CCPFV26)

48. El Comité aprobó la recomendación de enmendar la NGAA y las correspondientes normas sobre productos en relación con la armonización de las normas sobre productos identificadas por la CCPFV26 enumeradas en el Anexo 1 del documento CRD 3.

Recomendación 3 (cuestiones de la CCPFV28)

49. En el examen de la recomendación 3, el Comité tomó nota de que los reguladores de la acidez figuran en la sección sobre aditivos alimentarios bajo las disposiciones generales de la *Norma para algunas frutas en conserva* (CODEX STAN 319-2015) y que los colorantes sólo se permitían en peras en conserva en paquetes especiales para celebraciones en el Anexo sobre las peras en conserva. Por lo tanto, el Comité acordó pedir al GTe sobre la armonización que preparase propuestas para: (i) el uso de reguladores de la acidez en productos comprendidos en la *Norma para algunas frutas en conserva* y el uso de colorantes en peras en conserva en envases especiales para celebraciones; y (ii) la armonización del Anexo sobre las piñas en conserva en relación con polidimetilsiloxano (SIN 900a) y el ácido ascórbico (SIN 300) para su consideración en la próxima sesión.

Recomendación 4 (enmiendas de las normas sobre productos)

50. El Comité aprobó la recomendación de modificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos pesqueros congelados, como se presenta en el Anexo 2 del documento CRD3.

⁶ CX/FA 17/49/5; CX/FA 17/49/5 Add.1; Informe del Grupo de trabajo presencial sobre ratificación/armonización (CRD 3); observaciones de El Salvador, Camerún, Indonesia (CRD17); Senegal (CRD27).

⁷ CX/FA 17/49/6; Informe del grupo de trabajo presencial sobre aprobación/armonización (CRD 3); observaciones de Filipinas (CRD9); Canadá, Unión Europea, Japón, Malasia, Federación de Rusia, Tailandia, Unión Africana, IDF (CRD18); Desarrollo de directrices para los comités sobre productos para realizar trabajos sobre la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios (CRD15); Senegal (CRD27).

Recomendación 5 (enmiendas de la NGAA)

51. El Comité aprobó la recomendación de enmendar la NGAA en relación con la armonización de las normas para productos pesqueros congelados (Anexo 3 de CRD3), y acordó suprimir la nota 332 "Para uso general como agente de glaseado" asociada con la disposición para el alginato de sodio (SIN 401) en la CA 09.2.1, ya que ambas *Normas para los bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente* (.CODEX STAN 165-1989) y *filetes de pescado congelados rápidamente* (CODEX STAN 190-1995) permiten el uso de alginato de sodio (SIN 401) como "humectante".

Recomendación 6 (cuestiones de la CCFFP34)

52. EL Comité aprobó la recomendación de enmendar la NGAA para armonizar la disposición sobre etileno diamina tetraacetatos (SIN 385, 386) (EDTA) de la *Norma para los camarones en conserva* (CODEX STAN 37-1981), como se expone en el Anexo 4 del documento CRD3.

Recomendación 7 (directrices sobre el trabajo de armonización realizado por comités sobre productos)

53. El Comité aprobó la recomendación de pedir al GTe sobre armonización que elabore directrices para los comités sobre productos sobre la armonización, para examinarlas en su siguiente reunión (párr. 55(ii), punto d)).

Recomendación 8 (trabajos futuros de armonización)

54. El Comité aprobó la recomendación de (i) finalizar el trabajo de armonización para las restantes nueve (9) normas sobre pescado y productos pesqueros; y (ii) examinar un enfoque revisado para incluir las normas para productos correspondientes en el Cuadro 3 de la NGAA (párr. 55(ii), punto b).

Conclusión

55. El Comité convino en:
- (i) Remitir al CAC40 para su adopción:
 - a) Las secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de la *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981) y la *Norma para los concentrados de tomate elaborados* (CODEX STAN 57-1981) (Apéndice V);
 - b) Las secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de las normas *para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente* (CODEX STAN 36-1981), *los camarones congelados rápidamente* (CODEX STAN 92-1981), *langostas congeladas rápidamente* (CODEX STAN 95-1981), *bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente* (CODEX STAN 165-1989), *filetes de pescado congelados rápidamente* (CODEX STAN 190-1995); *barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989), y *productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CODEX STAN 315-2014) (Apéndice V, Parte B);
 - c) Las disposiciones sobre aditivos alimentarios revisadas de la NGAA en relación con la armonización de las normas *para algunos frutos cítricos en conserva* (CODEX STAN 254-2007), *tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981), *concentrados de tomate elaborados* (CODEX STAN 57-1981) y *las aceitunas de mesa* (CODEX STAN 66-1981) (Apéndice VI, Parte B.1);
 - d) Las disposiciones sobre aditivos alimentarios revisadas de la NGAA relacionadas con la armonización de las diez (10) normas para productos pesqueros congelados (Apéndice VI, Parte B.2);
 - e) Las disposiciones sobre aditivos alimentarios revisadas de la NGAA debido a la armonización de las disposiciones sobre la EDTA de la *Norma para los camarones en conserva* (CODEX STAN 37-1981) (Apéndice VI, Parte B.3).
 - (ii) Establecer un GTe, presidido por Australia y copresidido por los Estados Unidos de América, y trabajando en inglés solamente, para:
 - a) Finalizar el trabajo de armonización para el resto de las normas para el pescado y los productos pesqueros: *Normas para los camarones en conserva* (CODEX STAN 37-1991), *el atún y el bonito en conserva* (CODEX STAN 70-1981), *la carne de cangrejo en conserva* (CODEX STAN 90-1981), *las sardinas y productos análogos en conserva* (CODEX STAN 94-1981), *el pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae* (CODEX STAN 167-

1989), las galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos (CODEX STAN 222-2001), el arenque del Atlántico salado y el espadín salado (CODEX STAN 244-2004), la Norma para el caviar de esturión (CODEX STAN 291-2010) y para la salsa de pescado (CODEX STAN 302-2011) (el trabajo deberá centrarse sólo en disposiciones adoptadas en la NGAA y no incluirá los proyectos y anteproyectos de disposiciones que no estén en el mandato del GTe sobre la NGAA);

- b) Considerar un enfoque revisado para incorporar las normas sobre productos correspondientes en el Cuadro 3 de la NGAA (párr. 54);
- c) Finalizar la armonización de la *Norma para algunas frutas en conserva* (CODEX STAN 319-2015) (anexos sobre las peras en conserva y las piñas en conserva) (párr. 49); y
- d) Finalizar la orientación para los comités sobre productos sobre la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos con la NGAA (párr. 53).

56. El informe del GTe deberá entregarse a la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la CCFA50.

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

57. El Comité tomó nota de que el Grupo de trabajo presencial (GTP) sobre la NGAA, que se reunió inmediatamente antes de la plenaria, presidido por los Estados Unidos de América, había formulado recomendaciones sobre más de 400 disposiciones (que estaban en el procedimiento de trámites o ya estaban adoptadas), había debatido las disposiciones sobre el ácido adípico (SIN 355) y había propuesto nuevas disposiciones y/o la revisión de disposiciones a incorporar en el procedimiento de los trámites. Estas cuestiones se relacionan con los temas 5^a, 5b y 5c del programa.

58. El Comité examinó las recomendaciones 1-19 del GTP (CRD2), tomó las siguientes decisiones y formuló las observaciones siguientes:

DISPOSICIONES PENDIENTES DE LA CCFA48: DISPOSICIONES SOBRE LOS BENZOATOS EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 14.1.4; DISPOSICIONES EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 5.0 Y 5.1; DISPOSICIONES ASOCIADAS CON LA NOTA 22; DISPOSICIONES DE LAS CA 01.1, 01.1.1, 01.1.3 Y 01.1.4 (INFORME DEL GTe SOBRE LA NGAA) (tema 5a del programa)⁹

Recomendación 1

59. El Comité aprobó la recomendación relativa a la adopción en el Trámite 8 o el Trámite 5/8 de los proyectos, anteproyectos y la revisión de disposiciones de los cuadros 1 y 2, relacionadas con las CA 01.2 (excepto la CA 01.1.2) hasta la 08.4, contenidas en el Anexo 1, Parte A del documento CRD2, y acordó los siguientes cambios:

- (i) incluir la disposición sobre tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en la CA 07.2.1 "Tortas, galletas y pasteles (p. ej. rellenos de fruta o crema)" a una dosis máxima de 5 000 mg/kg con la nota 45 "Como ácido tartárico"; y
- (ii) revisar la disposición sobre tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en la CA 07.2.2 Otros productos de panadería fina (p. ej. "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins"), a 500 mg/kg.

Recomendación 2

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

Recomendación 3

61. El Comité aprobó la recomendación de que la Secretaría del Codex emita una circular solicitando propuestas de nuevas disposiciones y/o la revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA sobre el uso de: (i) tocoferoles (SIN 307a, b, c) como antioxidante en la CA 01.3.1 Leche condensada (natural/simple), y

⁸ Informe del GTP sobre la NGAA (CRD 2).

⁹ CX/FA 17/49/7; observaciones de Egipto, Filipinas, ICBA e ICGA (CRD7); Camerún, Unión Europea, Ghana, India, Indonesia, Kenya, Malasia, Nicaragua, Paraguay, República de Corea, Federación de Rusia, Estados Unidos de América, Unión Africana, ICGMA, (CRD 12, Parte A) El Salvador, ICA, ICBA (CRD13, parte A); Nigeria (CRD19); Perú (CRD26); Senegal (CRD27).

(ii) alginato de propilenglicol (SIN 405) y ésteres de sacarosa de ácidos grasos (SIN 473) como emulsionantes en la CA 05.1.4 Productos de cacao y chocolate.

62. El Comité también acordó pedir a la Secretaría del Codex que incluya dos preguntas en la plantilla adjunta a la circular en que solicita propuestas de nuevas disposiciones o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios: (i) si la propuesta está relacionada con una CA que abarca normas sobre productos; y si la propuesta también tiene la intención de revisar los productos cubiertos por las normas para productos.

Recomendación 4

63. La Comisión aprobó la recomendación relativa a la inclusión de las recomendaciones sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la CA 01.6.4 Queso elaborado, que figura en el Anexo 6, Parte A de CRD2, en el mandato del próximo Gt sobre la NGAA.

Recomendación 5

64. El Comité aprobó la recomendación relativa a la adopción de la revisión de las disposiciones adoptadas en la CA 05.0 Confeitería y subcategorías relacionadas de los Cuadros 1 y 2, para armonizarlas con el uso de esos aditivos alimentarios en sus correspondientes normas sobre productos, tal como figura en el Anexo 1, Parte B del documento CRD2.
65. El Comité convino en incluir las disposiciones sobre los ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305) y el aceite mineral, viscosidad media (SIN 905e) asociado con la nota XS309R (Excluidos los productos que correspondan a la *Norma regional para la halva con tahina* (CODEX STAN 309R-211)), que se habían omitido inadvertidamente. Por lo tanto, el Comité añadió las dos disposiciones en consecuencia.

Recomendación 6

66. El Comité aprobó la recomendación de pedir al Gt sobre armonización que examinara una propuesta de un enfoque revisado para incluir las normas sobre productos correspondientes en el Cuadro 3, tal como figura en el Anexo 7 del CRD2. El Comité convino en los cambios siguientes:
- (i) añadir otra atribución al mandato del GTe: examinar la viabilidad y las posibles repercusiones con respecto a la base de datos en línea de la NGAA; y
 - (ii) en los puntos 2 y 3, sustituir la palabra "sexta columna" por "Aceptable, inclusive alimentos regulados por las siguientes normas para productos", para mayor claridad.

Recomendación 7

67. El Comité tomó nota de que el GTP no había podido llegar a un consenso sobre la dosis máxima adecuada y la justificación tecnológica para el uso de benzoatos (SIN) 210-213 en la CA 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas, y propuso someter dos opciones a debate:
- (i) Opción A: Dosis máxima de 250 mg/kg con la Nota 13 (como ácido benzoico) y la nota "Salvo para uso en merengadas, cervezas de raíz y tipos similares de productos y concentrados utilizados en bebidas congeladas a 500 mg/kg como se consumen"
 - (ii) Opción B: Dosis máxima de 150 mg/kg con la Nota 13 (como ácido benzoico)
68. La Secretaría del JECFA explicó que la dosis máxima de uso a 200 mg/kg estaba cubierta por la evaluación del JECFA, y considerando el principio de prudencia en la evaluación, podía contemplarse la opción A con el nivel de 250 mg/kg con posibles superaciones de la IDA en determinados grupos de la población. Sin embargo, la elevada dosis de 500 mg/kg sería motivo de preocupación si se aplica a un amplio grupo de bebidas en esta categoría. La Secretaría del JECFA aclaró además que estaban dialogando con el sector de la industria para proporcionar información general sobre datos toxicológicos adicionales, teniendo en cuenta la salud y bienestar de los animales y otros temas pertinentes.
69. Las delegaciones que apoyaban la opción A eran de la opinión que: la dosis máxima de uso de 250 mg/kg era necesaria para prevenir el deterioro y estaba justificada tecnológicamente en el comercio internacional; que la dosis de uso no plantea problemas de seguridad y fue apoyada por la evaluación del JECFA.
70. Las delegaciones que apoyaban la opción B eran de la opinión que la reducción de la dosis máxima de uso de 150 mg/kg sería suficiente y viable, incluso en los países con clima cálido, y que la dosis máxima de 250 mg/kg podía llevar a superar la IDA y pondría a los consumidores, especialmente los niños pequeños, en peligro.
71. Durante el debate, uno de los observadores dijo que había proporcionado una nueva evaluación alimentaria y más refinada en el CRD7, e indicó su intención de realizar nuevos estudios de toxicología para

proporcionarlos al JECFA para la reevaluación de la IDA de los benzoatos. La Secretaría del JECFA señaló que no había datos nuevos significativos pero que verían las diversas evaluaciones de la exposición realizadas y proporcionarían un análisis de las diferencias. El plan de investigación prometido por la industria debería entregarse en respuesta a la CL de petición de propuestas de sustancias para evaluación por el JECFA.

Conclusión

72. Tomando nota de que no había consenso sobre una dosis máxima y el compromiso de la industria de proporcionar datos toxicológicos adicionales al JECFA, el Comité acordó mantener la dosis máxima actual de 250 mg/kg como una dosis intermedia, en el entendimiento que en la CCFA50 la industria confirmaría su compromiso e indicaría el plazo para la presentación de los datos al JECFA. Por consiguiente, el Comité acordó mantener la dosis máxima de los benzoatos en la CA 14.1.4 a 250 mg/kg con la nota 13 y revisar la nota 301 "dosis máxima provisional hasta la CCFA50".

Recomendaciones 8-9

73. El Comité aprobó las recomendaciones con respecto a: (i) la revisión de la nota 22 para que diga "Para uso en pastas de pescado ahumado solamente"; y (ii) suspender el trabajo sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones en la categoría de alimentos 09.2.5, tal como figuraba en Anexo 2, Parte B del documento CRD2.

Recomendaciones 10-11

74. El Comité aprobó las recomendaciones de: (i) mantener los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la CA 09.2.5 en sus trámites actuales que se detallan en el Anexo 3, Parte A del documento CRD2 y distribuirlos para que se formulen observaciones sobre el uso de estos aditivos alimentarios en pastas de pescado ahumado; y (ii) revocar la disposición sobre indigotina (carmín de índigo) (SIN 132) en la CA 09.2.5, como se indica en el Anexo 4, Parte A del documento CRD2.

Recomendación 12

75. El Comité aprobó las recomendaciones de adoptar los proyectos y anteproyectos de disposiciones en el Trámite 8 o Trámite 5/8, así como revisar las disposiciones adoptadas en la CA 09.2.5, que figuran en el Anexo 1, Parte C.
76. El Comité también acordó añadir la nota NN (Solo para uso en el pescado ahumado y productos con sabor a humo regulados por la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo* (CODEX STAN 311-2013)) a la disposición sobre el rojo allura AC (SIN 129) en la CA 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos, que se había omitido inadvertidamente.

Disposiciones propuestas y aprobadas sobre aditivos alimentarios en los cuadros 1 y 2, en las CA con nuevos nombres 01.1, 01.1.1, 01.1.3 y 01.1.4

77. El Comité señaló que: (i) El GTP: (i) había discutido si se debería asignar al citrato trisódico (SIN 331(iii)) en la CA 01.1.1 Leche líquida (natural / simple) un nivel máximo de BPF o un nivel de uso numérico; y (ii) había decidido aplazar la decisión sobre esta cuestión a fin de dar más tiempo a los miembros interesados para ofrecer la justificación solicitada sobre el uso de un nivel numérico para los aditivos alimentarios que tenían una IDA "no especificada" del JECFA.

Conclusión

78. A fin de tomar una decisión más informada sobre el nivel máximo, el Comité aprobó la recomendación de la Presidencia del GTP de pedir observaciones sobre si la disposición relativa a la utilización de citrato trisódico (SIN 331(iii)) en la CA 01.1.1 debería tener un nivel numérico o bien un nivel de BPF.

Recomendación 13

79. El Comité aprobó las recomendaciones concernientes a: (i) la aprobación de los proyectos y anteproyectos de disposiciones en el Trámite 8 o Trámite 5/8 en las CA 01.1.1 y 01.1.4; y (ii) la revisión de las disposiciones adoptadas en las CA 01.1.3 y 01.1.4, como se indica en el Anexo 1 Parte D del CRD3.

80. Además, el Comité acordó las siguientes enmiendas:

- (i) Sustituir la nota NN10 asociada a la disposición sobre el aspartamo (SIN 951) en la CA 01.1.4 por la NN16 "Para uso en los productos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos correspondientes a la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003), en dosis de 1000 mg/kg".

- (ii) Sustituir la NN13 asociada a la disposición sobre las sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) en la CA 01.1.4 por la nota NN17 "Para uso en los productos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos correspondientes a la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003), en dosis de 100 mg/kg".
- (iii) Revisar el texto de la NN9 para que diga "Para uso en dosis de 1000 mg/kg en sueros de leche no UHT y no esterilizados";
- (iv) Revisar el texto de la nota NN15 para que diga "Para uso en los productos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos correspondientes a la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003), en dosis de 400 mg/kg".
- (v) Añadir una disposición sobre los oligoésteres de la sacarosa, I y II (SIN 473a) en la CA 01.1.4 en dosis de 5000 mg/kg con la nota 348 ya que este aditivo alimentario comparte la IDA con los ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473) y los sucroglicéridos (SIN 474).

Recomendación 14

81. El Comité aprobó la recomendación de mantener los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la CA 01.1.1 como se indica en CRD3, Anexo 3, Parte B, en sus trámites actuales y circularlos para obtener información sobre: (i) la justificación tecnológica del aditivo específico; y (ii) tipos específicos de productos alimenticios en los que vayan a utilizarse y los niveles de uso para obtener la función tecnológica de estabilizador. El Comité acordó añadir a esta lista la disposición para la celulosa microcristalina (gel de celulosa) (SIN 460(i)), cuya suspensión se había propuesto inicialmente.
82. Un observador indicó que todos los aditivos alimentarios con la función de estabilizador cuya suspensión se propone (CRD 2 Anexo 2 Parte C) deberían trasladarse al Anexo 3, Parte B, ya que solamente trasladar la celulosa microcristalina (gel de celulosa) (SIN 460(i)) podría crear discrepancias. La Presidencia del GTP aclaró que los miembros no habían apoyado que se suprimieran los aditivos propuestos.
83. El Comité también aprobó la recomendación de que se mantenga el proyecto de disposición para el advantame (SIN 969) en la CA 01.1.4, que figura en el Anexo 6 Parte B del CRD.

Recomendación 15

84. El Comité aprobó la recomendación de suspender los trabajos de los proyectos y anteproyectos de disposiciones en las CA 01.1, 01.1.1, 01.1.3 y 01.1.4, como se indica en el CRD2, Anexo 2, Parte C, (con la excepción de la celulosa microcristalina (gel de celulosa) (SIN 460(i)), y añadió el almidón oxidado (SIN 1404) a la lista, que se había omitido inadvertidamente.

Recomendación 16

85. El Comité aprobó las recomendaciones de revocar las disposiciones de la CA 01.1.4, como figura en el Anexo 4 Parte B del CRD2.

NIVELES DE USO PARA EL ÁCIDO ADÍPICO (SIN 355) EN DIVERSAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS (RESPUESTAS A LA CL 2016/9-FA) (tema 5b del programa)¹⁰

Recomendaciones 17-18

86. La Comisión aprobó las recomendaciones concernientes a: (i) trasladar las disposiciones sobre el ácido adípico (SIN 355) de las categorías superiores para las cuales no se han recibido datos a las subcategorías para las que se presentaron datos; y (ii) suspender las disposiciones sobre el ácido adípico en las categorías de alimentos para las cuales no se han recibido datos, que figuran en CRD2 Anexo 2 Parte D.
87. El Comité tomó nota de la explicación de la Secretaría del JECFA que para la evaluación de la exposición la calidad, los datos de consumo y la exhaustividad del conjunto de datos sería de importancia, que posteriormente podrían informar el debate sobre los niveles máximos en la NGAA. Señalando que las respuestas a la CL también proporcionaban información sobre un número de usos que no figuran en la NGAA, el Comité acordó proporcionar toda la información recibida en las respuestas a la CL a la Secretaría del JECFA. También se hizo énfasis en la importancia de proporcionar a la Secretaría del JECFA información de las disposiciones sobre el ácido adípico en las normas para productos.

¹⁰ CX/FA 17/49/8; observaciones de China, Malasia, Rep. de Corea e ICGMA (CRD12, Parte B); ICA (CRD19, Parte B).

PROPUESTAS DE NUEVAS DISPOSICIONES Y/O REVISIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (RESPUESTAS A LA CL 2016/8-FA A, PUNTOS 4 (A), 4 (B) Y 4 (C)) (tema 5c del programa)¹¹

Recomendación 19

88. El Comité aprobó las recomendaciones del GTP sobre la inclusión en la NGAA en el Trámite 2 de las nuevas disposiciones que figuran en el documento CRD2 Anexo 5, y convino en que las respuestas presentadas después de la fecha límite no se aceptarían a partir de la próxima reunión.
89. El Comité también señaló que el plazo de la CL se ampliaría un mes aproximadamente (de mediados de enero a mediados de febrero). En este sentido, la Secretaría del Codex aclaró que las respuestas a la CL se recopilarán en el idioma original únicamente porque la extensión del plazo no daría tiempo suficiente a la Secretaría del CCFA para organizar la traducción de las propuestas presentadas.

Terminología de los alimentos no elaborados y alimentos naturales / simples en la NGAA

90. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la Federación de Rusia de preparar para la próxima reunión del Comité un documento de debate sobre la preocupación acerca del uso de los términos "no elaborado" y "natural / simple" en la NGAA.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA PRODUCCIÓN DE LOS VINOS (Tema 5d del programa)¹²

91. La Unión Europea, en calidad de Presidente del GTe, presentó el documento y señaló que el trabajo sobre aditivos alimentarios en el vino se ha venido examinando desde la CCFA45. Resumió los resultados de los debates de la CCFA48 y del trabajo del GTE que había llevado a seis recomendaciones (1-6).
92. El Presidente del GTe explicó que el debate de las recomendaciones 2-6 dependía del acuerdo sobre la recomendación 1:

"Aprobación por el CCFA del principio de que, si el JECFA recomienda un aditivo con IDA no especificada, la dosis máxima de este aditivo autorizado en los vinos de uva se establece en BPF con la referencia a una de las siguientes notas:

A: "La dosis máxima del aditivo en los vinos de uva establecida como buena práctica de fabricación debe impedir (i) la modificación de las características naturales y esenciales del vino, y (ii) un cambio sustancial en la composición del vino y deberá estar en concordancia con las de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)."

B: "La dosis máxima del aditivo en los vinos de uva establecida como buena práctica de fabricación debe impedir (i) la modificación de las características naturales y esenciales del vino, y (ii) un cambio sustancial en la composición del vino. Esta dosis máxima puede especificarse ulteriormente para que concuerde con las de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)."

93. El Presidente, señalando que la cuestión clave era llegar a un acuerdo sobre el texto de la nota y que la principal diferencia entre la nota A y B era el lenguaje de la frase que se refería a la OIV, propuso centrar el debate en las notas y considerar las recomendaciones 2-6 (relativas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la CA 14.2.3 "Vinos de uva") sólo si era posible llegar a un consenso sobre la recomendación 1.

Debate

94. Las intervenciones realizadas mostraron que las delegaciones estaban divididas entre quienes estaban a favor de la nota A y quienes están a favor de una nota sin hacer referencia a la OIV.
95. Las delegaciones a favor de la nota A comentaron que el texto propuesto representaba un mayor compromiso de su posición inicial a favor de una DM numérica y el compromiso de la CCFA48 de un nivel de BPF asociado con una referencia obligada a la OIV; y que la OIV estaba reconocida por un gran número de países productores de vino.

¹¹ CL2016/8-FA punto 4 (a), 4 (b) y 4 (c); observaciones de China, Japón, EFEMA, IACM, IADSA, FIL y NATCOL (CX/FA 17/49/9); Tailandia, la Federación de Rusia y FIL (CRD12, Parte C); Japón e ICA (CRD19, Parte C).

¹² CX/FA 17/49/10; observaciones de Kenya, la OIV (CRD10); Camerún, Ghana, India, Federación de Rusia, Unión Africana, FIVS (CRD20).

96. Las delegaciones a favor de una nota sin hacer referencia a la OIV, señalaron que era importante para el Codex no dar un mandato a la OIV y que el texto de la nota ya estaba tratado en el preámbulo de la NGAA.
97. En vista de la falta de consenso, el Presidente propuso que se examinaran textos alternativos. Sin embargo, observando que el GTe ya había examinado varios textos y que no habría sido productivo prolongar el examen de textos alternativos en esta etapa, el Presidente propuso cerrar el debate sobre este tema.
98. Varias delegaciones expresaron su pesar por no haber encontrado una solución para avanzar en el trabajo sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el vino de uva. Se mencionó que era importante destacar el hecho que el conjunto actual de disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas para el vino en la NGAA estaba aún incompleto para evitar posibles impedimentos en el comercio internacional. La importancia de disponer de amplias normas y prácticas internacionales armonizadas para el vino también se puso de relieve.
99. El Director General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) lamentó que no se hubiera llegado a un acuerdo sobre el tema de los aditivos en el vino. Señaló que la OIV estaba elaborando un conjunto de normas para la producción vinícola mundial, y que la OIV era la única organización intergubernamental que actualmente cumplía esa función, lo que justificaba ser reconocida como organización de referencia en el Codex. La OIV seguiría cumpliendo con su misión y se había comprometido, como ya lo hacía, a tener en cuenta de forma sistemática las evaluaciones del JECFA o, cuando éstas no existan, las de otras reconocidas agencias de seguridad alimentaria. Análogamente, la OIV seguiría trabajando con plena confianza y colaboración con la Secretaría del Codex.
100. La Unión Europea señaló que casi todos los vinos comercializados internacionalmente se producían de acuerdo con normas que establecen valores numéricos para las dosis máximas de los aditivos. De todas formas, a pesar de todos los esfuerzos de muchos de los miembros, el CCFA no pudo llegar un compromiso que captase esta realidad después de cinco años de debate. Con estas bases, la Unión Europea señaló que actualmente la OIV era la única organización intergubernamental internacional con una norma pública, exhaustiva e internacional para el vino.
101. La Secretaría del Codex aclaró que, como resultado de este debate, los proyectos y anteproyectos de disposiciones para el vino se mantendrían en los trámites 7 y 4, respectivamente, y que los miembros tendrían la posibilidad de reabrir el debate y formular propuestas sobre cómo avanzar en los trabajos sobre estas disposiciones.

Conclusión

102. En vista de la falta de consenso sobre el texto de la nota a relacionar con las disposiciones sobre aditivos alimentarios que pertenezcan a las siguientes clases funcionales: reguladores de la acidez, estabilizantes y antioxidantes para las categorías de alimentos del vino, el Comité acordó suspender el examen de este tema y tomó nota de que las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el vino de uva (CA 14.2.3) se mantendrían en el Trámite actual.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE LOS NITRATOS (SIN 251, 252) Y NITRITOS (SIN 249, 250) (tema 5e del programa)¹³

103. Los Países Bajos presentaron el documento de debate y explicaron las tres principales preocupaciones por la utilización de los nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250) como aditivos, es decir, la expresión de los niveles máximos de uso como cantidades añadidas y/o residuales; la necesidad tecnológica que tiene en cuenta los riesgos y beneficios; y los niveles de uso apropiados que tienen en cuenta las IDA. Asimismo, señalaron que el principal objetivo de este documento de debate era crear conciencia, así como indicar los conocimientos que hacen falta. Se subrayó que no se habían propuesto soluciones técnicas para hacer frente a la falta de conocimientos indicada, pero que el Comité había formulado tres recomendaciones generales para avanzar.
104. La presidencia señaló que el documento de debate abarcaba cuestiones relacionadas tanto con la gestión de riesgos como con la evaluación de riesgos, y propuso que el Comité se centrara en el debate sobre la mejor manera de perfeccionar el documento para facilitar el trabajo futuro del CCFA y el JECFA.

Debate

105. El Comité tomó nota de las siguientes opiniones:

¹³ CX/FA 17/49/11; observaciones de Kenya, Nicaragua, Filipinas (CRD11); el Camerún, El Salvador, Ghana, Indonesia, Paraguay, la Federación de Rusia, Tailandia, la Unión Africana, ICGMA (CRD21); Senegal (CRD27).

- (i) había potenciales problemas de salud relacionados con el uso de nitratos y nitritos en los alimentos; estos riesgos necesitaban considerar también los correspondientes al consumo de hortalizas; y se requerían además aportaciones científicas adicionales en distintos aspectos;
- (ii) las recomendaciones se referían tanto a la evaluación de riesgos (función del JECFA) como a la gestión de riesgos (función del CCFA); y
- (iii) las tres recomendaciones deberían profundizarse para definir con claridad las cuestiones que habrían de tratarse mediante la gestión de riesgos, es decir, el CCFA; y las que deberían examinarse por medio de una evaluación de riesgos apropiada por el JECFA o cualquier otro mecanismo adecuado del programa de asesoramiento científico de la FAO/OMS. La profundización ulterior podría hacerse a través de un GTe.

Conclusión

106. El Comité acordó establecer un GTe, presidido por la Unión Europea y copresidido por los Países Bajos, que trabajaría únicamente en inglés, con el siguiente mandato:

Sobre la base de las preocupaciones señaladas por el uso de aditivos alimentarios de nitratos y nitritos en el documento CX/FA 17/49/11:

- (i) Analizar qué cuestiones pueden ser tratadas por el Comité y para las que se requiere asesoramiento científico
- (ii) Recomendar un enfoque para la gestión de riesgos de las cuestiones que vaya a tratar el Comité; y
- (iii) Aclarar el ámbito de aplicación de las cuestiones que vaya a tratar el JECFA u otros órganos de asesoramiento científico idóneos de la FAO/OMS, teniendo en cuenta la viabilidad y la disponibilidad de datos para ese asesoramiento

107. El informe del GTe debería entregarse a la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la CCFA50.

CONCLUSIÓN GENERAL SOBRE EL TEMA 5 DEL PROGRAMA

108. El Comité acordó:

- (i) Reenviar al CAC40, los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para su aprobación en el Trámite 8 y el Trámite 5/8 (Apéndice VI, parte A);¹⁴
- (ii) Reenviar al CAC40 las disposiciones sobre aditivos alimentarios cuya revocación se recomienda (Apéndice VII).¹⁵
- (iii) Incluir una serie de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Trámite 2 en la NGAA (Apéndice VIII);¹⁶
- (iv) Suspender los trabajos sobre una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (Apéndice IX).¹⁷

Trabajos para la CCFA50

Gte sobre la NGAA

109. El Comité acordó establecer un GTe, presidido por los Estados Unidos de América, y que trabajaría únicamente en inglés, para examinar:

- (i) las respuestas del CCPFV y el CCFO (párr. 14(i) y 16);
- (ii) los anteproyectos de disposiciones para los ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) y el ácido octenilsuccínico (OSA) goma arábiga modificada en el Cuadro 3 (párr. 30 y apéndices II y VIII, Parte A);

¹⁴ Recomendaciones de aprobación derivadas del tema 5a del programa.

¹⁵ Recomendaciones de revocación derivadas del tema 5a del programa.

¹⁶ Recomendaciones relacionadas al tema 5c del programa.

¹⁷ Recomendaciones de suspensión relacionadas de los temas 5a y 5b del programa.

- (iii) las disposiciones sobre aditivos alimentarios que tienen la Nota 22 en la CA 09.2.5 (observaciones sobre el uso en las pastas de pescado ahumado) (párr. 74);
 - (iv) la disposición sobre el citrato trisódico en la CA 01.1.1 (observaciones sobre la necesidad tecnológica de un nivel de uso numérico o BPF) (párr. 78);
 - (v) las disposiciones relativas a la CA 01.1.1 (CRD2 Anexo 3, Parte B) (observaciones sobre la necesidad tecnológica del aditivo específico, el tipo específico de productos alimenticios de la CA en los que se utiliza el aditivo alimentario y el NM necesario para obtener la función de estabilizador) (párr. 81);
 - (vi) los proyectos y anteproyectos de disposiciones de la NGAA en las CA 09.0 a 16.0, con la excepción de aquellos aditivos con funciones tecnológicas de colorante o edulcorante, adipatos, nitritos y nitratos y las disposiciones relacionadas con la CA 14.2.3.
 - (vii) los anteproyectos de disposiciones relativas a la CA 1.1.2, salvo las disposiciones sobre aditivos alimentarios con la función de colorante y edulcorante.
110. El informe del GTe deberá presentarse a la Secretaría del Codex por lo menos con tres meses de anticipación a la CCFA50.

GTP sobre la NGAA

111. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo presencial que se reuniría inmediatamente antes de la CCFA50 y estaría presidido por los Estados Unidos de América, que trabajaría sólo en inglés, para examinar y preparar recomendaciones para la plenaria sobre:
- (i) El informe del GTe sobre la NGAA;
 - (ii) Las respuestas a la CL sobre las propuestas de disposiciones nuevas o revisadas de la NGAA; y
 - (iii) Las recomendaciones del GTe de la CCFA49 sobre las disposiciones de la CA 01.6.4 Queso elaborado, fundido (párr. 63).

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (CAC/GL 36-1989) (tema 6 del programa)¹⁸

112. Irán, en calidad de Presidente, presentó el informe del Gt de la reunión sobre el SIN (CRD4) y señaló que el GT había centrado su labor en el Cuadro 1 de CX/FA 17/49/12 ya que las propuestas en el Cuadro 2, incluida la eliminación de las enzimas y otras sustancias de CAC/GL 36-1989, estaban fuera del mandato del Gt.
113. El Gt había formulado recomendaciones relativas a: la inclusión de cinco nuevos aditivos alimentarios; y cambios en la clase funcional / finalidad tecnológica relacionados con dos aditivos alimentarios. El Gt examinó también la inclusión de la trehalosa en el SIN, no obstante, no hubo acuerdo sobre su inclusión en el SIN porque varias delegaciones consideraban la sustancia un ingrediente alimentario y las cuestiones se habían sido remitido a la plenaria.

Debate

Recomendaciones 1 y 2

114. La Comisión aprobó las recomendaciones 1 y 2 relativas a la inclusión de nuevos aditivos alimentarios y los cambios en las clases funcionales / finalidad tecnológica.

Recomendación 3

115. El Comité tomó nota de la aclaración de la Secretaría del JECFA que la trehalosa se había evaluado como aditivo alimentario y asignado una IDA "no especificada" por la 55.ª reunión del JECFA (2000) a petición de la CCFAC49.
116. El Comité convino en no incluir la trehalosa en el SIN tomando nota de que en muchos países se consideraba o estaba regulada como un ingrediente alimentario.

¹⁸ CL 2016/7-FA; CX/FA 17/49/12; observaciones de Brasil, Chile, Ecuador, la Unión Europea, Japón, Singapur, los Estados Unidos de América, AMFEP ETA, EU Speciality Food Ingredients, IACM, IFAC y NATCOL (CX/FA 17/49/12 Add.1); Kenya, República de Corea y las Filipinas (CX/FA 17/49/12 Add.2); Informe del grupo de trabajo de la reunión sobre el SIN (CRD4); observaciones del Camerún, El Salvador, Ghana, la India, Indonesia, Malsia, las Filipinas, la Federación de Rusia, la Unión Africana, ICGA y CC (CRD 22).

Conclusión

117. El Comité convino en:
- (i) Remitir el anteproyecto de enmiendas al SIN al CAC40 para su aprobación en el Trámite 5/8 (Apéndice X).
 - (ii) Establecer un GTe, presidido por Irán y copresidido por Bélgica, que trabajaría en inglés solamente, para que sometiera a consideración:
 - a) las respuestas a las circulares sobre adición y cambios al SIN;
 - b) la adición de la función de secuestrante al ácido málico DL- (SIN 296) (párr. 14(iv));
 - c) la cuestión de la denominación de los glicósidos de esteviol y el número del SIN (párr. 25).
118. Se indicó que el informe del GTe debería facilitarse a la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la CCFA50 y que el GTe no tendría en cuenta las respuestas a la circular presentadas después de la fecha límite. Se invitó a los miembros a volver a presentar las propuestas de cambios y/o adiciones al SIN que no se habían examinado debido a que se habían presentado tarde.

PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA (RESPUESTAS A CL 2016/13-FA) (tema 7 del programa)¹⁹

119. Canadá, en calidad de Presidente, presentó el informe del Grupo de trabajo presencial sobre las prioridades (CRD 5), que había examinado: (i) la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA; y (ii) otras cuestiones remitidas al Gt en relación con los temas 2 y 3 del programa.
120. La Presidencia del Gt señaló que muchas propuestas en respuesta a la CL 2016/13-FA se habían presentado después de la fecha límite, y propuso que en el futuro todas las propuestas que se presenten después de la fecha límite no se tengan en cuenta en la reunión, sino que se presenten de nuevo para examen en la siguiente reunión.
121. El Comité examinó el CRD5, y formuló las siguientes observaciones y decisiones:
- Lista de prioridades de sustancias propuestas para evaluación por el JECFA**
- Benzoatos (SIN 210-213)
122. El Comité estuvo de acuerdo en retirar los benzoatos de la Lista de prioridades (párr. 67-72).
- Goma de semillas de algarrobo (SIN 410)
123. El Comité acordó mantener esta sustancia en la lista de prioridades, aunque no se había confirmado la disponibilidad de datos, en vista de los debates en curso entre el JECFA y el patrocinador (párr. 23).
- Goma de casia (SIN 427)
124. El Comité acordó retirar esta sustancia de la lista de prioridades ya que no se había confirmado la disponibilidad de los datos. El Comité examinó si era apropiado que el JECFA retirara la especificación temporal para la goma de casia ya que no se habían proporcionado datos y, en consecuencia, revocar la disposición en la NGAA.
125. La Secretaría del Codex aclaró que dado que el plazo para presentar la información solicitada a la Secretaría del JECFA para terminar el trabajo de las especificaciones provisionales era en diciembre de 2017 (CX/FA 17/49/3), por lo tanto era más apropiado esperar a que interviniera el JECFA antes de seguir examinando esta cuestión en el Comité.
126. El Comité convino en no intervenir en las disposiciones para la goma de casia sino alentar a los miembros a que proporcionen información al JECFA para terminar el trabajo de las especificaciones.
- Natamicina (SIN 235) y nisina (SIN 234)
127. El Comité tomó nota de que las solicitudes de asesoramiento científico sobre la natamicina y la nisina quedaban fuera del ámbito normal de acción de las peticiones al JECFA. A fin de ofrecer una mayor flexibilidad para la prestación de asesoramiento científico sobre estas dos sustancias, el Comité acordó incluir una nota

¹⁹ CL 2016/13-FA; Informe del Gt de la reunión sobre la Lista de prioridades (CRD5); observaciones de la Unión Europea, CCC, EFEMA, ICBA, IOFI, NATCOL (CX/FA 17/49/13); Egipto, Japón, la Federación de Rusia (CX/FA 17/49/13 Add.1), Malasia, la Federación de Rusia, ISDI (CRD23).

en la Lista de prioridades para indicar que el asesoramiento científico podría ser suministrado por el JECFA o por otro mecanismo a través del programa científico de la FAO/OMS.

Sorbato de sodio (SIN 201)

128. El Comité acordó mantener el sorbato de sodio en la lista por un año más, señalando que si no se confirma la disponibilidad de datos para la CCFA50, esta sustancia se eliminaría de la lista de prioridades y se revocarían las disposiciones pertinentes de la NGAA y de las normas sobre productos.

Priorización

129. El Comité acordó retirar la nota (*) que indica las sustancias con elevada prioridad en la Lista, ya que el Gt no había discutido este asunto. El Comité señaló que la cuestión del establecimiento de prioridades para las sustancias de la lista de prioridades se examinaría en el tema 8 del programa, como parte de un debate más amplio sobre la gestión de los trabajos del Comité.

Conclusión

130. El Comité convino en remitir la Lista enmendada de prioridades de sustancias propuesta para su evaluación por el JECFA, para aprobación por el CAC40 y seguimiento por la FAO y la OMS (Apéndice XI).
131. El Comité convino en que las respuestas a la CL 2016/13-FA que llegaran tarde deberían someterse a la consideración de la CCFA50 y que en el futuro no se tendrían en cuenta las presentaciones demoradas a las CL de petición de propuestas y cambios en la lista de prioridades del JECFA.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA GESTIÓN DEL TRABAJO DEL CCFA (tema 8 del programa)²⁰

132. China presentó el documento CX/FA 17/49/14 y explicó que en cada reunión del CCFA el Programa tenía temas permanentes, como, la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA); la armonización/aprobación de disposiciones sobre aditivos alimentarios; cuestiones remitidas de otros Comités; especificaciones e identidad de sustancias; Sistemas internacional de numeración (SIN); Lista de prioridades de sustancias para la evaluación por el JECFA y ocasionalmente otros temas sobre aditivos alimentarios en general. Asimismo, mencionó que para que el CCFA cumpliera su mandato trabajaba a través de grupos de trabajo por medios electrónicos, presenciales o durante la reunión. Señaló a la atención del Comité el anteproyecto de criterios de priorización y el anteproyecto de plan de trabajo para 2017-2022, que tenía como objetivo una mejor gestión de trabajo del CCFA. Por último, mencionó que el CCFA utiliza opciones, como las actividades paralelas, para ayudar a que participen los delegados en el trabajo del CCFA y a generar consenso.
133. Los Estados Unidos de América, en calidad de coautores del documento de debate, pidieron que se hiciera un examen exhaustivo del trabajo del Comité, teniendo en cuenta los recursos disponibles.
134. La Presidencia señaló que el documento de debate examinaba el trabajo anterior y en curso del Comité, señalaba los principales temas de trabajo del mismo, proponía un futuro plan 2017-2022 y que no habían respondido todavía sobre cómo podría mejorarse la gestión del CCFA. Instó al Comité a proporcionar insumos, en particular sobre el siguiente paso.

Debate

135. El Comité expresó su apoyo general a distintos aspectos de la gestión del trabajo expuestos en el documento, proporcionó las bases para una ulterior reflexión y hizo las siguientes observaciones:

Dirección estratégica

- (i) Deberá examinarse la estrategia de priorización de los trabajos del CCFA.

Nuevas propuestas sobre aditivos alimentarios

- (ii) Es importante establecer principios sobre la priorización de los trabajos de la NGAA y debería haber requisitos más estrictos para justificar las propuestas de inclusión en la NGAA.
- (iii) Debería proporcionarse más orientación sobre cómo establecer la justificación tecnológica al terminar el formulario para presentar nuevas propuestas; es importante aclarar qué información se necesita para justificar el uso tecnológico de un aditivo alimentario.

Evaluación del JECFA

- (iv) Muchos observadores han expresado preocupaciones sobre el gran número de enzimas que están pendientes de evaluación por el JECFA.

²⁰ CX/FA 17/49/14; observaciones de la Unión Africana y IACM (CRD 24); IOFI (CRD 28)

- (v) Se recomendó la posible elaboración de un enfoque para las enzimas análogo al aplicado a los aromatizantes, ya que representan pocos motivos de preocupación respecto a la inocuidad.
- (vi) Existe una laguna en el establecimiento de un orden de prioridades de las sustancias de la lista de prioridades del JECFA, es necesario afrontarla; y primero debería prepararse un documento de debate sobre, sin embargo, este trabajo no deberá hacerse en forma aislada sino en estrecha relación con otras prioridades del CCFA.

Coadyuvantes de elaboración

- (vii) El ámbito de aplicación del CCFA abarca todos los aditivos alimentarios, incluidos los coadyuvantes de elaboración, y el trabajo sobre éstos deberá realizarse tan pronto como el trabajo de la NGAA esté casi terminado. Este trabajo podría requerir la creación de una norma general para los coadyuvantes de elaboración que enumere sus funciones tecnológicas. Esto ayudaría a dar mayor claridad en torno al trabajo del SIN.
- (viii) Retirar los coadyuvantes de elaboración de la lista de prioridades del JECFA podría repercutir en la evaluación de las enzimas, ya que casi todas se utilizan como coadyuvantes de elaboración. Se necesitaba un plan de trabajo sobre los coadyuvantes de elaboración.

Colorantes

- (ix) Muchos colorantes de los alimentos se han quedado en el proceso de los trámites durante años, en espera de resolución de las cuestiones pendientes, y no se han debatido colorantes como la curcumina. Es importante crear un mecanismo para introducir los colorantes en la NGAA –que se sabe que se han utilizado desde hace muchos años sin motivos de preocupación–, a fin de evitar obstáculos al comercio. Alguno está prohibido en esos países, lo que da lugar a la reformulación de los productos.
- (x) La evaluación de la inocuidad de los colorantes tuvo prioridad alta, y se terminó la evaluación del JECFA de algunos colorantes. Sin embargo, el CCFA no los ha contemplado. Aclarar cómo procesará el comité esos colorantes y las numerosas disposiciones pendientes de los colorantes en la NGAA.
- (xi) Debido a la demanda cada vez mayor de colorantes naturales en todo el mundo, es necesario establecer las prioridades de los trabajos del CCFA sobre estas sustancias;

Otros

- (xii) Es necesario afrontar la preocupación por el uso cada vez más frecuente de sustancias no autorizadas, p. ej. la melanina; el rojo del Sudán.

136. La Presidencia señaló el apoyo unánime de las delegaciones y observadores a la gestión del trabajo y explicó que las observaciones formuladas se tendrían en cuenta en los siguientes pasos; y destacó la importancia de centrar la atención en las prioridades del CCFA. Propuso que los próximos pasos tendrían por objetivo analizar los principales desafíos y obstáculos que entorpecen el adelanto del trabajo del CCFA (tales como la Nota 161; la lista de prioridades para la evaluación del JECFA; la limitación de recursos; el atraso del trabajo de las disposiciones de la NGAA y armonización, etc.); utilizando un *"enfoque único del CCFA"*. Explicó además que este enfoque se basaría en los cuatro (4) principales pilares interrelacionados de los temas permanentes del CCFA, a saber: la NGAA, la armonización y aprobación, el SIN y la lista de prioridades del JECFA.
137. La Presidencia propuso que los cuatro presidentes de los grupos de trabajo (NGAA, armonización, SIN y prioridades del JECFA) y China trabajen en conjunto para elaborar un documento de debate para determinar los retos, los obstáculos y las soluciones/planes de acción recomendados para mejorar la gestión del trabajo del CCFA. El documento debería tener en cuenta las observaciones y propuestas formuladas en la reunión y que se consultara a las secretarías del Codex y del JECFA durante su preparación. Se hizo hincapié en que el documento debería presentarse a la Secretaría del Codex para octubre de 2017 y distribuirse, a fin de permitir a todos los miembros y observadores examinar las propuestas y presentar sus observaciones.
138. En general, el Comité apoya la propuesta presentada por la Presidencia de preparar un documento de análisis de los principales retos y obstáculos que entorpecen el adelanto del trabajo del CCFA mediante un *"enfoque único del CCFA"*.
139. La Comisión también tomó nota de las opiniones expresadas de que el proceso sea más incluyente, abierto e integral, a través de la participación de todas las partes interesadas, que incluya una representación geográfica equilibrada, así como a los países en desarrollo.

140. La Presidencia aclaró que se trataba de un enfoque creativo que se utilizaba por primera vez en el CCFA, y que este enfoque asumiría los principios del Codex en materia de apertura y transparencia. Explicó que el documento de debate sería un documento de estrategia y que no se orientaría a encontrar soluciones, pero que éstas se definirían en las etapas subsiguientes.

Conclusión

141. En vista de lo anteriormente expuesto y el apoyo a un "*enfoque único del CCFA*", el Comité convino en que
- (i) La presidencia de los cuatro grupos de trabajo (p. ej., los grupos de trabajo sobre: la NGAA; la armonización; el SIN y las prioridades del JECFA) trabajando con China (anfitrión del CCFA), que trabajaría sólo en inglés, elaboraría un documento de debate sobre "Estrategias futuras para el CCFA"
 - (ii) El documento de debate sobre "Estrategias futuras para el CCFA" debería entregarse a la Secretaría del Codex en octubre de 2017, para distribuirlo a los miembros y observadores a fin de recoger observaciones, en la preparación de la CCFA50.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 9 del programa)

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

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

143. Se informó al Comité que estaba previsto celebrar su 50.^a reunión en China, del 26 al 30 de marzo de 2018, a reserva de la confirmación de los acuerdos finales por el Gobierno anfitrión en consulta con la 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 100050, China
Phone: +86 10 83132922
Fax: +86 10 83132922
Email: jshchen@ilsichina.org

VICE-CHAIRPERSON – VICE-PRÉSIDENT – VICEPRESIDENTE

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

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Mr Steve Crossley
Manager, Scientific Strategy, International and Surveillance
Food Standards Australia New Zealand
55 Blackall Street Barton
Canberra
Australia
Tel: +61262722627
Email: steve.crossley@foodstandards.gov.au

Mr Adam Balcerak
Agriculture Counsellor (Technical)
Department of Agriculture and Water Resources
Australian Embassy - Beijing
Beijing
China
Tel: (8610) 5140 4155
Email: Adam.Balcerak@dfat.gov.au

AUSTRIA - AUTRICHE

Dr Sigrid Amann
Federal Ministry of Health and Women's Affairs
Radetzkystraße 2
Vienna
Austria
Tel: 0043 1 711 00 644457
Email: sigrid.amann@bmgf.gv.at

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Dr Christine Vinx
Expert food additive
Food, Feed and other consumption product
FPS Health, Food Chain Safety and Environment
Eurostation Place Victor Horta, 40 bte 10
Bruxelles
Belgium
Tel: +3225247359
Email: Christine.Vinx@health.belgium.be

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr Diego Botelho Gaino
Health Regulation Expert
Brazilian Health Regulatory Agency
SIA trecho 5, sector especial 57, 2 andar, sala 2 -
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 34625307
Email: diego.gaino@anvisa.gov.br

Ms Larissa Bertollo Gomes Porto
Health Regulation Expert
Brazilian Health Regulatory Agency – ANVISA
SIA Trecho 5 Área Especial 57, Bloco D, 2 andar
Brasília
Brazil
Tel: +55 61 3462 6915
Email: larissa.porto@anvisa.gov.br

Mr Carlos Eduardo De Souza Rodrigues
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply –
MAPA
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 32182680
Email: carlos.eduardo@agricultura.gov.br

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

Mrs Maria Cecilia Toledo
Full Professor
University of Campinas
Shigeo Mori 1232, Cidade Universitária, Campinas, SP
Campinas
Brazil
Tel: 55-19-991114943
Email: toledomcf@hotmail.com

Mr Cesar Augusto Vandesteen Junior
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply –
MAPA
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 32182285
Email: cesar.vandesteen@agricultura.gov.br

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Nying Charles
Chef du Laboratoire National d'Analyse Diagnostique
des Produits et des Intrants Agricoles
DRCQ -MINADER
Ministère de l'Agriculture et du Développement
Technologique
Yaoundé
Cameroon
Tel: (237) 675667000 / (237) 698593
Email: nyingcha@yahoo.com

Mr Henri Kangue Koum
Member of CNC
Ministry of Public Health
Yaoundé
Cameroon
Tel: + 23777328201 / + 23795044577
Email: henrykangue@yahoo.fr

CANADA - CANADÁ

Mr Steve Theriault
Scientific Evaluator, Food Additives Section
Chemical Health Hazard Assessment Division, Bureau
of Chemical Safety, Food Directorate, Health Pro
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway, Mail Stop 2201C
Ottawa
Canada
Tel: 613-946-9207
Email: Steve.Theriault@hc-sc.gc.ca

Dr Anne-Marie Boulanger
Scientific Evaluator, Food Directorate
Chemical Health Hazard Assessment Division
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway, Tunney's Pasture,
Mail Stop 2201C Ottawa, ON, Canada K1A 0K9
Ottawa
Canada
Tel: 613 954-9397
Email: anne-marie.boulanger@canada.ca

Dr Mwate Mulenga
Policy and Programs Leader in the Standards or
Identity, Composition and Grades Section
Consumer Protection and Market Fairness Division
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road, Tower 2, Floor 6, Room 237
Ottawa
Canada
Tel: 613 773-5534
Email: mwate.mulenga@inspection.gc.ca

CHILE - CHILI

Ms Marcia Becerra Guzmán
Encargada Laboratorio de Aditivos
Instituto de Salud Pública de Chile (ISP)
Ministerio de Salud
Marathon 1000, Ñuñoa
Santiago
Chile
Tel: +(56 2) 25755493
Email: mbecerra@ispch.cl

Prof Roberto Saelzer
Profesor Titular, Asesor Académico Dirección Docencia
Universidad de Concepción
Edmundo Larenas 64 A
Concepción
Chile
Email: rsaelzer@udec.cl

CHINA - CHINE

Mr Zhiqiang Zhang
Deputy Director-General
Department of Food Safety Standards, Risk
Surveillance and Assessment
National Health and Family Planning Commission, PRC
NO.1 South Road Xizhimenwai
Beijing
China
Tel: +86-10-68792613
Email: Zhangzq215@126.com

Mr Zhutian Wang
Director
Center for Food Safety Standard China National Center
for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,
Beijing
China
Tel: 86-10-52165577
Email: wangzhutian@cfsa.net.cn

Ms Shuk Man Chow
scientific officer
Center for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway,
Hong Kong
Hong Kong
China
Tel: 63116187
Email: smchow@fehd.gov.hk

Mr Hongyan Dong
Director
Bureau of Quality and Safety Supervision for Agro-
Products
Ministry of Agriculture
No.11 · Nong Zhan Guan Nanli
Beijing
China
Tel: 86-10-59193164
Email: scszlc@agri.gov.cn

Mr Ji Hou
Principal staff member
Shanxi Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau
Main Building, 666 Hangcheng Road, Pudong
Shanghai
China
Tel: 021-31117014
Email: houj@shciq.gov.cn

Mr Gensheng Shi
Department of Food Safety Standards, Risk
Surveillance and Assessment
National Health and Family Planning Commission
NO.1 South Road Xizhimenwai
Beijing
China
Tel: +86-10-68792829
Email: gen8118@163.com

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

Mr Xinglin Xi
Technology center
Guangdong inspection and quarantine bureau
No 66, Huacheng Road, Tianhe district,
Guangzhou
China
Tel: 020-38290331
Email: cjqxxl@163.com

Mr Xuewan Xu
Deputy Division Director
Development Center of Science and Technology, MOA
Nongfengdasha, no.96 Dongsanhuannanlu, Chaoyang
District
Beijing
China
Tel: +86-10-59199375
Email: xuxuewan@126.com

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

Ms Jiyue Zhang
research assistant
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang
Beijing
China
Tel: 010-52165429
Email: yue.zhang@cfsa.net.cn

Mr Jianbo Zhang
 Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District
 Beijing
 China
 Tel: 86-10-52165425
 Email: jianbozhang@cfsa.net.cn

COLOMBIA - COLOMBIE

Eng Julio Cesar Vanegas Rios
 Profesional
 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
 Alimentos - INVIMA
 Carrera 68 No. 17 - 11
 Bogotá
 Colombia
 Tel: 057 1 2947800
 Email: jvanegasr@invima.gov.co

COSTA RICA

Mrs Mónica Elizondo Andrade
 Directora Asuntos Científicos y Regulatorios
 Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria
 (CACIA)
 San José
 Costa Rica
 Tel: (506) 2220 3031
 Email: melizondo@cacia.org

CUBA

Mrs Carmen García Calzadilla
 Especialista Química Sanitaria
 Laboratorio de Aditivos Alimentarios
 Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y
 Microbiología
 Calle Infanta No.1158 e/ Llinás y Clavel
 La Habana
 Cuba
 Tel: 78705531-34 Ext.160
 Email: carmengc@inhem.sld.cu

DEMOCRATIC PEOPLE'S REPUBLIC OF KOREA RÉPUBLIQUE POPULAIRE DÉMOCRATIQUE DE CORÉE

REPÚBLICA POPULAR DEMOCRÁTICA DE COREA

Dr Ryu Tok Su
 National Programme Manager for Food Safety
 Food Safety Department
 Ministry of Public Health
 Food Safety Department Ministry of Public Health
 Pyongyang
 Democratic People's Republic of Korea
 Email: rasonj@who.int

Dr Kim Chang Il
 Head
 Food Safety Department
 Central Hygiene and Anti-epidemic Institute
 Ministry of Public Health
 Pyongyang
 Democratic People's Republic of Korea
 Email: rasonj@who.int

Dr Hwang Kum Ryong
 Researcher
 Food Safety Section
 Environmental Health Institute
 Medical Science Academy
 Pyongyang
 Democratic People's Republic of Korea
 Email: rasonj@who.int

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mr Rene Sig Svendsen
 Head of Section
 Danish Veterinary and Food Administration
 Stationsparken31
 Glostru
 Denmark
 Tel: +45 72276283
 Email: rens@fvst.dk

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mr Ronnié Almeida A.
 Adjunto Oficina Comercial ProEcuador – Cantón
 ProEcuador – Subsecretaría de Negociaciones
 Comerciales Integración Económica
 Ministerio Comercio Exterior
 Office 1801, R&F Center, No. 10 Huaxia Road,
 Zhujiang New Town, Tianhe District
 Guangzhou
 China
 Email: ralmeidaa@proecuador.gob.ec

ESTONIA - ESTONIE

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

Mrs Reili Kivilo
 advisor
 Food Safety Department
 Ministry of Rural Affairs
 Lai Street 39//41
 Tallinn
 Estonia
 Tel: +3726256525
 Email: reili.kivilo@agri.ee

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Sebastian Goux
 Deputy Head of Unit
 Directorate General Health and Food Safety
 European Commission
 Rue Froissart 101 Office: 02/048
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 229-21555
 Email: sebastian.goux@ec.europa.eu

Ms Andreia Alvarez Porto
 Administrator
 DG Sante
 European Commission
 Rue Belliard 232
 Brussels
 Belgium
 Tel: 0032 229 50 984
 Email: Andreia.ALVAREZ-PORTO@ec.europa.eu

Mr Denis De Froidmont
 Administrator
 DG AGRI
 European Commission
 Rue de la Loi 130 07/041
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 229-56438
 Email: Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu

Mr Jiri Sochor
 Administrator
 Directorate General Health and Food Safety
 European Commission
 Rue Belliard 232
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 229-76930
 Email: jiri.sochor@ec.europa.eu

FIJI - FIDJI

Mr Kemueli Seuseu
 Senior Research Officer
 Fiji Agriculture Chemistry Laboratory ox 77- Research
 Division
 Ministry of Agriculture, Fiji
 Fiji Agriculture Chemistry Laboratory Koronivia
 Research Station P.O.Box 77 Nausori Fiji
 Suva
 Fiji
 Tel: 679 3477044
 Email: kems.t888@gmail.com

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Ms Anna Lemström
 Senior Officer, Food Policy
 Ministry of Agriculture and Forestry
 PO Box 30, 00023 Government
 Helsinki
 Finland
 Tel: +358 50 502 0414
 Email: anna.lemstrom@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA

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

Mrs Sonia Stimmer
 Cheffe de bureau
 Bureau de la coordination en matière de contaminants
 chimiques et physiques
 Direction générale de l'alimentation
 251 rue de Vaugirard
 Paris
 Tel: +33 1.49.55.55.87
 Email: sonia.stimmer@agriculture.gouv.fr

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

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

Ms Maria Dubitsky
Managing Director
Maria Dubitsky Consulting GmbH
Gottfried-Böhm-Ring 67
München
Germany
Tel: +49 89 456 789 17
Email: marie@dubitsky.de

GREECE - GRÈCE - GRECIA

Mr Ioannis Maloukos
Consul General of Greece in Hong Kong
Tel: + 852 27741682
Email: maloukos@mfa.gr

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA

Mr Gábor Kelemen
Senior councilor
Department of Food Processing
Ministry of Agriculture
Kossuth L. tér 11.
Budapest
Hungary
Tel: +36 1 795 3867
Email: gabor.kelemen@fm.gov.hu

INDIA - INDE

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

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

Ms Jiji Mary Johnson
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan Kotla Road
New Delhi
India
Tel: 8587927556
Email: jiji.fssai@gmail.com

Mr Krishna Kumar Joshi
Head, Foods Division Regulatory Affairs Department
ITC Limited
India
Email: krishnakumar.joshi@itc.in

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

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Deksa Presiana
Head of Sub-Directorate of Food Additive and Raw Material Standardization
Directorate for Food Products Standardization
The National Agency for Drug and Food Control (NADFC)
Jln. Percetakan Negara No. 23, Gedung F Lantai 3
Central Jakarta
Jakarta
Indonesia
Tel: +628 1293257662
Email: deksa336@gmail.com

Mrs Lili Defi
Head Section of Food Additive Standardization
Directorate for Food Products Standardization
The National Agency for Drug and Food Control (NADFC)
Jln. Percetakan Negara No. 23, Gedung F Lantai 3
Central Jakarta, Indonesia
Jakarta
Indonesia
Tel: +628 7888771390
Email: lilidefi@yahoo.com

Mr Fajar Ramadhitya Putera
Staff of Sub-directorate of Drug and Food
Directorate of Pharmaceutical Production and Distribution
Ministry of Health
JI HR Rasuna Said Blok X5 Kav 4-9
Jakarta
Indonesia
Tel: +628156262089
Email: subditobat.pangan@gmail.com

Mrs Loise Riani Sirait
 Head of Food Safety Section
 National Quality Control Laboratory of Drug and Food
 The National Agency of Drug and Food Control
 Jl Percetakan Negara No. 23, Jakarta Pusat, Indonesia
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +62 21 4245075/+62 8159949021
 Email: siraitloise@yahoo.com

Mr Riza Sultoni
 Head of Sub-directorate of Drug and Food
 Directorate of Pharmaceutical Production and
 Distribution
 Ministry of Health
 Jl HR Rasuna Said Blok X5 Kav 4-9
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +6287883012929
 Email: subditobat.pangan@gmail.com

Mrs Fitri Wulandari
 Staff
 Legal and Organization Bureau
 Ministry of Health of the Republic Indonesia
 Taman Asri Blok C 6 No. 18 RT 008 RW 001
 Tangerang
 Indonesia
 Tel: +6281387272665
 Email: fitriwulandari_18@yahoo.com

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

Dr Hamid Ezzatpanah
 Department Of Food Science and Technology,
 Science and Research Branch, Islamic Azad University,
 Tehran
 Iran
 Email: hamidezzatpanah@gmail.com

IRELAND - IRLANDE - IRLANDA

Dr Emer O'reilly
 Chemical Safety Group
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court Lower Abbey Street
 Dublin 1
 Ireland
 Tel: +353 1 8171344
 Email: eoreilly@fsai.ie

ITALY - ITALIE - ITALIA

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

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Ryota Nakamura
 Technical officer
 Standards and Evaluation Division
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
 Tokyo
 Japan
 Tel: +813 3595 2423 (Ext. 42)
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Shuhei Ichinohe
 Technical Officer
 Standards and Evaluation Division
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
 Tokyo
 Japan
 Tel: 81-3-3595-2341
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Tetsuya Kitamura
 Section Chief
 Analysis and Brewing Technology
 National Tax Agency
 3-1-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3581-4161 ext.3481
 Email: tetsuya.kitamura@nta.go.jp

Mr Yoshiaki Sakai
 Technical Officer
 Standards and Evaluation Division
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
 Tokyo
 Japan
 Tel: 81-3-3595-2341
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Kazuhiro Sakamoto
Associate Director
Food Safety Policy Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
Tokyo
Japan
Email: kazuhiro_sakamoto940@maff.go.jp

Dr Kyoko Sato
Division Head
Division of Food Additives
National Institute of Health Sciences
1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku,
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3700-9484
Email: ksato@nihs.go.jp

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

KENYA

Mr Joseph Keeru
Chief manager
Kenya Bureau of Standards
54974
Mt Kenya Nyeru
Kenya
Tel: +254 20 6948000
Email: jkeeru@kebs.org

Mr Mutua Peter
Principle Standard Officer
Food and Agriculture
Kenya Bureau of Standards
54974
Nairobi
Kenya
Tel: +254-20 6948000
Email: mutuap@kebs.org

MALTA - MALTE

Mr John Attard Kingswell
Environmental Health Manager
Superintendence of Public Health
Ministry for Health
Superintendence of Public Health Level 2, Out Patients
Department St Lukes Hospital
G'Mangia
Malta
Tel: +356 21337333
Email: john.attard-kingswell@gov.mt

Mr Hadrian Bonello
Food Safety Commission Secretary
Environmental Health Directorate
Ministry for Health
Continental Business Centre Old Railway Track
Sta Venera
Malta
Tel: +356 99221381
Email: hadrian.bonello@gov.mt

Mr Alexander Rogge
Political Administrator
Directorate General Agriculture, Fisheries, Social Affairs
and Health
Council of the European Union - General Secretariat
Brussels
Belgium
Tel: +32(0)2 281 5349
Email: alexander.rogge@consilium.europa.eu

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Ms Nidia Coyote Estrada
Directora Ejecutiva de Manejo de Riesgos
Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos
Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos
Sanitarios
Oklahoma 14, Col. Napoles, Benito Juarez
Distrito Federal
México
Tel: 50805200 EXT.1459
Email: ncoyote@cofepris.gob.mx

Ms Maria Guadalupe Arizmendi Ramírez
Verificadora Sanitaria
Dirección Ejecutiva de Operación Internacional.
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
Sanitarios (COFEPRIS)
México
Tel: 5080-5200
Email: mgarizmendi@cofepris.gob.mx

Mrs Jennifer Daniel Chavero
 Coordinadora Industrial
 Vicepresidencia de Normalización
 CANACINTRA
 Email: jennifer.daniel@dupont.com

Ms Galya Montiel Rios
 Presidente de la Comisión de Aditivos
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche,
 CANILEC
 México Distrito Federal
 México
 Email: galya.montiel@ingredion.com

Mr Vasilios Peter Fotopoulos
 Resinas Sintéticas S.A de C.V.
 T&R Chemicals Inc.
 700 Celum Road, Cling,
 Texas 79836
 Email: vasilistandr@gmail.com

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Lhoucine Bazzi
 Responsable Laboratoire
 Agriculture
 Délégation Etablissement Autonome de Contrôle et de
 Coordination
 N°23 zone industrielle tassila Dcheira Inzgané
 Agadir
 Morocco
 Tel: +212618532344
 Email: bazzi@eacce.org.ma

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mrs Ana Viloría Alebesque
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 Netherlands
 Tel: +31 6 15 03 51 98
 Email: ai.viloria@minvws.nl

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Mr John Van Den Beuken
 Principal Adviser
 (Composition)
 Ministry for Primary Industries
 25 The Terrace
 Wellington
 New Zealand
 Email: john.vandenbeuken@mpi.govt.nz

Ms Clare Chandler
 Specialist Adviser
 Ministry for Primary Industries
 25 The Terrace
 Wellington
 New Zealand
 Email: clare.chandler@mpi.govt.nz

Mr Keith Johnston
 Principal Research Technologist
 Fonterra Co-operative Group Limited
 PO Box 11029 Palmerston North
 New Zealand
 Email: Keith.johnston@fonterra.com

Ms Cathy Zhang
 Regulatory Strategist
 Fonterra
 109 Fanshawe Street
 Auckland
 New Zealand
 Email: Cathy.zhang@fonterra.com

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Talatu Kudi Ethan
 Deputy Director
 Standards Organisation of Nigeria
 13/14 Victoria Arobieke Street, Lekki Peninsular
 Scheme 1, Lekki
 Lagos
 Nigeria
 Tel: +2348033378217
 Email: talatuethan@yahoo.com

Mrs Nene Maudline Obianwu
 PSO
 Standards Organisation of Nigeria
 Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off Admiralty Way,
 Lekki Penninsula- Lekki Phase 1
 Lagos
 Nigeria
 Tel: +2348032493448
 Email: neneobianwu@yahoo.co.uk

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

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

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Christmasita Oblepias
 Chairperson, NCO-SCFA
 Food and Drug Administration, Department of Health
 National Codex Organization-SCFA
 Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang
 Muntinlupa City
 Philippines
 Tel: (632)857-1900 loc. 8204
 Email: caoblepias@fda.gov.ph

Mrs Ma. Cecilia Dela Paz
 Vice-Chair, NCO-SCFA
 Department of Health
 National Codex Organization-SCFA
 Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang
 Muntinlupa City
 Philippines
 Tel: (632)918-9419865
 Email: delapaz@promesserv.com.ph

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

Mr Dong Gyu Kim
 Senior Scientific Officer
 Food Additive Standard Division
 Ministry of Food and Drug Safety
 Osong Health Technology Administration Complex, 187,
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,
 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do, Republic of Korea
 Email: dgkim@korea.kr

Mr Kyoung Mo Kang
 Ministry of Food and Drug Safety
 Republic of Korea
 Osong Health Technology Administration Complex, 187,
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,
 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do Email:
kmokanggg@gmail.com

Mr Jin-woo Kim
 Research Scientist
 Food Standard Research Center
 Korea Food Research Institute
 1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu, Seongnam-
 si, Gyeonggi-do, 13539
 Republic of Korea
 Tel: +82-31-780-9049
 Email: Kim.Jin-woo@kfri.re.kr

Ms Hae-jin Kim
 Assistant Director
 National Agricultural Products Quality Management
 Service
 Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs
 141 Yongjeonro Gimcheon-si, Gyongsangbuk-do,
 Korea
 Gimcheon-si
 Republic of Korea
 Tel: 82-10-4135-1494
 Email: asarela00@korea.kr

Dr Ho-jin Kim
 Researcher
 National Agricultural Products Quality Management
 Service
 Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs
 141 Yongjeonro, Gimcheon-si, Gyeongsangbuk-do,
 Korea
 Gimcheon-si
 Republic of Korea
 Tel: 82-10-9602-8082
 Email: rex7878@korea.kr

Ms Gun Young Lee
 Senior Scientific Officer
 Food Additives and Packages Division
 National Institute of Food and Drug Safety Evaluation
 Osong Health Technology Administration Complex, 187,
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,
 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Email: grasia1969@korea.kr

Ms Bo-young Noh
 Senior Research Scientist
 Food Standard Research Center
 Korea Food Research Institute
 1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu, Seongnam-
 si, Gyeonggi-do, 13539, Korea
 Republic of Korea
 Tel: +82-31-780-9351
 Email: bynoh@kfri.re.kr

Mr Yong Ho Park
 Professor
 Seoul National University
 Seoul
 Republic of Korea
 Email: yhp@snu.ac.kr

Mr Jin Hyok Son
 Researcher
 Food Additive Standard Division
 Ministry of Food and Drug Safety
 Osong Health Technology Administration Complex, 187,
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,
 Cheongju-si,
 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Email: sontoly33@korea.kr

Ms Young Jae Yang
 Researcher
 Agro-Livestock and Fishery Products Policy Division
 Ministry of Food and Drug Safety
 Cheongju
 Republic of Korea
 Tel: 82-10-3351-0020
 Email: osol6660@korea.kr

**RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE
 - FEDERACIÓN DE RUSIA**

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

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

Dr Alexey Petrenko
 Advisor to Codex Contact Point
 Optimal Nutrition Commission
 Russian Union of Industrialists and Entrepreneurs
 Kotelnicheskaya nab., 17
 Moscow
 Russian Federation
 Email: codex@ion.ru

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA
 SAUDITA**

Mr Mohammed Aldosari
 Senior Microbiologist
 Executive dept. of technical regulations and standards
 Saudi Arabia - Saudi Food and Drug Authority (3292)
 North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
 Riyadh
 Saudi Arabia
 Tel: +966112038222
 Email: mtdosari@sFDA.gov.sa

SENEGAL - SÉNÉGAL

Dr Mamadou Amadou Seck
 Directeur General
 Ministère Industrie
 Institut De Technologie Alimentaire
 Route des pères maristes, Dakar Hann
 DAKAR
 Sénégal
 Tel: 00221 33859 07 07
 Email: dqita@ita.sn

Mrs Ndeye Yacine Diallo
 Conseillère en qualité industrielle
 Ministère Industrie
 Institut de Technologie Alimentaire
 Route des Pères maristes, Dakar Hann
 DAKAR
 Sénégal
 Tel: 00221 33859 07 07
 Email: nydiallo@ita.sn

Mrs Faye Mame Diarra
 Point de Contact National Codex
 Centre AntiPoison/ministère de la Santé
 Comité national du Codex Alimentarius
 Hopital Fann Dakar
 Dakar
 Sénégal
 Tel: +221 77 520 09 15
 Email: mamediarrafaye@yahoo.fr

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Mr Chee Seng Cheng
 Senior Executive Manager, Regulatory Programmes
 Department
 Regulatory Administration Group
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 52, Jurong Gateway Road, #14-01 Singapore 608550
 Singapore
 Tel: +6568052910
 Email: cheng_chee_seng@ava.gov.sg

Mr Geng Yu Tay
 Executive Manager, Regulatory Programmes
 Department
 Regulatory Administration Group
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 52 Jurong Gateway Road, #14-01 Singapore 608550
 Singapore
 Tel: +656805 2916
 Email: tay_geng_yu@ava.gov.sg

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

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

Ms Katarina Kromerova, Md
 Deputy Head
 Department on Food Safety
 Public Health Authority of the Slovak Republic
 Trnavská 52
 Bratislava
 Slovakia
 Tel: +421249284327
 Email: katarina.kromerova@uvzsr.sk

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Ms Yvonne Tsiane
 Assistant Director: Food Control
 Department of Health
 Private Bag X828
 Pretoria
 South Africa
 Tel: +27 12 395 8779
 Email: Yvonne.Tsiane@health.gov.za

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mr David Merino Fernandez
 Técnico
 Ministerio Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad
 Agencia Española De Consumo, Seguridad Alimentaria
 Y Nutrición
 C/ Alcalá 56 28071
 Madrid
 Spain
 Tel: 913380383
 Email: dmerino@msssi.es

Mr Manuel Roldán Contreras
 Jefe de Servicio
 S.G. de Control y de Laboratorios Agroalimentarios
 Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio
 Ambiente
 Dirección General de la Industria Alimentaria
 Pº Infanta Isabel, 1
 Madrid
 Spain
 Tel: 91 347 38 12
 Email: mroldanc@mapama.es

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

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

Dr Olga Kuchma
 Corporate Regulatory and Scientific Affairs
 Nestlé S.A.
 Avenue Nestlé 55
 Vevey
 Switzerland
 Tel: +41 21 924 4266
 Email: Olga.Kuchma@nestle.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Chitra Settaudom
 Senior Advisor in Standards of Health Products
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 88/24 Moo 4, Tiwanon Road, Muang
 Nonthaburi
 Thailand
 Tel: 662 590 7140
 Email: settaudom@gmail.com

Ms Nareerat Junthong
 Assistant Executive Director
 Thai Frozen Foods Association
 92/6 6th Floor Sathorn Thani II, North Sathorn Road,
 Bangrak
 Bangkok
 Thailand
 Tel: 662 235 5622-4
 Email: nareerat@thai-frozen.or.th

Mrs Siraprapa Liauburindr
Member
The Federation of Thai Industries
60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National Convention
Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 662 835 1421
Email: siraprapa.k@cpf.co.th

Mrs Apisthaa Changsuphan
Scientist, Senior Professional Level
Department of Science Service
Ministry of Science and Technology
75/7 Rama VI Rd. Ratchathewi
Bangkok
Thailand
Tel: 662 201 7196
Email: apisthaa@dss.go.th

Ms Rattana Chusree
Trade and Technical Division
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor, Ocean Tower 1 Blog., New
Ratchadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 662 261 2684-6
Email: rattana@thaifood.org

Mr Korakod Hainak
Member
The Federation of Thai Industries
60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National Convention
Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 668 1594 5481
Email: khainak@coca-cola.com

Ms Huai-hui Lee
Member
Thai Chamber of Commerce and Board of Trade
150 Rajbopit Rd., Pranakhon
Bangkok
Thailand
Tel: (+66) 2-261-2684-6
Email: thaifood@thaifood.org

Ms Nalinthip Peanee
Standards Officer, Senior Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Paholyothin Road, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: 662 561 2277 ext.1412
Email: nalinthip@acfs.go.th

Ms Rongtiwa Rodchan
Scientist, Senior professional level
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok
Thailand
Tel: 662 940 6340
Email: roongtiwa.r@doa.in.th

Ms Torporn Sattabus
Standards Officer, Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Paholyothin Road, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: 662 561 2277 ext. 1415
Email: torporn@acfs.go.th

Dr Julaporn Srinha
Veterinary Officer, Senior professional level
Department of Livestock Development
Ministry of Agriculture and Cooperatives
91 Moo 4, Tiwanon Road, Bang Kadi, Muang Pathum
Thani
Thailand
Tel: 662 159 0406 ext. 111
Email: julaporn19_dld@yahoo.com

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

Dr Akarat Suksomcheep
Committee of Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National Convention
Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 668 1830 0717
Email: sakarat@apac.ko.com

Ms Onauch Tuppasarndumrong
Member
The Federation of Thai Industries
60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National Convention
Centre, New Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 662 835 1421
Email: onauch.tup@cpf.com

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

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

Ms Nihal Ayse Mortepe
Engineer
Food Establishments and Codex
Ministry of Food Agriculture and Livestock, General
Directorate of Food and Control
Eskisehir Yolu 9. Km Lodumlu
Ankara
Turkey
Tel: +903122587752
Email: nihal.mortepe@tarim.gov.tr

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI – REINO UNIDO

Mr Benedict Duncan
Food Additives Policy Advisor
Food Standards Agency 125 Kingsway
London
United Kingdom
Email: benedict.duncan@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr Carles Orri
Head of Food Additives, Flavourings and Contact
Materials
Food Standards Agency
Food Policy Food Standards Agency 125 Kingsway
London
United Kingdom
Email: carles.orri@foodstandards.gsi.gov.uk

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

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

Mr Paul Hanlon
Associate Director
Regulatory Affairs
Abbott Nutrition
3300 Stelzer Road
Columbus, Ohio
United States of America
Tel: +1 614-624-3213
Email: paul.hanlon@abbott.com

Ms Zeina Attar
Senior Regulatory Research Analyst
3E Company
4520 East West Highway Suite 440
Bethesda, Maryland
United States of America
Tel: +1 301-951-2549
Email: Zattar@3Ecompany.com

Dr Lashonda Cureton
Review Chemist
Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety
and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus Drive
College Park, Maryland
United States of America
Tel: +1 240-402-1351
Email: lashonda.cureton@fda.hhs.gov

Dr Daniel Folmer
Review Chemist
Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety
and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus Drive
College Park, Maryland
United States of America
Tel: +1 240-402-1274
Email: Daniel.folmer@fda.hhs.gov

Mr Raul Guerrero
Consultant
International Regulatory Strategies
793 Ontare Road
Santa Barbara, California
United States of America
Tel: +1805-898-1830
Email: guerrero_raul_j@yahoo.com

Ms Melissa Kessler
Sr. Regulatory Specialist
Scientific and Regulatory Affairs, Mars Inc.
Wm. Wrigley Jr. Comapny
1132 W. Blackhawk Street
Chicago, Illinois
United States of America
Tel: +1 312-794-6302
Email: Melissa.Kessler@wrigley.com

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

Dr Wu Li
Senior Director
Food Safety Regulatory Affairs and Quality Assessment
Yum! Brands, Inc.
7100 Corporate Drive - Plano, Texas
United States of America
Tel: +1 972-334-7279
Email: wu.li@yum.com

Dr Annette Mccarthy
Consumer Safety Officer
Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety
and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus drive

College Park, Maryland
United States of America
Tel: +1 240-402-1057
Email: annette.mccarthy@fda.hhs.gov

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

VIET NAM

Mrs Thi Tuyet Tran
Official
Vietnam Food Administration
135 Nui truc street
Hanoi
Viet Nam
Email: tranthituyetvfa@gmail.com

Mr Ngoc Quynh Vu
Director
Vietnam Codex Office
Vietnam Food Administration
135 Nui truc street
Hanoi
Viet Nam
Tel: 913 552166
Email: zungocquynh@vfa.gov.vn

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS INTERNATIONALES NON GOUVERNEMENTALES - ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV)

Mr Jean-Marie Aurand
Director General
OIV
18 rue d'Aguesseau
Paris
France
Email: dgeneral@oiv.int

Dr Jean-Claude Ruf
 Scientific Coordinator
 OIV
 18, rue d'Aguesseau
 Paris
 France
 Tel: +33144948094
 Email: jruf@oiv.int

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS -
 ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES -
 ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES**

**ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE
 DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES
 (AIDGUM)**

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

**ASSOCIATION FOR INTERNATIONAL PROMOTION
 OF GUMS (AIPG)**

Eng Thevenet Francis
 Scientific Adviser
 Association for International Promotion of Gums - AIPG
 Sonninstrasse 28
 HAMBURG
 Germany
 Tel: 33 6 86 17 23 75
 Email: francis.thevenet@orange.fr

**ASSOCIATION OF MANUFACTURERS AND
 FORMULATORS OF ENZYME PRODUCTS (AMFEP)**

Mr Peter Hvass
 Senior Manager / Chair of AMFEP CODEX WG
 Choose a State or Province
 AMFEP
 Avenue Jules Bordet 142
 Brussels
 Belgium
 Tel: +3227611677
 Email: amfep@kellencompany.com

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Ms Nicole Cuellar-kingston
 Principal Scientist, Scientific & Reg. Affairs
 Calorie Control Council
 MS163 15407 McGinty Road West
 Wayzata
 United States of America
 Email: nicole_cuellar-kingston@cargill.com

Ms Cindy Hou
 Regulatory Affairs Manager
 Calorie Control Council
 No. 450 Hua Tie Road Songjiang Industrial Estate
 Shanghai
 China
 Email: cindy.hou@ingredion.com

Ms Debra Levine
 Director, Product Assurance & Reg. Affairs
 Caloria Control Council
 1 Finderne Avenue
 Bridgewater, NJ
 United States of America
 Email: debra.levine@ingredion.com

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

Mr Oliver Yu
 Chief Executive Officer
 Calorie Control Council
 Conagen Inc 15 DeAngelo Drive Massachusetts
 Bedford
 United States of America
 Email: oliver.yu@conagen-inc.com

**EUROPEAN FOOD EMULSIFIER
 MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)**

Mrs Inger Billeskov
 Head of delegation
 EFEMA
 DuPont Nutrition & Health Danisco A/S Edwin Rahrs
 Vej 38
 Brabrand
 Denmark
 Email: Inger.Billeskov@dupont.com

Mrs Britta Japp
 Member of delegation
 EFEMA
 Palsgaard Palsgaardvej 10
 Juelsminde
 Denmark
 Email: bja@palsgaard.dk

ENZYME TECHNICAL ASSOCIATION (ETA)

Mr Kensaku Shimada
Enzyme Technical Association
1111 Pennsylvania Avenue, NW
Washington
United States of America
Tel: +1.202.739.5613
Email: ann.begley@morganlewis.com

Mr Yuma Tani
Enzyme Technical Association
1111 Pennsylvania Avenue, NW
Washington, DC
United States of America
Tel: +1.202.739.5613
Email: ann.begley@morganlewis.com

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

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

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

Mr Huub Scheres
Member of delegation
EU Specialty Food Ingredients, Federation of European Specialty Food Ingredients Industries
Email: [Huub.Scheres@dupont.com](mailto:Huib.Scheres@dupont.com)

Dr Jeanine Van De Wiel
Member of delegation
EU Specialty Food Ingredients, Federation of European Specialty Food Ingredients Industries
DSM Food Specialties B.V. Alexander Fleminglaan 1
Delft
Netherlands
Email: Jeanine.Wiel-van-de@DSM.com

Ms Liang Wang
EU Specialty Food Ingredients, Federation of European Specialty Food Ingredients Industries
Tate & Lyle 泰莱公司 2F, Xing Lian Scientific Building 2,
1535 Hong Mei Road,
Shanghai
China
Email: Ashley.Wang@tateandlyle.com

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Yifan Jiang
Regional Regulatory Affairs Manager
Food Industry Asia (FIA)
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Singapore
Tel: +65 6235 3854
Email: yifan.jiang@foodindustry.asia

Mr Kim Keat Ng
Food Industry Asia
1 Scotts Road
Singapore
Singapore
Email: codex@foodindustry.asia

Ms Vivian Chen
Email: codex@foodindustry.asia

Ms Wing Lau
Email: codex@foodindustry.asia

Mr Joseph Ma
Email: codex@foodindustry.asia

Ms Kennie Siu
Email: codex@foodindustry.asia

Mr George Wong
Email: codex@foodindustry.asia

Ms Haiyan Ye
Food Industry Asia
Email: codex@foodindustry.asia

FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES VINS ET SPIRITUEUX (FIVS)

Mr Tim Ryan
Senior Analyst
International Compliance & Regulatory Affairs
FIVS
18 Rue D'Aguesseau
PARIS
France
Tel: +33 (0)1 42 68 82 48
Email: Tim.Ryan@ejgallo.com

Dr Ignacio Sanchez Recarte
Secretary General
International Compliance & Regulatory Affairs
FIVS
PARIS
France
Tel: +33 (0)1 42 68 82 48
Email: isanchez@ceev.eu

FOODDRINKEUROPE

Mrs Annie Loc'h
Danone Regulatory Affairs Director
Legal and Regulatory Affairs
FoodDrinkEurope
Avenue des Nerviens 9-31
Bruxelles
Belgium
Tel: +33614672825
Email: annie.loch@danone.com

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR
MANUFACTURERS (IACM)**

Dr Maria Bastaki
Scientific Director
International Association of Color Manufacturers
1101 17th St NW Ste 700
Washington
United States of America
Tel: 2023312338
Email: mbastaki@iacmcolor.org

Mrs Phyllis Marquitz
Director
Global Scientific and Regulatory Affairs
Mars Incorporated
Tel: 9735709624
Email: phyllis.marquitz@effem.com

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD
SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)**

Ms Cynthia Rousselot
Director Scientific & Technical Affairs
International Alliance of Dietary/Food Supplements
Associations (IADSA)
Gridiron Building One Pancras Square
London
United Kingdom
Tel: 0044 7 903 731 078
Email: secretariat@iadsa.org

Mrs Debbie Wang
Member
International Alliance of Dietary/Food Supplements
Associations (IADSA)
Gridiron Building One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)

Mr Toshiyuki Hayakawa
Staff
Safety Policy Service
Japanese Consumers' Co-operative Union
Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku, Tokyo 150-
8913
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-5778-8109
Email: toshiyuki.hayakawa@jccu.coop

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Ms Paivi Julkunen
Chair, ICBA Committee for Codex
International Council of Beverages Associations
1275 Pennsylvania Avenue NW, Suite 1100
Washington, D.C.
United States of America
Email: pjulkunen@coca-cola.com

Ms Jacqueline Dillon
Manager
Global Scientific & Regulatory Affairs
PepsiCo
555 West Monroe Street
Chicago, IL 60661
United States of America
Tel:
Email: Jacqueline.dillon@pepsico.com

Mr Hidekazu Hosono
Technical Advisor
Japan Soft Drinks Association
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Email: Hidekazu_Hosono@suntory.co.jp

Dr Maia Jack
Vice President
Science and Regulatory Affairs
American Beverage Association
1275 Pennsylvania Avenue NW, Suite 1100
Washington, D.C.
United States of America
Email: mjack@ameribev.org

Mr Ji Hoon Jang
Sr SRA Manager
Coca-Cola Korea Company
10th Floor, Heungkuk Life Insurance Building 68
Saemunan-ro, Jongno-gu
Seoul
Republic of Korea
Tel: +82-2-3271-3121
Email: jihjang@coca-cola.com

Mr Iwao Nakajima
Technical advisor
Japan Soft Drink Association
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: 81-3-3270-7300
Email: nakajima@j-sda.or.jp

**INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION
(ICGA) (ICGA)**

Mr Christophe Lepretre
Executive Director, Scientific & Regulatory Affairs
ICGA
Stephanie I Avenue Louise 54
Brussels
Belgium
Tel: +32 (0)2 645 5078
Email: lepretre@gumassociation.org

Mrs Jenny Li
Legal Consultant
Keller and Heckman LLP
Suite 3604, The Bund Center 222 Yan'an Dong Lu
Shanghai
China
Tel: +86 216335 1000
Email: li@khlaw.com

Mrs Xiao Pan
Regulatory Affairs Manager, Scientific and Regulatory
Affairs
Wrigley JR. Company
1132 W Blackhawk Street
Chicago
United States of America
Tel: +1 (312) 794 7146
Email: xiao.pan@wrigley.com

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)**

Dr Manojit Basu
Technical Lead, Consumer Product Safety and
Regulatory Affairs
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street, N.W. Suite 300
Washington, DC
United States of America
Email: mbasu@gmaonline.org

Dr Rhodri Evans
Head of Food Safety and Regulatory Affairs - Europe
Exponent International Limited
The Lenz Hornbeam Business Park Harrogate
North Yorkshire
United Kingdom
Email: revans@exponent.com

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)

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

Mr Christian Bruun Kastrup
Chief Consultant, Dairy Dep. of Food Safety
Danish Agriculture and Food Council
Agro Food Park 13
Aarhus
Denmark
Tel: +45 2098 7518
Email: cbk@if.dk

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

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL
(IFAC)**

Mr Nicholas Gardner
Manager, Regulatory Affairs
International Food Additives Council
750 National Press Building 529 14th Street NW
Washington, DC 20045
United States of America
Email: ngardner@kellencompany.com

Mr Carl Bao
Regulatory Affairs Mgr China & AP
CP Kelco
1535 Hongmei Road Xuhui District
Shanghai
China
Email: carl.bao@cpkelco.com

Mr Steven Leon Basart
International Food Additives Council
11F/1177 Gateway Plaza Block A No. 18 Xiaguangli,
North Road, East 3rd
Ring, Chaoyang District
Beijing
China
Email: sbasart@kellencompany.com

Ms Grace Guo
Regulatory Affairs Specialist
Chr.Hansen(Beijing) Trading co., Ltd
Unit B01-07, 3rd Floor, Tower AB Ocean Office Park,
No.10 Jintong West road, Chaoyang District
Beijing
China
Email: cngrgu@chr-hansen.com

Mr Kevin Kenny
Chief Operating Officer
Decernis
1250 Connecticut Avenue NW #200
Washington, DC 20036
United States of America
Tel +1 240-428-1810
Email: kkenny@decernis.com

Ms Angela Lim
Senior Manager, Regulatory Affairs NA
DuPont
DuPont Experimental Station 400/2714 200 Powder Mill
Road
Wilmington
United States of America
Email: angela.lim@dupont.com

Mr Andy Peng
Regulatory Affairs Executive
DuPont (China) Co., Ltd
18/F Tower A, Gemdale Plaza No 91 Jianguo Road
Chaoyang District
Beijing
China
Email: rong.peng@dupont.com

Mr Roy Shen
Asia Pacific RA Director
Kerry
4th Floor, Building 92 1122 Qinzhou North Road
Caohejing Hi-Tech Park
Shanghai
China
Email: roy.shen@kerry.com

Ms Daphne Sim
Regional Regulatory Affairs Specialist
Chr. Hansen Singapore Pte Ltd
85 Science Park Drive #04-04
The Cavendish
Singapore
Tel: 65 97709322
Email: sgdsi@chr-hansen.com

Mr Martin Tao
RA Manager
FMC Asia
No 3 Building 4560# Jinke Road Shanghai
Shanghai
China
Email: martin.tao@fmc.com

Ms Aliah Wahab
Regional Regulatory Director
Chr. Hansen Singapore Pte Ltd
85 Science Park, #04-04
The Cavendish
Singapore
Email: sgaaw@chr-hansen.com

Ms Yan Wen
Regulatory Affairs Senior Manager
DuPont (China) Co. Ltd.
18/F Tower A, Gemdale Plaza No 91, Jianguo Road,
Chaoyang
District
Beijing
China
Email: yan.wen@dupont.com

Ms Jean Xu
International Food Additives Council
11F/1177 gateway plaza Block A No 18 Xiaguangli,
North Road East 3rd
Ring, Chaoyang District
Beijing
China
Email: jxu@kellencompany.com

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Dr Mitchell Cheeseman
Managing Director of Environmental & Life Sciences
Step toe & Johnson LLP
1330 Connecticut Ave., N.W. Washington, DC 20036-
1795
Washington, DC
United States of America
Tel: 202-429-6473
Email: mcheeseman@step toe.com

INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE ASSOCIATION (IFU)

Mr John Collins
Executive Director
International Fruit & Vegetable Juice Association
United Kingdom
Email: john@ifu-fruitjuice.com

Mr Hany Farag
Representative
IFU (International Fruit and Vegetable Juice Association)
23, Boulevard des Capucines
Paris
France
Tel: +1 805 601 5611
Email: hany.farag@doleintl.com

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)

Mr Kenji Fukami
CEO
IGTC
3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-5244-9466
Email: secretariat@e-igtc.org

Dr Masanori Kohmura
Scientific advisor
Umami Manufacturers Association of Japan
International Glutamate Technical Committee
3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-80-3258-1900
Email: secretariat@e-igtc.org

Mr Satoru Kubo
Secretariat
Umami Manufacturers Association of Japan
IGTC
3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-80-5474-5735
Email: secretariat@e-igtc.org

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Dr Jenny Yueh-ing Chang
Executive Director
ILSI Taiwan
c/o Graduate Institute of Food Science & Technology
National Taiwan University No. 1, Sec. 4 Roosevelt
Road
Taipei, Taiwan
Tel: 886-2-23689867
Email: jenny@ilsitaiwan.org

Ms Michelle Chiang
Manager
Science & Regulatory Affairs
Wrigley Ltd.
15 F, No. 19-11 Sanchong Road Nangang District
Taipei
Tel: 886-2-66166626, ext 139
Email: michelle.chiang@wrigley.com

Dr Shim-mo Hayashi
General Manager
Global Scientific and Regulatory Affairs
San-Ei Gen F.F.I., Inc.
1-1-11 Sanwa-cho Toyonaka
Osaka
Japan
Tel: 81-6-6333-0597
Email: afbou408@oct.zaq.ne.jp

Dr Tin-chen Hsu
Board Director
Chien Cheng Trading Co., Ltd.
181 ShihTa Road
Taipei
Tel: 886-2-23690989
Email: cheng181@ms4.hinet.net

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

Mr Wayne Wang
Regulatory Specialist
ILSI Taiwan
c/o Graduate Institute of Food Science &
Technology National Taiwan University
No. 1, Sec. 4 Roosevelt Road
Taipei
Tel: 886-2-23689867
Email: wayne@ilsitaiwan.org

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR
INDUSTRY (IOFI)**

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

INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISC)

Mrs Maria Teresa Scardigli
Executive Director
International Stevia Council
Avenue Jules Bordet 142
Brussels
Belgium
Tel: + 32 (0)2 761 16 51
Email: GlobalOffice@internationalsteviacouncil.org

Dr Sidd Purkayastha
Vice President
Global Scientific & Regulatory Affairs
ISC/ PureCircle Limited
PureCircle Limited 915 Harger Road, Suite 250 Oak
Brook, Illinois 60523
United States of America
Tel: +1 - 630-361-0374x98
Email: sidd.purkayastha@purecircle.com

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES (ISDI)**

Mrs Cristine L. Bradley
Global Regulatory and Nutrition Science
Mead Johnson Nutrition
535 Legget Drive, Suite 900
Kanata, Ontario K2K 3B8
Tel: +1 613 595 4713
Email: cris.bradley@mjn.com

Mr Henry Cheng
Regulatory & Nutrition Manager
Fonterra Brands (Hong Kong) Ltd
Unit 1802-08, 18/F, BEA Tower, Millenium City 5
418 Kwun Tong Road
Kowloon, Hong Kong
Tel: +852 2958 3265
Email: henry.cheng@fonterra.com

Ms Louise Götttsche
Regulatory Affairs Manager - Global Nutrition
Aspen
Clearwater office park, block D, 1st floor
Cnr. Atlas & Park Roads
Boksburg 1459, South Africa
Tel: +27 (0) 76 923 3075
Email: lgotttsche@aspenpharma.com

Mr Jean Christophe Kremer
Secretary General
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
Avenue Jules Bordet 142
1140 Brussels
Belgium
Tel: +32 (0) 2 761 16 00
Email: secretariat@isdi.org

Ms Nuria Moreno Odero
Regulatory Affairs Officer
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
Avenue Jules Bordet 142
1140 Brussels
Belgium
Tel: +32 (0) 2 761 16 00
Email: secretariat@isdi.org

Mrs Mardi K. Mountford
President
Infant Nutrition Council of America (INCA)
1100 Johnson Ferry Rd. NE, Suite 300
Atlanta, GA 30342
Tel: +1 678 303 3027
Email: mmountford@kellencompany.com

**INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND
TECHNOLOGY (IUFOST)**

Dr John Lupien
IUFoST
Email: j@jrlupien.net

WORLD ASSOCIATION OF SEAWEED PROCESSORS (MARINALG INTERNATIONAL)

Dr Beekhim Choo
Asia Regulatory Manager
FMC Health & Nutrition
FMC Singapore Pte Ltd 51 Science Park Road. The
Aries #01-11/12/13 Singapore Science Park II
Singapore
Tel: +65 6430 0388
Email: Beekhim.Choos@fmc.com

NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION (NATCOL)

Dr Paul Douglas Williams
NATCOL (Natural Food Colours Association)
NATCOL SECRETARIAT BM London WC1N 3XX
United Kingdom
Tel: +44 7895.988.031
Email: secretariat@natcol.org

ORGANISATION DES FABRICANTS DE PRODUITS CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES (OFCA)

Dr Evert Izeboud
Secretary
Nederland - Nederlands
OFCA
Kerkweide 27 2265 DM Leidschendam
Leidschendam
Netherlands
Tel: 704061105
Email: ofca@kpnmail.nl

OENOLOGICAL PRODUCTS AND PRACTICES INTERNATIONAL ASSOCIATION (OENOPPIA)

Mrs Sophie Pallas
General Manager
OENOPPIA
21 RUE CROULEBARBE
PARIS
France
Tel: +33629432783
Email: spallas@oenoppia.com

UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION (USP)

Mrs Kristie Laurvick
Senior Scientific Liaison
Foods Program Unit
U. S. Pharmacopeia (USP)
12601 Twinbrook Parkway Rockville, Maryland, USA
20852
Rockville
United States of America
Tel: 13018168356
Email: kxb@usp.org

SECRETARIATS – SECRÉTARIATS- SECRETARIAS

JECFA SECRETARIAT - SECRÉTARIAT DU JECFA - SECRETARÍA DEL JECFA

FAO

Dr Markus Lipp
Senior Food Safety Officer
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +390657053283
Email: Markus.Lipp@fao.org

WHO

Dr Angelika Tritscher
Coordinator
Food Safety and Zoonoses
World Health Organization
Ave Appia 20
Geneva
Switzerland
Tel: +41 22 791 3569
Email: tritschera@who.int

Mr Kim Petersen
Scientist
Food Safety and Zoonoses
World Health Organization
Ave Appia 20
Geneva
Switzerland
Tel: +41 22 791 1439
Email: petersenk@who.int

HOST GOVERNMENT SECRETARIAT – SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE - SECRETARÍA DEL ANFITRIÓN

Ms Xiumei LIU
Professor
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
100022 Beijing CHINA
Tel: 86-10-52165463
Fax: 86-10-52165408
Email: liuxiumei@cfssa.net.cn

Ms Jing TIAN
Associate Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
100022 Beijing CHINA
Tel: 86-10-52165402
Fax: 8610-52165408
Email: tianjing@cfssa.net.cn

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

Ms Hao DING
Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District,
Beijing, China
100022 Beijing
Tel: +86-10-52165407
Fax: +86-10-52165408
Email: dinghao@cfssa.net.cn

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

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

**CODEX SECRETARIAT -
SECRETARIAT DU CODEX -
SECRETARÍA DEL CODEX**

Ms Annamaria Bruno
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 6254
Email: annamaria.bruno@fao.org

Ms Verna Carolissen-Mackay
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 5629
Email: verna.carolissen@fao.org

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

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Roma
Italy
Tel: +39 06570 53218
Email: lingping.zhang@fao.org

Apéndice II

MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTA DIARIA ACEPTABLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES PLANTEADAS EN LA 82.ª REUNIÓN DEL JECFA

(Para información y actuación)

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la CCFA49
129	Rojo Allura AC	Tener en cuenta la conclusión del JECFA sobre una IDA de 0 a 7 mg/kg de peso corporal (pc) para el rojo allura AC, que no presenta un riesgo para la salud de los niños y todos los demás grupos de edad.
410	Goma de semillas de algarrobo	Tener en cuenta la petición del JECFA de datos toxicológicos adicionales para terminar la evaluación (a confirmar por la CCFA50).
161b(iii)	Ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i>	<p>Tener en cuenta la conclusión del JECFA sobre una IDA "no especificada" para ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i>.</p> <p>Incluir los ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(iii)), en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuir para recabar observaciones en el Trámite 3.</p> <p>Solicitar observaciones y propuestas sobre los usos y dosis de uso de los ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(iii)) para las categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3 (que se suministrarán en respuesta a la CL que solicita propuestas de disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios nuevas y/o revisadas de la NGAA).</p>
423	Ácido octenil succínico (OSA) - goma de acacia modificada	<p>Tener en cuenta la conclusión del JECFA sobre una IDA "no especificada" para OSA - goma de acacia modificada.</p> <p>Incluir OSA - goma de acacia modificada (SIN 423) en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuir para recabar observaciones en el Trámite 3.</p> <p>Solicitar observaciones y propuestas sobre los usos y dosis de uso de OSA - goma de acacia modificada (SIN 423) para las categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3 (que se suministrarán en respuesta a la CL que solicita propuestas de disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios nuevas y/o revisadas de la NGAA).</p>
440	Pectinas	Tener en cuenta la conclusión del JECFA sobre los márgenes de exposición calculados para el uso de pectina a 0,2% en preparados para lactantes que indican bajo riesgo para la salud de los lactantes y no son motivo de preocupación.

Número del SIN	Aditivo alimentario	Recomendación de la CCFA49
		Remitir el resultado de la evaluación del JECFA al CCNFSDU para consideración de la inclusión de la pectina en las normas pertinentes.
104	Amarillo de quinoleína	Tener en cuenta la conclusión del JECFA sobre una IDA de 0 a 3 mg/kg de pc (valor redondeado) para el amarillo de quinoleína, que no presenta un riesgo para la salud de los niños y todos los demás grupos de edad.
392	Extracto de romero	Tener en cuenta la solicitud del JECFA de información para revisar una IDA temporal de 0 a 0,3 mg/kg de pc de extracto de romero y las especificaciones provisionales (antes de finales de 2018).
960	Glucósidos de esteviol	Tener en cuenta la conclusión del JECFA sobre una IDA de 0 a 4 mg/kg de pc de glucósidos de esteviol porque la información solicitada para completar las especificaciones sólo se refiere a una actualización del método y no tiene ninguna consecuencia con respecto a la seguridad (antes del 31 de diciembre de 2017). Solicitar al GTE sobre el SIN que someta a consideración la cuestión de la nomenclatura de esteviol y el número del SIN.
102	Tartrazina	Tener en cuenta la conclusión del JECFA sobre una IDA de 0 a 10 mg/kg de pc de tartrazina, que no presenta un riesgo para la salud de la población en general, incluidos los niños.
415	Goma xantana	Tener en cuenta la conclusión del JECFA que el consumo de goma xantana en preparados para lactantes o preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes no presenta ninguna preocupación en materia de seguridad a la dosis máxima de uso propuesta de 1 000 mg/L. Remitir el resultado de la evaluación del JECFA al CCNFSDU para que someta a consideración la inclusión de la goma xantana en las normas pertinentes.
427	Goma de acacia	Tener en cuenta la solicitud de información del JECFA para revisar las especificaciones provisionales (antes del 31 de diciembre de 2017)
	Almidones modificados	Tener en cuenta la solicitud de información del JECFA para revisar las especificaciones provisionales (antes del 31 de diciembre de 2017)

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

(Para adopción en el Trámite 5/8)

ESPECIFICACIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESIGNADAS COMO COMPLETAS (Monografías 19, FAO JECFA, Roma 2016):¹

Rojo Allura AC (SIN N.º 129) (R)

Almidón oxidado acetilado (SIN N.º 1451) (R)

Aspartamo (SIN N.º 951) (R)

Goma de semillas de algarrobo (SIN N.º 410) (R)

Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol (SIN N.º 472c) (R)

Ésteres de luteína de *Tagetes erecta* (SIN N.º 161b(iii)) (R)

Ácido octanoico (R)

Ácido octenil succínico (OSA) - goma de acacia modificada (SIN N.º 423) (R)

Almidón oxidado (SIN N.º 1404) (R)

Pectinas (SIN N.º 440) (R)

Amarillo de quinoleína (SIN N.º 104)

Rebaudiosida A de múltiples donantes de genes expresados en *Yarrowia lipolytica* (N)

Acetato de almidón (SIN N.º 1420) (R)

Tartrazina (SIN N.º 102) (R)

Goma xantana (SIN N.º 415) (R)

NUEVAS ESPECIFICACIONES PARA ACENTUADORES DEL SABOR (Monografías 19, FAO JECFA, Roma 2016)

2211 Alfa-acetilcinamato de etilo (N)

2212 3-(3,4-Metilenodioxifenil)-2-metilpropanal (N)

2213 Etil 2-hidroxi-3-fenilpropionato (N)

2214 Cinamaldehído propilenglicol acetal (N)

2215 2-Fenilpropanal propilenglicol acetal (N)

2216 9-Decen-2-uno (N)

2217 Yuzunona (N)

2218 1,5-Octadien-3-ol (N)

2219 3,5-Undecadien-2-uno (N)

2220 3-Metil-5-(2,2,3-trimetilciclopent-3-en-1-il)pent-4-en-2-ol (N)

2221 (±)-1-Ciclohexiletanol (N)

2223 2-(2-Hidroxi-4-metil-3-ciclohexenil)ácido propiónico gama lactona (N)

2224 2-(2-Hidroxifenil)-ácido ciclopropanocarboxílico delta-lactona (N)

2225 N1-(2,3-Dimetoxibenzil)-N2-(2-(piridin-2-il)etil) oxalamida (N)

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

- 2226 (R)-N-(1-Metoxi-4-metilpentan-2-il)-3,4-dimetilbenzamida (N)
2227 (E)-N-[2-(1,3-benzodioxol-5-il)etil]-3-(3,4-dimetoxifenil)prop-2-enamida (N)
2228 (E)-3-Benzo[1,3]dioxol-5-il-N,N-difenil-2-propenamida (N)
2229 N-Etil-5-metil-2-(metiletenil)ciclohexanocarboxamida (N)
2230 2,5-Dimetil-3(2H)-furanona (N)
2231 2,5-Dimetil-4-etoxi-3(2H)-furanona (N)
2232 5-Metil-3(2H)-furanona (N)
2233 Etil 2,5-dimetil-3-oxo-4(2H)-fural carbonato (N)
2234 4-Acetil-2,5-dimetil-3(2H)-furanona (N)

Aromatizantes para revisión de las especificaciones solo

- 1114 3-Metil-2-(2-pentenil)-2-ciclopenten-1-ona (R)
1122 6,10-Dimetil-5,9-undecadien-2-uno (R)
1203 3-Amonio isovalerato (R)
1238 Teaspirano (R)
2031 alfa-Bisabolol (R)
2123 Glutamil-valil-glicina (R)

PARTE B

**ENMIENDAS A LA LISTA DE ESPECIFICACIONES DEL CODEX DE IDENTIDAD Y
PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

(CAC/MISC 6)

(Para adopción)

Nuevo texto para incluirlo en la Introducción de CAC/MISC 6 (como una nota del primer párrafo)

El uso de aditivos alimentarios secundarios (por ejemplo, antioxidantes, sustancias inertes, estabilizadores, sustancias conservadoras utilizados en preparaciones), si se contempla en las especificaciones, deberá cumplir con las disposiciones de la NGAA.

Apéndice IV

**ESTADO DE APROBACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y
COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS PARA PRODUCTOS**

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA (CCASIA20)**ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS DE SOJA NO FERMENTADOS (CODEX STAN 322R-2015)¹****4.2.2 Bebidas de soja compuestas o aromatizadas y bebidas a base de soja**

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	Estado de aprobación
Antioxidantes			
307 a,b,c	Tocoferoles	200 mg/kg	Aprobado por la CCFA49

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS A BASE DE ALGA NORI (EN EL TRÁMITE 5/8)²**4.2 Productos a base de alga nori condimentada**

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	Estado de aprobación
Edulcorantes			
950	Acesulfame de potasio	300 mg/kg	Aprobado por la CCFA49

COMITÉ SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (CCSCH3)**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PIMIENTA NEGRA, BLANCA Y VERDE (en el Trámite 5/8)³****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS****Pimienta verde**

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	Estado de aprobación
Conservantes			
220	Dióxido de azufre	150 mg/kg	Aprobado por la CCFA49 con enmiendas de redacción (eliminación de la nota "según CODEX STAN 192-1995 para la categoría de alimentos 12.2.1 (hierbas aromáticas y especias) contenido de sulfitos, incluido el dióxido de azufre (por ejemplo, el SIN 220-225-227-228 y el SIN 539)").

¹ REP17/ASIA, Parte 2 del Apéndice III.

² REP17/ASIA, Parte 2 del Apéndice IV.

³ REP 17/SCH, Apéndice IV.

Apéndice V

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

(Para adopción)

Nota: El nuevo texto se presenta en **negrita y subrayado**; las supresiones tachadas

NORMA PARA LOS TOMATES EN CONSERVA (CODEX STAN 13-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

~~“Reguladores de la acidez y agentes endurecedores incluidos 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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización) cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta Norma.”~~

“En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los agentes endurecedores enumerados en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) y otros pocos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3)”.

NORMA PARA LOS CONCENTRADOS DE TOMATE ELABORADOS (CODEX STAN 57-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

~~“En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez que figuran en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) que se utilizan en las categorías 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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización), 04.2.2.5 (Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) y 04.2.2.6 (Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5).”~~

“En los alimentos regulados por esta norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) (como se indica en el Cuadro 3)”.

NORMA PARA PESCADOS NO EVISCERADOS Y EVISCERADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 36-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos:

Antioxidantes

Número del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima en el producto final
300	Ácido ascórbico	BPF
304	Ascorbato de sodio	BPF
303	Ascorbato de potasio	BPF

NORMA PARA LOS CAMARONES CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 92-1981)**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, humectantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

Sólo está permitido el uso de los siguientes aditivos:

Reguladores de la acidez

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
330	Ácido cítrico	BPF

Humectantes: agentes de retención de humedad/agua

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
339(i)	Ortofosfato monosódico	2-200 mg/kg expresados como fósforo, solos o en combinación
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato trisódico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vii)	Difosfato diácido de calcio	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato sódico	
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio	
452 (iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
542	Fosfato de huesos	

Antioxidantes

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
300	Ácido ascórbico, (L-)	BPF

Colorantes

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
124	Punzó 4R (rojo de cochinilla)	30 mg/kg únicamente en productos con tratamiento térmico

Conservantes

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
221	Sulfato de sodio	100 mg/kg en la parte comestible del producto crudo, o 30 mg/kg en la parte comestible del producto

		cocido, solos o en combinación, expresados como SO ₂
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio	

NORMA PARA LANGOSTAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 95-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes, humectantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos:

Humectantes: agentes de retención de humedad/agua		
Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
339(i)	Ortofosfato monosódico	2-200 mg/kg expresados como fósforo, solos o en combinación
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato trisódico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(iv)	Difosfato tetrapotásico	
450(vii)	Difosfato diácido de calcio	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato sódico	
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio	
452 (iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
542	Fosfato de huesos	
Conservantes		
Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
221	Sulfato de sodio	100 mg/kg en la parte comestible del producto crudo, o 30 mg/kg en la parte comestible del producto cocido, solos o en combinación, expresados como SO ₂
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio	
228	Bisulfito potásico (solo para productos crudos)	
Antioxidantes		

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
300	Ácido ascórbico, (L-)	BPF
301	Ascorbato de sodio	
302	Ascorbato de potasio	

NORMA PARA BLOQUES DE FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADA Y MEZCLAS DE FILETES Y DE CARNE DE PESCADO PICADA CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 165-1989)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, humectantes y espesantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
Humectantes: agentes de retención de humedad/agua		
339(i)	Ortofosfato monosódico	2-200 mg/kg expresados como fósforo, solos o en combinación
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato trisódico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vii)	Difosfato diácido de calcio	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato sódico	
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio	
452 (iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
542	Fosfato de huesos	
401	Alginato sódico	
Antioxidantes		
300	Ácido ascórbico, (L-)	BPF
301	Ascorbato de sodio	
302	Ascorbato de potasio	
304	Palmitato de ascorbilo	1.000 mg/kg
Únicamente en la carne picada de pescado		
Reguladores de la acidez		
330	Ácido cítrico	BPF

331	Citratos de sodio	
332	Citratos de potasio	
Esposantes		
412	Goma guar	BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	
440	Pectinas	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
415	Goma xantana	
407	Carragenina	
407a	Alga euchema elaborada (AEE)	
461	Metilcelulosa	

NORMA PARA BARRITAS, PORCIONES Y FILETES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 166-1989)

ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes y humectantes (para uso en todos los productos regulados por CODEX STAN 166-1989); los reguladores de la acidez y espesantes (solo para carne de pescado picada); y los colorantes, emulsionantes, potenciadores del sabor y espesantes (para empanados o mezclas para rebozar) utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos (09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías generales.

Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos:

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
Humectantes: agentes de retención de humedad/agua		
339(i)	Ortofosfato monosódico	2-200 mg/kg expresados como fósforo, solos o en combinación
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato trisódico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vii)	Difosfato diácido de calcio	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato sódico	
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
542	Fosfato de huesos	

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto	
401	Alginato sódico	BPF	
Antioxidantes			
300	Ácido ascórbico	BPF	
301	Ascorbato de sodio		
303	Ascorbato de potasio		
304	Palmitato de ascorbilo	1 g/kg	
Asimismo, para carne de pescado picada únicamente			
Reguladores de la acidez			
330	Ácido cítrico	BPF	
331	Citratos de sodio		
332	Citratos de potasio		
Espesantes			
412	Goma guar	BPF	
410	Goma de semillas de algarrobo		
440	Pectinas		
466	Carboximetilcelulosa sódica		
415	Goma xantana		
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH ₄ (incluyendo Furcelleran)		
407a	Alga eucheama elaborada (AEE)		
461	Metilcelulosa		
Aditivos alimentarios para empanados o rebozados			
Leudantes			
339(i)	Ortofosfato monosódico	440 mg/kg expresados como fósforo, solos o en combinación	
340(iii)	Ortofosfato trisódico		
341(i)	Ortofosfato monocálcico		
341(ii)	Ortofosfato dicálcico		
341(iii)	Ortofosfato tricálcico		
450(i)	Difosfato disódico		
450(ii)	Difosfato trisódico		
450(iii)	Difosfato tetrasódico		
450(v)	Difosfato tetrapotásico		
450(vi)	Difosfato dicálcico		
450(vii)	Difosfato diácido de calcio		
452(i)	Polifosfato sódico		
452(ii)	Polifosfato potásico		
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio		
452 (iv)	Polifosfato de calcio		
500	Carbonatos de sodio		BPF
501	Carbonatos de potasio		
503	Carbonatos de amonio		
Potenciadores del sabor			
621	Glutamato monosódico	BPF	
622	Glutamato monopotásico		
Colorantes			

Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	25 mg/kg expresados como bixina o norbixina
160b(ii)	Extractos de annato (base de norbixina)	
150a	Caramelo I (simple)	BPF
160a(i)	Betacaroteno (sintético)	100 mg/kg solos o en combinación
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	
160a(iii)	Carotenos, beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Beta-apo-carotenal	
Espesantes		
412	Goma guar	BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	
440	Pectinas	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
415	Goma xantana	
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH ₄ (incluyendo Furcelleran)	
407a	Alga eucheuma elaborada (AEE)	
461	Metilcelulosa	
400	Ácido algínico	
401	Alginato sódico	
402	Alginato potásico	
403	Alginato amónico	
404	Alginato cálcico	
463	Celulosa hidroxipropílica	
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	
465	Metiletilcelulosa	
Emulsionantes		
471	Monoglicéridos de ácidos grasos	BPF
322	Lecitina	
Almidones modificados		
1401	Almidones tratados con ácido	BPF
1402	Almidones tratados con álcalis	
1404	Almidón oxidado	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio esterificado con oxocloruro de fósforo	
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	
1422	Adipato acetilado de dialmidón	
1440	Hidroxipropil almidón	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	

NORMA PARA PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 190-1995)**ADITIVOS ALIMENTARIOS**

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes y humectantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos.

Humectantes: agentes de retención de humedad/agua		
Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
339(i)	Ortofosfato monosódico	2-200 mg/kg expresados como fósforo, solos o en combinación
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato trisódico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vii)	Difosfato diácido de calcio	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato sódico	
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio	
452 (iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
542	Fosfato de huesos	
401	Alginato sódico	BPF
Antioxidantes		
Número del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
301	Ascorbato de sodio	BPF
302	Ascorbato de potasio	

NORMA PARA LOS PRODUCTOS DE PECTÍNIDOS FRESCOS Y PECTÍNIDOS CRUDOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 315-2014)**4.2 Carne de pectínidos congelada rápidamente y carne de pectínidos con huevas elaboradas con fosfatos**

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, humectantes, secuestrantes y estabilizantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

Humectantes/secuestrantes/reguladores de acidez/estabilizantes

SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
338; 339(i) (iii); 340(i) (iii); 341(i) (iii); 342(i),(ii); 343(i) (iii); 450(i) (iii),(v) (vii); 451(i),(ii); 452(i) (v); 542	Fosfatos	2-200 mg/kg como fósforo

Apéndice VI

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

PARTE A: DISPOSICIONES RELATIVAS AL TEMA 5a DEL PROGRAMA²⁵**A.1: Anteproyecto y revisión de disposiciones adoptadas de los cuadros 1 y 2 relativas a las CA de la 01.2 a la 08.4 (excluida la CA 01.1.2)**

(Para adopción en los trámites 8 y 5/8)

Cat. de alimentos No.	01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales / simples) sin tratamiento térmico después de la fermentación				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8	2017	5000 mg/kg	234 y 235	
Cat. de alimentos No.	01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales / simples) tratadas térmicamente después de la fermentación				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8	2017	5000 mg/kg	234	
Cat. de alimentos No.	01.3.2	Blanqueadores de bebidas				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones	
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8	2017	200 mg/kg	XS250 y XS252	
Cat. de alimentos No.	01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones	
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2017	200 mg/kg		
Cat. de alimentos No.	01.6.1	Queso no madurado				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones	
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2017	200 mg/kg	168 y 351	
Cat. de alimentos No.	01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso)				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones	
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8	2017	300 mg/kg		
Cat. de alimentos No.	04.1.2.7	Frutas confitadas				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2017	20000 mg/kg	45	
Cat. de alimentos No.	04.1.2.9	Postres a base de frutas, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta				

²⁵ Las disposiciones que sustituyen o revisan disposiciones actualmente adoptadas de la NGAA se **destacan en gris**.

Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	8	2017	15 mg/kg	NN1, NN2 y NN3
Cat. de alimentos No.	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			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8	2017	6000 mg/kg	XS38, XS260 y NN4
Cat. de alimentos No.	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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	8	2017	1300 mg/kg	45, XS13, XS38, XS57, XS145, XS257R, XS259R y XS297
Cat. de alimentos No.	04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2017	300 mg/kg	XS57
Cat. de alimentos No.	05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8	2017	10000 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8	2017	10000 mg/kg	348
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5/8	2017	10000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8	2017	10000 mg/kg	348
Cat. de alimentos No.	05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
PROPILENGLICOL	1520	5/8	2017	1000 mg/kg	XS86
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8	2017	10000 mg/kg	XS86
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8	2017	10000 mg/kg	XS86
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8	2017	10000 mg/kg	348
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5/8	2017	10000 mg/kg	348 y XS86
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, I y II	473a	5/8	2017	10000 mg/kg	348

I y II						
TARTRATOS	334, 335(ii), 337,	5/8	2017	2000 mg/kg	45 y XS86	
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2017	100 mg/kg	15 y XS86	

Cat. de alimentos No.	05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8	2017	10000 mg/kg	

Cat. de alimentos No.	05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ETILMALTOL	637	5/8	2017	1000 mg/kg	XS309R
MALTOL	636	5/8	2017	200 mg/kg	XS309R

Cat. de alimentos No.	05.2.1	Caramelos duros			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
PROPILENGLICOL	1520	5/8	2017	5300 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8	2017	10000 mg/kg	

Cat. de alimentos No.	05.2.2	Caramelos blandos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
PROPILENGLICOL	1520	5/8	2017	4500 mg/kg	XS309R
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8	2017	10000 mg/kg	XS309R

Cat. de alimentos No.	05.2.3	Turrón y mazapán			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
PROPILENGLICOL	1520	5/8	2017	1000 mg/kg	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8	2017	10000 mg/kg	

Cat. de alimentos No.	05.3.2	Goma de mascar			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ETILMALTOL	637	8	2017	1000 mg/kg	
MALTOL	636	8	2017	200 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	8	2017	500 mg/kg	
POLIOXIETILENO, ESTEARATOS	430, 431	8	2017	200 mg/kg.	
PROPILENGLICOL	1520	5/8	2017	20000 mg/kg	

Cat. de alimentos No.	05.4	Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y			
------------------------------	-------------	---	--	--	--

salsas dulces

Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, 473a I y II		8	2017r	5000 mg/kg	348 y NN5

Cat. de alimentos No.**06.2.2****Almidones**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5/8	2017	2000 mg/kg	45

Cat. de alimentos No.**06.8.1****Bebidas a base de soja**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8	2017	20000 mg/kg	348
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5/8	2017	20000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, 473a I y II		5/8	2017	20000 mg/kg	348

Cat. de alimentos No.**07.1****Pan y productos de panadería ordinaria**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	5/8	2017	4000 mg/kg	
SUCROGLICÉRIDOS	474	5/8	2017	3000 mg/kg	348
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5/8	2017	3000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, 473a I y II		5/8	2017	3000 mg/kg	348
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5/8	2017	4000 mg/kg	45 y NN6

Cat. de alimentos No.**07.1.1****Panes y panecillos**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5/8	2017	3000 mg/kg	

Cat. de alimentos No.**07.1.1.1****Panes leudados con levadura y panes especiales**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL		405	5/8	2017 4000	mg/kg
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5/8	2017	3000 mg/kg	NN6

Cat. de alimentos No.**07.1.2****“Crackers”, excluidos los “crackers” dulces**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8	2017	2000 mg/kg	
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8	2017	200 mg/kg	

Cat. de alimentos No.	07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8	2017	500 mg/kg	
Cat. de alimentos No.	07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8	2017	20000 mg/kg	11
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8	2017	100 mg/kg	
Cat. de alimentos No.	07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej. rellenos de fruta o crema)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8	2017	3000 mg/kg	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5/8	2017	5000 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8	2017	200 mg/kg	NN7
Cat. de alimentos No.	07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej. "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins")			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8	2017	2000 mg/kg	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5/8	2017	500 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8	2017	200 mg/kg	
Cat. de alimentos No.	07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej. tortas, tortitas o panqueques)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8	2017	10000 mg/kg	11
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5/8	2017	8000 mg/kg	11 y 45
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8	2017	200 mg/kg	11
Cat. de alimentos No.	08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
TOCOFEROLES	307a, b, c	8	2017	300 mg/kg	15 y 281
Cat. de alimentos No.	08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5/8	2017	500 mg/kg	45
Cat. de alimentos No.	08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5/8	2017	500 mg/kg	45, XS88, XS89 y XS98

Cat. de alimentos No.	08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5/8	2017	500 mg/kg	45
Cat. de alimentos No.	08.4	Tripas comestibles (p. ej. Para embutidos)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5/8	2017	5000 mg/kg	365
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5/8	2017	5000 mg/kg	365
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5/8	2017	2000 mg/kg	45 y 365

Parte A.2: Revisión de disposiciones adoptadas de los cuadros 1, 2 y 3 en la CA 05.0 Confitería, y subcategorías relacionadas, para armonizarlas con el uso de los aditivos alimentarios de las correspondientes normas para productos

(Para aprobación)

Cat. de alimentos No.	05.0	Confitería			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ESTEARATOS DE ASCORBILO	304, 305	8	2017r	500 mg/kg	10, 15, 375, XS86, XS105, XS141, XS309R
ACEITE MINERAL, MEDIA VISCOSIDAD 905e		8	2017r	2000 mg/kg	XS87, XS105, XS141, 3, XS86, XS309R

Cat. de alimentos No.	05.1.4	Productos de cacao y chocolate			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ALITAME	956	8	2017r	300 mg/kg	161 y XS87
ASPARTAMO	951	8	2017r	3000 mg/kg	C, 161 y 191
BUTILHIDROXIANISOL	320	8	2017r	200 mg/kg	15, 130 y 303
BUTILHIDROXITOLUENO	321	8	2017r	200 mg/kg	15, 130 y 303
CERA CARNAUBA	903	8	2017r	5000 mg/kg	3 y XS87
ACEITE DE RICINO	1503	8	2017r	350 mg/kg	3 y XS87
NEOTAMO	961	8	2017r	80 mg/kg	161 y XS87
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2017r	800 mg/kg	161 y XS87
TERBUTILHIDROQUINONA	319	8	2017r	200 mg/kg	15, 130 y 303

Cat. de alimentos No.	05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ALITAME	956	8	2017r	300 mg/kg	161 y XS309R
ROJO ALLURA AC	129	8	2017r	300 mg/kg	XS309R
CERA DE ABEJAS	901	8	2017r	BPF	3 y XS309R

BENZOATOS	210-213	8	2017r	1500 mg/kg	13 y XS309R
AZUL BRILLANTE FCF	133	8	2017r	300 mg/kg	XS309R
BUTILHIDROXIANISOL	320	8	2017r	200 mg/kg	15, 130 y XS309R
BUTILHIDROXITOLUENO	321	8	2017r	200 mg/kg	15, 130 y XS309R
CERA CANDELILLA	902	8	2017r	BPF	3 y XS309R
CARAMELO III - CARAMELO	150c	8	2017r	50000 mg/kg	XS309R
AL AMONIACO					
CARAMELO IV - CARAMELO	150d	8	2017r	50000 mg/kg	XS309R
AL SULFITO AMÓNICO					
CARMINES	120	8	2017r	300 mg/kg	XS309R
CERA CARNAUBA	903	8	2017r	5000 mg/kg	3 y XS309R
CAROTENOS, <i>BETA</i> -, VEGETALES	160a(ii)	8	2017r	500 mg/kg de	XS309R
CAROTENOS	160a(i), a(iii), e, f	8	2017r	100 mg/kg de	XS309R
ACEITE DE RICINO	1503	8	2017r	500 mg/kg	XS309R
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	8	2017r	500 mg/kg	17, 156, 161 y XS309R
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472e	8	2017r	10000 mg/kg	XS309R
VERDE SÓLIDO FCF	143	8	2017r	100 mg/kg	XS309R
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	8	2017r	1000 mg/kg	27 y XS309R
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	8	2017r	300 mg/kg	XS309R
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	8	2017r	200 mg/kg de	XS309R
CERA MICROCRISTALINA	905c(i)	8	2017r	BPF	3 y XS309R

Cat. de alimentos No. 05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.

Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ACEITE MINERAL DE ALTA VISCOSIDAD	905d	8	2017r	2000 mg/kg	3 y XS309R
NEOTAMO	961	8	2017r	330 mg/kg	158, 161 y XS309R
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	8	2017r	2200 mg/kg	33 y XS309R

Cat. de alimentos No. 05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.

Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
POLIDIMETILSILOXANO	900a	8	2017r de	10 mg/kg	XS309R
POLISORBATOS	432-436	8	2017r	1000 mg/kg	XS309R
PONCEAU 4R					
(ROJO DE COCHINILLA A)	124	8	2017r	300 mg/kg	161 y XS309R
GALATO DE PROPILO	310	8	2017r	200 mg/kg	15, 130 y XS309R
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	8	2017r	5000 mg/kg	XS309R
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE	477	8	2017r	5000 mg/kg	XS309R

ÁCIDOS GRASOS						
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii)	8	2017r	1000 mg/kg	XS309R	
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2017r	500 mg/kg	161, 163 y XS309	
GOMA LACA, BLANQUEADA	904	8	2017r	BPF	3 y XS309R	
SORBATOS	200-203	8	2017r	1500 mg/kg	42 y XS309R	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	8	2017r	700 mg/kg	26, 199 y XS309R	
SUCRALOSA						
(TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2017r	1800 mg/kg	161, 164 y XS309R	
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2017r	5000 mg/kg	348 y XS309R	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS						
Y SACAROSA	473	8	2017r	5000 mg/kg	348 y XS309R	
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA,						
I y II	473a	8	2017r	5000 mg/kg	348 y XS309R	
AMARILLO OCASO FCF	110	8	2017r	300 mg/kg	161 y XS309R	
TERBUTILHIDROQUINONA	319	8	2017r	200 mg/kg	15, 130 y XS309R	

Cat. de alimentos No.	05.2.2	Caramelos blandos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ACESULFAME POTÁSICO	950	8	2017r	1000 mg/kg	157, 161, 188 y XS309R
ASPARTAMO	951	8	2017r	3000 mg/kg	161, 148 y XS309R
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i), (ii)	8	2017r	100 mg/kg	XS309R
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	8	2017r	1700 mg/kg	181 y XS309R

Parte A.3: Revisión de disposiciones adoptadas en la CA 09.2.5 asociadas a la Nota 22

(Para adopción)

Cat. de alimentos No.	09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
ROJO ALLURA AC	129	8	2017r	300 mg/kg	NN
AMARILLO OCASO FCF	110	8	2017r	100 mg/kg	NN
TARTRACINA	102	8	2017	100 mg/kg	NN

Parte A.4: Anteproyecto y revisión de disposiciones adoptadas de los cuadros 1 y 2 relativas a las CA 01.1, 01.1.1, 01.1.3 y 01.1.4

(Para adopción en los trámites 8 y 5/8)

Cat. de alimentos No.	01.1.1	Leche líquida (natural / simple)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
NITRÓGENO	941	8	2017	BPF	59

Cat. de alimentos No.	01.1.3	Suero de mantequilla líquido (natural / simple)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones

FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(l), (ii); 452(i)-(v); 542	8	2017r	1500 mg/kg	33, 227 y NN9
Cat. de alimentos No.	01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
AMARANTO	123	8	2017	50 mg/kg	52
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	5/8	2017	20 mg/kg	8 y 52
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	5/8	2017	10 mg/kg	52 y 185
ASPARTAMO	951	8	2017R de	600 mg/kg	161, 191 y NN16
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	8	2017	150 mg/kg	52
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	8	2017	150 mg/kg	52
MARRÓN HT	155	8	2017	150 mg/kg	52
CARAMELO II - CARAMELO					
AL SULFITO	150b	5/8	2017	2000 mg/kg	52 y NN11
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	8	2017r	1000 mg/kg	52 y NN12
CAROTENOS	160a(i), a(iii), e, f	8	2017r	150 mg/kg	52 y NN13
CURCUMINA	100(i)	8	2017	150 mg/kg	52 y NN13
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472e	8	2017r	5000 mg/kg	NN10
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	8	2017r	100 mg/kg	52, 181 & NN13
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	8	2017r	300 mg/kg	52 y NN13
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	8	2017r	20 mg/kg	52 y NN13
LUTEÍNA DE <i>TAGETES ERECTA</i>	161b(i)	5/8	2017	100 mg/kg	52 y NN11
NISINA	234	5/8	2017	12.5 mg/kg	233 y NN14
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(l), (ii); 452(i)-(v); 542	8	2017r	1500 mg/kg	33, 364 y NN10
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	8	2017	2000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5/8	2017	1300 mg/kg	XS243
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	8	2017	10 mg/kg	52
SACARINAS	954(i)-(iv)	8	2017r de	80 mg/kg	161 y NN13, NN17
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS		491-495	5/8	2017 5000	mg/kg
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	8	2017	1000 mg/kg	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	8	2017r	200 mg/kg	26 y XS243
Cat. de alimentos No.	01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones

SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	8	2017r	300 mg/kg	161 y NN15,
SUCROGLICÉRIDOS	474	8	2017r	5000 mg/kg	348
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	8	2017	5000 mg/kg	348
OLIGOÉSTERES DE LA SACAROSA, 473a I y II		8	2017	5000 mg/kg	348
TARTRACINA	102	8	2017	300 mg/kg	52
TOCOFEROLES	307a, b, c	5/8	2017	200 mg/kg	15
ZEAXANTINA, SINTÉTICA	161h(i)	5/8	2017	100 mg/kg	52 y NN11

Parte A.5: Revisión de la disposición sobre los benzoatos en la CA 14.1.4

(Para adopción)

Cat. de alimentos No.	14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	NM	Observaciones
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	8	2017r	250 mg/kg	131 y 301

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

- Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.
- Nota 8 Como bixina.
- Nota 11 Sobre la base de la harina.
- Nota 13 Como ácido benzoico.
- Nota 15 Sobre la base de las grasas o los aceites.
- Nota 26 Como equivalentes de esteviol.
- Nota 33 Como fósforo.
- Nota 42 Como ácido sórbico.
- Nota 45 Como ácido tartárico.
- Nota 52 Excepto la leche chocolatada.
- Nota 59 Para uso como gas de envasado solamente.
- Nota 130 Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310).
- Nota 148 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10 000 mg/kg.
- Nota 157 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2 000 mg/kg.
- Nota 158 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 1 000 mg/kg.
- Nota 161 Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del Preámbulo.
- Nota 168 Solos o en combinación: tocoferol d-alfa- (SIN 307a), tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b) y tocoferol dl-alfa- (SIN 307c)".
- Nota 163 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 3 000 mg/kg.
- Nota 164 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 30 000 mg/kg.
- Nota 181 Como antocianina.
- Nota 188 Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como acesulfamo de potasio, no será superior a esta dosis.
- Nota 199 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 6 000 mg/kg.
- Nota 227 Para uso en leches esterilizadas y UHT solamente.
- Nota 233 Como Nisina.

Nota 234	Para uso como un estabilizador o espesante solamente.
Nota 235	Para uso en productos reconstituidos y recombinados solamente.
Nota 281	Para uso en carne fresca picada que contenga otros ingredientes aparte de la carne molida solamente.
Nota 301	Nivel máximo provisional hasta GCFA49 CCFA50 .
Nota 348	Sólo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474).
Nota 351	Para uso en productos que correspondan a la <i>Norma para el queso crema</i> (CODEX STAN 275-1973).
Nota 364	Individualmente o en combinación.
Nota 365	En las tripas para embutido.
Nota XS13	Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para los tomates en conserva</i> (CODEX STAN 13-1981).
Nota XS38	Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para los hongos comestibles y sus productos</i> (CODEX STAN 38-1981).
Nota XS57	Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para los concentrados de tomate elaborados</i> (CODEX STAN 57-1981).
Nota XS86	Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para la manteca de cacao</i> (CODEX STAN 86-1981).
Nota XS88	Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para la carne tipo "Corned Beef"</i> (CODEX STAN 88-1981).
Nota XS89	Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para la carne "Luncheon"</i> (CODEX STAN 89-1981).
Nota XS98	Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para la carne picada curada cocida</i> (CODEX STAN 98-1981).
Nota XS145	Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva</i> (CODEX STAN 145-1985).
Nota XS243	Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para para leches fermentadas</i> (CODEX STAN 243-2003).
Nota XS250	Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal</i> (CODEX STAN 250-2006).
Nota XS252	Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal</i> (CODEX STAN 252-2006).
Nota XS257R	Excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para el humus con tahina en conserva (CODEX STAN 257R-2007).
Nota XS259R	Excluidos los productos que correspondan a la Norma regional para la tahina (CODEX STAN 257R-2007).
Nota XS260	Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para las frutas y hortalizas encurtidas</i> (CODEX STAN 260-2007).
Nota XS297	Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para algunas hortalizas en conserva</i> (CODEX STAN 297-2009).
Nota XS309R	Excluidos los productos que correspondan a la <i>Norma regional para la halva con tahina</i> (CODEX STAN 309R-211).
Nota NN	Para uso solamente en el pescado ahumado y productos de pescado con sabor a humo que correspondan a la <i>Norma para para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo</i> (CODEX STAN 311-2013).
Nota NN1	Para uso en gelatina en polvo solamente.
Nota NN2	Sobre la base de la gelatina en polvo.
Nota NN3	Como humectante para la humectación de ácido fumárico (SIN 297).
Nota NN4	Excepto para su uso en la Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos) (CODEX STAN 115-1981) en dosis de 500 mg/kg, solo o en combinación con otros emulsionantes.
Nota NN5	Excepto para uso en dosis de 20 000 mg/kg en azúcar en polvo para productos de panadería fina.
Nota NN6	Excluido el pan preparado únicamente con harina de trigo, agua, levadura o leudante y sal.
Nota NN7	Excepto para su uso en dosis de 500 mg/kg en productos que contengan pasta de nueces.

Parte A.6: Revisión de disposiciones adoptadas del Cuadro 3 (para reflejar las disposiciones de la Norma regional para la halva con tahina (CODEX STAN 309R-2011))**(Para adopción)**

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año de adopción	Aceptable, incluso en alimentos que corresponden a las siguientes normas
260	Ácido acético glacial)	Regulador de la acidez, conservante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionante, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1451	Almidón oxidado de acetilato	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	2005	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1401	Almidón tratado con ácido	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
406	Agar	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
400	Ácido algínico	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1402	Almidón tratado con álcalis	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
403	Alginato amónico	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante,	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año de adopción	Acceptable, incluso en alimentos que corresponden a las siguientes normas
		estabilizador, espesante			
503(i)	Carbonato de amonio:	Regulador de la acidez, leudante	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
503ii	Carbonato ácido de amonio	Regulador de la acidez, leudante	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
527	Hidróxido de amonio	Regulador de la acidez	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
300	Ácido ascórbico, L-	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante	8	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1403	Almidón blanqueado	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
263	Acetato de calcio	Regulador de la acidez, conservante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
170i	Carbonato de calcio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, colorante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
578	Gluconato de calcio	Regulador de la acidez, agente endurecedor, secuestrante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
526	Hidróxido de calcio	Regulador de la acidez, agente endurecedor	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
327	Lactato de calcio	Regulador de la acidez, sal emulsionante agente de tratamiento de las harinas, agente endurecedor, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
352(ii)	Malato de calcio, DL-	Regulador de la acidez	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
529	Óxido de calcio	Regulador de la acidez, agente de	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año de adopción	Aceptable, incluso en alimentos que corresponden a las siguientes normas
		tratamiento de las harinas			
516	Sulfato de calcio	Regulador de la acidez, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
407	Carragaenina	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
427	Goma de casia	Emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	8	2012	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
330	Ácido cítrico	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Antioxidante, emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1400	Dextrinas, almidón tostado	Sustancia inerte, emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1412	Fosfato de dialmidón	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
467	Etilhidroxietilcelulosa	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
297	Ácido fumárico	Regulador de la acidez	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año de adopción	Acceptable, incluso en alimentos que corresponden a las siguientes normas
418	Goma gellan	estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981,
575	Glucono delta-lactona	Regulador de la acidez, leudante, estabilizador	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
412	Goma Guar	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
414	Goma arábica (goma de acacia)	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
507	Ácido clorhídrico	Regulador de la acidez	8	1999	<u>CS117-1981, CS309R-2011</u>
463	Celulosa Hidroxipropílica	Emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <u>CS309R-2011</u>
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1440	Almidón hidroxipropílico	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
416	Goma karaya	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
425	Harina konjac	Sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Regulador de la acidez	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionante, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año de adopción	Aceptable, incluso en alimentos que corresponden a las siguientes normas
966	Lactitol	Emulsionante, edulcorante, espesante	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
322(i)	Lecitina	Antioxidante, emulsionante	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
504i	Carbonato de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
580	Gluconato de magnesio	Regulador de la acidez, agente endurecedor, acentuador del sabor	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
528	Hidróxido de magnesio:	Regulador de la acidez, agente de retención del color	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
504(ii)	Carbonato ácido de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte, agente de retención del color	8	1999	CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <u>CS309R-2011</u>
329	Lactato de magnesio, DL-	Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
530	Óxido de magnesio	Antiaglutinante, regulador de la acidez	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
470(iii)	Estearato de magnesio	Antiaglutinante, emulsionante, espesante	8	2016	CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <u>CS309R-2011</u>
296	Ácido málico, DL-	Regulador de la acidez	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
965(i)	Maltitol	Incrementador del volumen, emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
965(ii)	Jarabe de maltitol	Incrementador del volumen,	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año de adopción	Aceptable, incluso en alimentos que corresponden a las siguientes normas
		emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante			
461	Metilcelulosa	Incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
465	Metiletilcelulosa	Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Antiaglutinante, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <u>CS309R-2011</u>
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Antiespumante, emulsionante, estabilizador	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
1410	Fosfato de monoalmidón	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1404	Almidón oxidado	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
440	Pectinas	Emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	8	1999	CS87-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
261i	Acetato de potasio	Regulador de la acidez, conservante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
402	Alginato potásico	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante,	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año de adopción	Aceptable, incluso en alimentos que corresponden a las siguientes normas
		secuestrante, estabilizador, espesante			
501(i)	Carbonato de potasio	Regulador de la acidez, estabilizador	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
332(i)	Citrato diácido potásico	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
577	Gluconato de potasio	Regulador de la acidez, secuestrante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	Regulador de la acidez, leudante, estabilizador	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
525	Hidróxido de potasio	Regulador de la acidez	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
326	Lactato de potasio	Regulador de la acidez, antioxidante, emulsionante, humectante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
515(i)	Sulfato de potasio	Regulador de la acidez	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
460ii	Celulosa en polvo	Antiaglutinante, incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <u>CS309R-2011</u>
407a	Alga euqueuma elaborada	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	8	2001	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
470i	Sal mirística, palmítica y ácidos estéricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador	8	1999	CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <u>CS309R-2011</u>
470ii	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Antiaglutinante, emulsionante, estabilizador	8	1999	CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <u>CS309R-2011</u>

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año de adopción	Aceptable, incluso en alimentos que corresponden a las siguientes normas
262i	Acetato de sodio	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
401	Alginato sódico	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
500(i)	Carbonato de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante, estabilizador, espesante	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	Incrementador del volumen, emulsionante, agente endurecedor, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
331(i)	Citrato diácido sódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
350(ii)	Malato de sodio DL-	Regulador de la acidez, humectante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
365	Fumarato de sodio	Regulador de la acidez	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante, estabilizador, espesante	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981 (anticaking agents in dehydrated products only), CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
350(i)	Hidrógeno malato de sodio DL-	Regulador de la acidez, humectante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
514(ii)	Hidrogensulfato de sodio	Regulador de la acidez	8	2012	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año de adopción	Aceptable, incluso en alimentos que corresponden a las siguientes normas
524	Hidróxido de sodio	Regulador de la acidez	8	1999	CS87-1981, CS105-1981, CS117-1981, CS141-1983, <u>CS309R-2011</u>
325	Lactato de sodio	Regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, sal emulsionante, humectante, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Regulador de la acidez, agente endurecedor, leudante	8	1999	CS117-1981 (antiaglutinantes sólo en productos deshidratados), <u>CS309R-2011</u>
514(i)	Sulfato de sodio	Regulador de la acidez	8	2001	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1420	Acetato de almidón	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1450	Almidón octenil succinato sódico	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1405	Almidones tratados con enzimas	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
413	Goma tragacanto	Emulsionante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
1518	Triacetina	Sustancia inerte, emulsionante, humectante	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
380	Citrato triamónico	Regulador de la acidez	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
333(iii)	Citrato tricálcico	Regulador de la acidez, sal emulsionante, agente endurecedor, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
332(ii)	Citrato tripotásico	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>

SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año de adopción	Acceptable, incluso en alimentos que corresponden a las siguientes normas
331(iii)	Citrato trisódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	8	1999	CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
415	Goma Xantana	Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	8	1999	CS105-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>
967	Xilitol	Emulsionante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante	8	1999	CS96-1981, CS97-1981, CS117-1981, <u>CS309R-2011</u>

Referencias a las normas para productos de los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA

05.2.2	Caramelos blandos
	Los reguladores de la acidez y emulsionantes que figuran en el Cuadro 3 son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a esta norma.
Norma del Codex	<i>Norma para la halva con tahina (CODEX STAN 309R-2011)</i>

Parte B: DISPOSICIONES RELATIVAS AL TEMA 4b DEL PROGRAMA²⁶

B.1: Enmiendas propuestas a los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA relacionadas con las normas para productos indicadas por el CCPFV

(Para adopción)

Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la NGAA:

Sulfato de aluminio y amonio: Clase funcional: Regulador de la acidez, agente de retención del color, agente endurecedor, leudante, estabilizador			
SIN 523			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
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, 245, 296 y <u>XS66</u>

Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 2 de la NGAA:

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			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Sulfato de aluminio y amonio	523	520 mg/kg	6, 245, 296 y <u>XS66</u>

²⁶ Las adiciones se indican en **negritas y subrayado**. Las supresiones se indican en tachado.

Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 3 de la NGAA:

SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable, en alimentos que corresponden a las siguientes normas
300	Ácido ascórbico, L-	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981,</u> CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
330	Ácido cítrico	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
331(i)	Citrato diácido sódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981,</u> CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
331(iii)	Citrato trisódico	Regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981,</u> CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
332(i)	Citrato diácido potásico	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
332(iii)	Citrato tripotásico	Regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
333(iii)	Citrato tricálcico	Regulador de la acidez, sal emulsionante, agente endurecedor, secuestrante, estabilizador	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
380	Citrato triamónico	Regulador de la acidez	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
507	Ácido clorhídrico	Regulador de la acidez	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
514(i)	Sulfato de sodio	Regulador de la acidez	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
515(i)	Sulfato de potasio	Regulador de la acidez	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
575	Glucono delta-lactona	Regulador de la acidez, leudante, secuestrante	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981,</u> CS89-1981, CS98-1981
577	Gluconato de potasio	Regulador de la acidez, secuestrante	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
578	Gluconato de calcio	Regulador de la acidez, agente endurecedor, secuestrante	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
580	Gluconato de magnesio	Regulador de la acidez, agente endurecedor, acentuador del sabor	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>

Enmiendas a la Sección 2 del Anexo del Cuadro 3 de la NGAA

04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)
	Los reguladores de la acidez y agentes endurecedores que figuran en el Cuadro 3 son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a esta norma.
Norma del Codex	<i>Norma para algunos frutos cítricos en conserva (CODEX STAN 254-2007)</i>

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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización
	Todos los agentes endurecedores que figuran en el Cuadro 3 y otros determinados aditivos del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a las normas.
Normas del Codex	<i>Norma para los tomates en conserva</i> (STAN 13-1981)
	Únicamente determinados aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 (indicados en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a la norma.
Normas del Codex	<i>Norma para los concentrados de tomate</i> elaborados (STAN 57-1981)

04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))
	Únicamente determinados aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 (indicados en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a estas normas.
Normas del Codex	<i>Norma para los concentrados de tomate</i> elaborados (STAN 57-1981)

04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5
	Únicamente determinados aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro 3 (indicados en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a estas normas.
Normas del Codex	<i>Norma para los concentrados de tomate</i> elaborados (STAN 57-1981)

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
	Los reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención de color (aceitunas de mesa ennegrecidas por oxidación únicamente), agentes endurecedores, acentuadores del sabor, conservantes y espesantes (sólo en aceitunas de mesa con relleno) que figuran en el Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que correspondan a la norma.
Norma del Codex	<i>Norma para las aceitunas de mesa</i> (CODEX STAN 66-1981)

B.2: Enmiendas propuestas a los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA relativas a las normas para productos pesqueros congelados

(Para adopción)

Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la NGAA:

Acesulfame de potasio: Clase funcional: acentuador del sabor, edulcorante			
SIN 950			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09,2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	144, 188, y XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Ácido acético glacial: Clase funcional: regulador de la acidez, conservante			
SIN 260			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>

Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol: Clase funcional: emulsionante, secuestrante, estabilizador			
SIN 472a			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, 29 y <u>XS166</u>

Fosfato de dialmidón acetilado: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, espesante			
SIN 1414			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Agar: Clase funcional: incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante			
SIN 406			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	3, 53 y 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS166</u>

Ácido algínico: Clase funcional: incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante			
SIN 400			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, y 331, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y 332
--------	---	-----	----------

Rojo allura AC: Clase funcional: colorante			
SIN 129			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	<u>Nueva Nota 95. XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Alginato de amonio: Clase funcional: incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante			
SIN 403			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
<u>09.2.2</u>	<u>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>

Carbonatos de amonio: Clase funcional: regulador de la acidez, leudante			
SIN 503(i)			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41

Carbonato ácido de amonio: Clase funcional: regulador de la acidez, leudante			
SIN 503(ii)			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
<u>09.2.2</u>	<u>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>

Extractos de annato, base de bixina: Clase funcional: colorante				
SIN 160b(i)			PROYECTO de disposición	
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	50 mg/kg	8 y <u>E166</u>	Revisar y mantener la disposición en el Trámite 4

Extractos de annato, base de norbixina: Clase funcional: colorante				
SIN 160b(ii)			PROYECTO de disposición	
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09,2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	185, <u>A166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	Revisar y mantener la disposición en el Trámite 4

Ácido ascórbico, L-: Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante				
SIN 300				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	306 y 307, Nueva Nota 306, <u>CC, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS312, XS315</u>	

Ésteres de ascorbilo:				
SIN 304 Palmitato de ascorbilo: Clase funcional: antioxidante				
SIN 305 Estearato de ascorbilo: Clase funcional: antioxidante				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	10, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>	

Aspartamo: Clase funcional: acentuador del sabor, edulcorante				
SIN 951				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	
09,2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	144, 191, y XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>	

Azul brillante FCF: Clase funcional: colorante				
SIN 133				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	

09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	500 mg/kg	4, y 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	16 y <u>XS166</u>

Butilhidroxianisol: Clase funcional: antioxidante			
SIN 320			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, y-180, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 180 y <u>XS166</u>

Butilhidroxitolueno: Clase funcional: antioxidante			
SIN 321			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, y-180, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 180 y <u>XS166</u>

Alginato de calcio: Clase funcional: antiespumante, incrementador del volumen, sustancia inerte, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante			
SIN 404			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
<u>09.2.2</u>	<u>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>

Ascorbato de calcio: Clase funcional: antioxidante			
SIN 302			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	139 y <u>XS166</u>

Carbonato de calcio: Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante, colorante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador			
SIN 170(i)			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 y <u>XS166</u>

Cloruro de calcio: Clase funcional: agente endurecedor, estabilizador, espesante			
SIN 509			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>

Lactato de calcio: Clase funcional: regulador de la acidez, sal emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, espesante			
SIN 327			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>

Cantaxantina: Clase funcional: colorante			
SIN 161g			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas

09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	35 mg/kg	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
--------	---	----------	--

Caramelo III - caramelo al amoníaco: Clase funcional: colorante			
SIN 150c			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09,1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30.000 mg/kg	4, 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>
09,2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30.000 mg/kg	XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico: Clase funcional: colorante			
SIN 150d			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09,2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	Nueva Nota 95 y XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Carmines: Clase funcional: colorante			
SIN 120			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	500 mg/kg	4, y 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	<u>Nueva Nota 95, y 178, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	16, 95, 178 y <u>XS166</u>

Goma de semillas de algarrobo: Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante			
SIN 410			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37 <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Carotenos, beta-, vegetales: Clase funcional: colorante			
SIN 160a(ii)			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
<u>09.2.2</u>	<u>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>C166</u>

	<u>congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u>		
--	---	--	--

Carotenoides: Clase funcional: colorante SIN 160a(i), a(iii), e, f			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100 mg/kg	4 _i y 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>
09,2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	<u>Nueva nota 95, y XS311, C166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Carragenina: Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante SIN 407			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37 y 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Ácido cítrico: Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante SIN 330			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61 y 257, <u>BB, CC, HH, XS36, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>

Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol: Clase funcional: antioxidante, emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante, estabilizador SIN 472c			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304 _i y 305, <u>AA, XS312, XS315</u>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, 29 y <u>XS166</u>

Dextrinas, almidón tostado: Clase funcional: sustancia inerte, emulsionante, estabilizador, espesante SIN 1400			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas

09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	3, 53-y 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS166</u>

Guanilato disódico 5'-: Clase funcional: acentuador del sabor			
SIN 627			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	309 y <u>XS166</u>

Inosinato disódico 5'-: Clase funcional: acentuador del sabor			
SIN 631			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	309 y <u>XS166</u>

Ribonucleótidos disódicos 5'-: Clase funcional: acentuador del sabor			
SIN 635			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	309 y <u>XS166</u>

Ácido eritórico (ácido isoascórbico): Clase funcional: antioxidante SIN 315			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	308 y 310, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	139 y <u>XS166</u>

Etilendiaminotetracetatos:			
SIN 385 Etilendiaminotetracetato de calcio disódico: Clase funcional: antioxidante, agente de retención del color, conservante,			
SIN 386 Etilendiaminotetracetato disódico: Clase funcional: antioxidante, agente de retención del color, conservante, secuestrante, estabilizador			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	75 mg/kg	21, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	75 mg/kg	21 y <u>XS166</u>

Ácido fumárico: Clase funcional: regulador de la acidez SIN 297			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>

GOMA GELLAN Clase funcional: estabilizador, espesante SIN 418			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS166</u>

Glicerol: Clase funcional: humectante, espesante SIN 422			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas

09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>
--------	---	-----	-------------------

Extracto de piel de uva: Clase funcional: colorante SIN 163(ii)			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	16 y <u>XS166</u>

Goma guar: Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante SIN 412			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37 y 73, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Goma arábica (goma de acacia): Clase funcional: incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante SIN 414			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, y 331, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, 331 y <u>XS166</u>

Hidroxipropilcelulosa: Clase funcional: emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante SIN 463			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, y 331, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Hidroxipropilmetilcelulosa: Clase funcional: incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante SIN 464			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, y 331, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Almidón hidroxipropílico Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante			
---	--	--	--

SIN 1440			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Indigotina (carmin de índigo): Clase funcional: colorante			
SIN 132			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	<u>Nueva Nota</u> 95, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Goma karaya: Clase funcional: emulsionante, estabilizador, espesante			
SIN 416			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	GMAP	29, <u>XS166</u>

Harina konjac: Clase funcional: sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante			
SIN 425			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41, 325, 332 y <u>XS166</u>

Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol: Clase funcional: emulsionante, secuestrante, estabilizador			
SIN 472b			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 29 y <u>XS166</u>

Lecitina: Clase funcional: antioxidante, emulsionante			
SIN 322(i)			

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304 ₁ y 305, <u>AA, XS312, XS315</u>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>

Carbonato de magnesio: Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color
SIN 504(i)

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 y <u>XS166</u>

Cloruro de magnesio: Clase funcional: agente de retención del color, endurecedor, estabilizador
SIN 511

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS166</u>

Hidróxido de magnesio: Clase funcional: regulador de la acidez, agente de retención del color
SIN 528

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 y <u>XS166</u>

Carbonato ácido de magnesio: Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante, sustancia inerte, agente de retención del color
SIN 504(ii)

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 y <u>XS166</u>

Ácido málico, DL-: Clase funcional: regulador de la acidez
SIN 296

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>

Manitol: Clase funcional: antiaglutinante, incrementador del volumen, humectante, estabilizador edulcorante, espesante SIN 421			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS166</u>

Metilcelulosa: Clase funcional: incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante SIN 461			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37 y 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Metiletilcelulosa: Clase funcional: emulsionante, espumante, estabilizador, espesante SIN 465			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Celulosa microcristalina (gel de celulosa): Clase funcional: antiaglutinante, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante SIN 460(i)			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41, 325, 332 y <u>XS166</u>

Glutamato monosódico L-: Clase funcional: acentuador del sabor SIN 621			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Óxido nitroso: Clase funcional: antioxidante, espumante, gas de envasado, propulsor SIN 942			
--	--	--	--

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>

Almidón oxidado: Clase funcional: Emulsionante, estabilizador, espesante SIN 1404			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Pectinas: Clase funcional: Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante SIN 440			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 y 37, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Fosfatos: Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, humectante, conservante, leudante, secuestrante, estabilizador, espesante SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i), (ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2200 mg/kg	33, <u>DD, EE XS36, XS191, XS292, XS312</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	2200 mg/kg	33 y 299 <u>Nueva Nota 299</u>

Polidextrosas: Clase funcional: incrementador del volumen, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante SIN 1200			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Ponceau 4R (rojo de cochinilla A): Clase funcional: colorante			
SIN 124			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	<u>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	30 mg/kg	<u>FF, XS36, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	16, <u>Nueva Nota</u> 95 y <u>XS166</u>

Alginato de potasio: Clase funcional: incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante			
SIN 402			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	<u>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</u>	BPF	63

Cloruro de potasio: Clase funcional: agente endurecedor, acentuador del sabor, estabilizador, espesante			
SIN 508			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>

Citrato diácido de potasio: Clase funcional: regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador			
SIN 332(i)			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09,2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Celulosa en polvo: Clase funcional: antiaglutinante, incrementador del volumen, emulsionante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante			
SIN 460(ii)			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16-y-334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 y 334- <u>XS166</u>
--------	---	-----	-------------------------------

Alga *euchema* elaborada: Clase funcional: incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante

SIN 407a

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37 y 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Pullulan: Clase funcional: agente de glaseado, espesante

SIN 1204

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>

Riboflavinas: Clase funcional: colorante

SIN 101(i), (ii), (iii)

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	<u>Nueva Nota</u> ⁹⁵ , <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	16 y <u>XS166</u>

Sal mirística, palmítica y ácidos estéaricos con amono, calcio, potasio y sodio: Clase funcional: antiaglutinante, emulsionante, estabilizador

SIN 470(i)

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	71 y 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, 29 71 y <u>XS166</u>

Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio: Clase funcional: antiaglutinante, emulsionante, estabilizador

SIN 470(ii)

No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
---------------	------------------------	--------------	-------

09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 29 y <u>XS166</u>

Acetato de sodio: Clase funcional: regulador de la acidez, conservante, secuestrante SIN 262(i)			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>

Alginato de sodio: Clase funcional: incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante SIN 401			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37, 332, <u>XS36, XS92, XS95, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	240 <u>nueva Nota 210</u> y 332

Ascorbato de sodio: Clase funcional: antioxidante SIN 301			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
09,2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	306 y 307, <u>Nueva Nota 306, CC, XS92, XS189, XS191, XS222, XS236, XS312, XS315</u>

Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa): Clase funcional: incrementador del volumen, emulsionante, agente endurecedor, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante SIN 466			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37 y 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Citrato diácido de sodio: Clase funcional: regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador			
SIN 331(i)			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09,2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Malato de sodio DL–: Clase funcional: regulador de la acidez, humectante			
SIN 350(ii)			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>

Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio): Clase funcional: antioxidante			
SIN 316			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>

Fumarato de sodio: Clase funcional: regulador de la acidez			
SIN 365			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>

Gluconato de sodio: Clase funcional: secuestrante, estabilizador, espesante			
SIN 576			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09,2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Lactato de sodio: Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, sal emulsionante, humectante, espesante			
SIN 325			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas

09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41 y <u>XS166</u>
--------	---	-----	-------------------

Sulfitos: SIN 220, 221, 223, 224 Clase funcional: antioxidante, blanqueador, agente de tratamiento de las harinas, conservante SIN 222, 225 Clase funcional: Antioxidante, conservante SIN 539 Clase Funcional: antioxidante, secuestrante			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100 mg/kg	44, <u>AA, XS312, XS315</u>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	44 y 139, <u>CC, GG, XS36, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>

Amarillo ocazo FCF: Clase funcional: colorante SIN 110			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	300 mg/kg	4, y 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	16 y <u>XS166</u>

Goma tara: Clase funcional: gelificante, estabilizador, espesante SIN 417			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29 y 73, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29 73 y <u>XS166</u>

Tiodipropionatos: Clase funcional: antioxidante SIN 388, 389			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 46 y <u>XS166</u>

Goma tragacanto: Clase funcional: gelificante, estabilizador, espesante			
--	--	--	--

SIN 413			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, 29 y <u>XS166</u>

Citrato tricálcico: Clase funcional: regulador de la acidez, sal emulsionante, agente endurecedor, secuestrante, estabilizador			
SIN 333(ii)			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09,2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Citrato tripotásico: Clase funcional: regulador de la acidez, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador			
SIN 332(ii)			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09,2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Citrato trisódico: Clase funcional: regulador de la acidez, emulsionante, sal emulsionante, secuestrante, estabilizador			
SIN 331(ii)			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09,2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Goma xantana: Clase funcional: gelificante, estabilizador, espesante			
SIN 415			
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 2 de la NGAA:

Categoría de alimentos 09.1 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Caramelo III - caramelo al amoníaco	150c	30.000 mg/kg	4, 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>

Categoría de alimentos 09.1.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Ácido ascórbico, L-	300	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Azul brillante FCF	133	500 mg/kg	4, y 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>
Ascorbato de calcio	302	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Carmines	120	500 mg/kg	4, y 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>
Carotenoides	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	4, y 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>
Ácido cítrico	330	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	BPF	304, y 305, <u>AA, XS312, XS315</u>
Ácido eritórbico (ácido isoascórbico)	315	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Lecitina	322(i)	BPF	304, y 305, <u>AA, XS312, XS315</u>
Óxido nitroso	942	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Ascorbato de sodio	301	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	316	BPF	304, 305 y 242, <u>AA, XS312, XS315</u>
Sulfitos	220-225, 539	100 mg/kg	44, <u>AA, XS312, XS315</u>
Amarillo ocazo FCF	110	300 mg/kg	4, y 16, <u>XS292, XS312, XS315</u>

Categoría de alimentos 09.2 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Acesulfame potásico	950	200 mg/kg	144, 188, y XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Extractos de annato, base de norbixina (PROYECTO de disposición)	160b(ii)	100 mg/kg	185, <u>A166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Aspartamo	951	300 mg/kg	144, 191, y XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Caramelo III - caramelo al amoníaco	150c	30.000 mg/kg	XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	30.000 mg/kg	<u>Nueva Nota</u> 95 y XS311, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Carotenoides	160A(i), a(iii), e, f	100 mg/kg	<u>Nueva Nota</u> 95 y XS311, <u>C166, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Citrato diácido potásico	332(i)	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ascorbato de sodio	301	BPF	306 y 307, Nueva Nota 306 , <u>CC, XS92, XS189, XS191, XS222, XS236, XS312, XS315</u>
Citrato diácido sódico	331(i)	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Gluconato de sodio	576	BPF	<u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Citrato tricálcico	333(iii)	BPF	<u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	<u>BB, F166, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Categoría de alimentos 09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	472a	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Fosfato de dialmidón acetilado	1414	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Agar	406	BPF	3, 53 y 29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ácido algínico	400	BPF	16 y 334, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Rojo allura AC	129	300 mg/kg	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Alginato amónico	403	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ácido ascórbico, L-	300	BPF	306 y 307, <u>Nueva Nota 306, CC, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS312, XS315</u>
Ésteres de ascorbilo	304, 305	1000 mg/kg	10, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Azul brillante FCF	133	500 mg/kg	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	15, y 180, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Butilhidroxitolueno	321	200 mg/kg	15, y 180, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Alginato cálcico	404	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ascorbato de calcio	302	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Carbonato de calcio	170(i)	BPF	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Cantaxantina	161g	35 mg/kg	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Carmines	120	100 mg/kg	<u>Nueva Nota 95, y 178, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Categoría de alimentos 09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Goma de semillas de algarrobo	410	BPF	<u>37, BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Carragaenina	407	BPF	<u>37, y 332, BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ácido cítrico	330	BPF	<u>61 y 257, BB, CC, HH, XS36, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	BPF	<u>29, CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Dextrinas, almidón tostado	1400	BPF	<u>3, 53 y 29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Guanilato disódico 5'-	627	BPF	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Inosinato disódico 5'-	631	BPF	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ribonucleótidos disódicos 5'-	635	BPF	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ácido eritórbico (ácido isoascórbico)	315	BPF	<u>308 y 340, CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Etilendiaminotetracetatos	385, 386	75 mg/kg	<u>21, CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Goma gellan	418	BPF	<u>29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Goma Guar	412	BPF	<u>37 y 73, BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Goma arábiga (goma de acacia)	414	BPF	<u>16 y 334, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Hidroxipropilcelulosa	463	BPF	<u>16 y 334, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Hidroxipropilmetilcelulosa	464	BPF	<u>16 y 334, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Almidón hidroxipropílico	1440	BPF	<u>29, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Indigotina (carmín de índigo)	132	300 mg/kg	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Categoría de alimentos 09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Goma karaya	416	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Harina konjac	425	BPF	16, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	472b	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Lecitina	322(i)	BPF	29, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Cloruro de magnesio	511	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Manitol	421	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Metilcelulosa	461	BPF	37, y-332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Metiletilcelulosa	465	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	460(i)	BPF	16, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Glutamato monosódico L-	621	BPF	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Óxido nitroso	942	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Almidón oxidado	1404	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Pectinas	440	BPF	16 y-37, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	33, <u>DD, EE XS36, XS191, XS292, XS312</u>

Categoría de alimentos 09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Polidextrosas	1200	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
<u>Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)</u>	<u>124</u>	<u>30 mg/kg</u>	<u>FF, XS36, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Alginato potásico	402	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Cloruro de potasio	508	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Celulosa en polvo	460(ii)	BPF	16 y 331 , <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Alga <i>euchema</i> elaborada	407a	BPF	37 y 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Riboflavinas	101(i), (ii), (iii)	1000 mg/kg	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Sal mirística, palmítica y ácidos estéaricos con amonio, calcio, potasio y sodio	470(i)	BPF	71 y 29 , <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	470(ii)	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Alginato sódico	401	BPF	37, 322 , <u>XS36, XS92, XS95, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	466	BPF	37 y 332, <u>BB, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	316	BPF	308, <u>CC, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Sulfitos	220-225, 227, 228, 539	100 mg/kg	44 y 139, <u>CC, GG, XS36, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315</u>
Amarillo ocazo FCF	110	300 mg/kg	<u>Nueva Nota 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Goma tara	417	BPF	29 y 73 , <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>
Goma tragacanto	413	BPF	29, <u>XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315</u>

Categoría de alimentos 09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Goma xantana	415	BPF	37 <u>BB</u> , <u>XS36</u> , <u>XS92</u> , <u>XS95</u> , <u>XS190</u> , <u>XS191</u> , <u>XS292</u> , <u>XS312</u> , <u>XS315</u>

Categoría de alimentos 09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Ácido acético glacial	260	BPF	41 y <u>XS166</u>
Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	472a	BPF	16, 29 y <u>XS166</u>
Agar	406	BPF	29 y <u>XS166</u>
Ácido algínico	400	BPF	41 y 332
<u>Alginato amónico</u>	<u>403</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>
<u>Carbonato ácido de amonio</u>	<u>503(ii)</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>
Extractos de annato, base de bixina (PROYECTO de disposición)	160b(i)	50 mg/kg	8 y <u>E166</u>
Azul brillante FCF	133	500 mg/kg	16 y <u>XS166</u>
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	15, 180 y <u>XS166</u>
Butilhidroxitolueno	321	200 mg/kg	15, 180 y <u>XS166</u>
<u>Alginato cálcico</u>	<u>404</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>
Ascorbato de calcio	302	BPF	139 y <u>XS166</u>
Carbonato de calcio	170(i)	BPF	16 y <u>XS166</u>
Cloruro de calcio	509	BPF	41 y <u>XS166</u>
Lactato de calcio	327	BPF	41 y <u>XS166</u>
<u>Caramelo I – caramelo puro</u>	<u>150a</u>	<u>BPF</u>	<u>41</u>
Carmines	120	500 mg/kg	16, <u>Nueva Nota</u> 95, 178 y <u>XS166</u>
<u>Carotenos, beta, vegetales</u>	<u>160a(ii)</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>C166</u>
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	BPF	16, 29 y <u>XS166</u>
Dextrinas, almidón tostado	1400	BPF	29 <u>XS166</u>
Guanilato disódico 5'-	627	BPF	309 y <u>XS166</u>
Inosinato disódico 5'-	631	BPF	309 y <u>XS166</u>
Ribonucleótidos disódicos 5'-	635	BPF	309 y <u>XS166</u>
Ácido eritórbico (ácido isoascórbico)	315	BPF	139 y <u>XS166</u>
Etilendiaminotetracetatos	385, 386	75 mg/kg	21 y <u>XS166</u>
Ácido fumárico	297	BPF	41 y <u>XS166</u>
Goma gellan	418	BPF	29 <u>XS166</u>
Glicerol	422	BPF	41 y <u>XS166</u>
Extracto de piel de Uva	163(ii)	500 mg/kg	16 y <u>XS166</u>
Goma arábiga	414	BPF	16, 331, <u>XS166</u>
Goma karaya	416	BPF	29, <u>XS166</u>
Harina konjac	425	BPF	41, 325, 332 y <u>XS166</u>
Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	472b	BPF	16, 29 y <u>XS166</u>

Categoría de alimentos 09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Carbonato de magnesio	504(i)	BPF	16 y <u>XS166</u>
Cloruro de magnesio	511	BPF	29 <u>XS166</u>
Hidróxido de magnesio:	528	BPF	16 y <u>XS166</u>
Carbonato ácido de magnesio	504(ii)	BPF	16 y <u>XS166</u>
Ácido málico, DL-	296	BPF	41 y <u>XS166</u>
Manitol	421	BPF	29 <u>XS166</u>
Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	460(i)	BPF	41, 325, 332 y <u>XS166</u>
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i), (ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii); (ix), 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	33 y 299 <u>Nueva Nota 299</u>
Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	124	500 mg/kg	16, <u>Nueva Nota 95</u> y <u>XS166</u>
<u>Alginato potásico</u>	<u>402</u>	<u>BPF</u>	<u>63</u>
Cloruro de potasio	508	BPF	41 y <u>XS166</u>
Celulosa en polvo	460(ii)	BPF	16 y 334 <u>XS166</u>
Pullulan	1204	BPF	41 y <u>XS166</u>
Riboflavinas	101(i), 101(ii), 101(iii)	300 mg/kg	16 y <u>XS166</u>
Sal mirística, palmítica y ácidos estéaricos con amonio, calcio, potasio y sodio	SIN 470(i)	BPF	16, 29, 71 y <u>XS166</u>
Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	SIN 470(ii)	BPF	16, 29 y <u>XS166</u>
Acetato de sodio	262(i)	BPF	41 y <u>XS166</u>
Alginato sódico	401	BPF	240 <u>nueva Nota 210</u> y 332
Malato de sodio DL-	350(ii)	BPF	41 y <u>XS166</u>
Fumarato de sodio	365	BPF	41 y <u>XS166</u>
Lactato de sodio	325	BPF	41 y <u>XS166</u>
Amarillo ocazo FCF	110	300 mg/kg	16 y <u>XS166</u>
Goma tara	417	BPF	29, 73 y <u>XS166</u>
Tiodipropionatos	388, 389	200 mg/kg	15, 46 y <u>XS166</u>
Goma tragacanto	413	BPF	16, 29 y <u>XS166</u>

B.3: Enmiendas propuestas a los cuadros 1 y 2 de la NGAA debido a la armonización de las disposiciones sobre los EDTA en la Norma para los camarones en conserva (CODEX STAN 37-1981)

(Para adopción)

Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la NGAA:

Etilendiaminotetracetatos: Clase funcional: antioxidantes, agentes de retención del color, conservantes, secuestrantes, estabilizadores				
SIN 385, 386				
No. Cat. alim	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
09,4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	340 mg/kg	21, GG II	Aprobar

Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 2 de la NGA:

Categoría de alimentos 09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados			
Aditivo alimentario	SIN	Nivel máximo	Notas
Etilendiaminotetracetatos	385, 386	340 mg/kg	21, GG II

Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios

Nota AA: Para su uso como antioxidante para alimentos no normalizados y para moluscos crudos sin concha refrigerados que corresponden a la *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CODEX STAN 292-2008).

Nota BB: Para alimentos no normalizados y para carne de pescado picada sólo en los productos que corresponden a la *Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente* (CODEX STAN 165-1989).

Nota CC: Para alimentos no normalizados y para productos que corresponden a la *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CODEX STAN 292-2008): para uso como antioxidante para los moluscos crudos congelados. Únicamente, que corresponden a la *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CODEX STAN 292-2008).

Nota DD: Para uso en carne de pectínidos congelada rápidamente y carne de pectínidos con huevas congeladas rápidamente elaborada con fosfatos conforme a la *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CODEX STAN 315-2014) como sigue: los siguientes fosfatos a 2200 mg/kg como fósforo para usar como **reguladores de la acidez: SIN 338, SIN 339(i), SIN 339(ii), SIN 339(iii), SIN 340(i), SIN 340(ii), SIN 340(iii), SIN 341(i), SIN 341(ii), SIN 341(iii), SIN 342(i), SIN 342(ii), SIN 343(i), SIN 343(ii), SIN 343(iii), SIN 450(i), SIN 450(ii), SIN 450(iii), SIN 450(v), SIN 450(vi), SIN 450(vii), SIN 450 (ix), SIN 451(i), SIN 451(ii), SIN 452(i), SIN 452(ii), SIN 452(iii), SIN 452(iv) y SIN 452(v); los siguientes para uso como humectantes, SIN 339(i), SIN 339(ii), SIN 339(iii), SIN 340(i), SIN 340(ii), SIN 340(iii), SIN 341(i), SIN 341(ii), SIN 341 (iii), SIN 450(i), SIN 450(ii), SIN 450(iii), SIN 450(v), SIN 450(vii), SIN 451(i), SIN 451(ii), SIN 452(i), SIN 452(ii), SIN 452(iii), SIN 452(iv), SIN 452(v), y SIN 542; y los siguientes para uso como secuestrantes: SIN 338, SIN 339(i), SIN 339(ii), SIN 339(iii), SIN 340(i), SIN 340(ii), SIN 340(iii), SIN 341(i), SIN 450(i), SIN 450(ii), SIN 450(iii), SIN 450(v), SIN 450(vi), SIN 450(vii), SIN 451(i), SIN 451(ii), SIN 452(i), SIN 452(ii), SIN 452(iii), SIN 452(iv), y SIN 452(v); y los siguientes para uso como estabilizadores: SIN 339(i), SIN 339(ii), SIN 339(iii), SIN 340(i), SIN 340(ii), SIN 340(iii), SIN 341(i), SIN 341(ii), SIN 341(iii), SIN 342(i), SIN 342(ii), SIN 343(i), SIN 343(ii), SIN 343(iii), SIN 450(i), SIN 450(ii), SIN 450(iii), SIN 450(v), SIN 450(vi), SIN 450(vii), SIN 450 (ix), SIN 451(i), SIN 451(ii), SIN 452(i), SIN 452(ii), SIN 452(iii), SIN 452(iv), y SIN 452(v) y SIN 542.**

Para uso en carne de pectínidos congelada rápidamente y huevas en carne de pectínidos congelada rápidamente elaborada con fosfatos, que corresponde a la *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CODEX STAN 315-2014) como sigue: los siguientes fosfatos en dosis de 2-200 mg/kg como fósforo para uso como humectantes, SIN 339(i), SIN 339(ii), SIN 339(iii), SIN 340(i), SIN 340(ii), SIN 340(iii), SIN 341(i), SIN 341(ii), SIN 450(iii), SIN 450(v), SIN 450(vii), SIN 451(i), SIN 451(ii), SIN 452(i), SIN 452(ii), SIN 452(iii), SIN 452(iv), SIN 452(v) y SIN 542; y los siguientes para uso como secuestrantes: SIN 338, SIN 339(i), SIN 339(ii), SIN 339(iii), SIN 340(i), SIN 340(ii), SIN 340(iii), SIN 341(i), SIN 450(i), SIN 450(ii), SIN 450(iii), SIN 450(v), SIN 450(vi), SIN 450(vii), SIN 451(i), SIN 451(ii), SIN 452(i), SIN 452(ii), SIN 452(iii), SIN 452(iv), y SIN 452(v).

- Nota EE:** Para uso en alimentos no normalizados; y en los productos que corresponden a la *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CODEX STAN 92-1981); *Norma para langostas congeladas rápidamente* (CODEX STAN 95-1981); *Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente* (CODEX STAN 165-1989); y *Norma para filetes de pescado congelados rápidamente* (CODEX STAN 190-1995) como humectantes en dosis de 2200 mg/kg como fósforo: SIN 339(i), SIN 339(ii), SIN 339(iii), SIN 340(i), SIN 340(ii), SIN 340(iii), SIN 341(i), SIN 341(ii), SIN 450(iii), SIN 450(v), SIN 450(vii), SIN 451(i), SIN 451(ii), SIN 452(i), SIN 452(ii), SIN 452(iii), SIN 452(iv), SIN 452(v) y SIN 542.
- Nota EE:** Para uso en productos con tratamiento térmico que corresponden a la *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CODEX STAN 92-1981).
- Nota GG:** Para uso en productos que corresponden a la *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CODEX STAN 92-1981) y a la *Norma para las langostas congeladas rápidamente* (CODEX STAN 95-1981): dióxido de azufre (SIN 220), sulfito de sodio (SIN 221), hidrosulfato de sodio (SIN 222), metabisulfito de sodio (SIN 223), pirosulfito potásico (SIN 224), y sulfito de potasio (SIN 225) y ~~tiosulfato de sodio (SIN 5239)~~ como conservantes en dosis de 100 mg/kg en la parte comestible del producto crudo, o 30 mg/kg en la parte comestible del producto cocido.
- Nota HH:** Para productos no normalizados: para uso en carne picada de pescado, camarones y langostinos únicamente.
- Nota GG II:** Excepto para uso en productos correspondientes a la *Norma para los camarones en conserva* (CODEX STAN 37-1981) a 250 mg/kg.
- Nota 6: Como aluminio.
- Nota 21: Como etilendiaminotetracetato de calcio disódico.
- Nota 63:** Para alimentos no normalizados y **para** revestimientos para empanar o rebozar en alimentos que correspondan a la Norma para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989).
- Nueva Nota 95:** Para uso en alimentos no normalizados: sólo para uso en productos de surimi y huevas de pescado.
- Nota 177:** Para alimentos no normalizados y **para** carne de pescado picada y revestimientos para empanado o rebozado que corresponden a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989).
- Nueva Nota 210:** Para alimentos no normalizados y **para uso como humectante** en productos filetes de pescado y carne de pescado picada que corresponden a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989); **y para uso como espesante en empanados o rebozados para productos que correspondan a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989).**
- Nota 245:** Para uso en hortalizas encurtidas en salmuera solamente.
- Nota 296:** Excepto para el uso en perilla en salmuera a 780 mg/kg.
- Nueva Nota 299:** ~~Para uso en alimentos no normalizados; y para uso a 400 mg/kg como fósforo solo o combinado en empanados o rebozados de conformidad con en productos que correspondan a la Norma del Codex para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989); los siguientes fosfatos para uso como humectantes en dosis de 2200 mg/kg como fósforo, SIN 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), y 542; y los siguientes fosfatos para uso como leudantest en empanados y rebozados sólo en dosis de 440 mg/kg como fósforo, SIN 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) y 452(iv).~~
- Nueva Nota 306:** ~~Excluidos los productos correspondientes a 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 136-2003), la *Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior* (CODEX STAN 312-2013), y la *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CODEX STAN 315-2014).~~

- Nota A166:** Excepto para uso en empanados o rebozados en los productos que corresponden a la *Norma del Codex para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989), únicamente en dosis de 25 mg/kg como norbixina.
- Nota C166:** Para uso en empanados o rebozados en productos que correspondan a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989), solo o en combinación: carotenos (carotenos, *beta-*, sintéticos (SIN 160a(i)), carotenos *beta-*, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), carotenal, *beta-apo-8'* (SIN 160e) y éster etílico del ácido *beta-apo-8'*-carotenoico (SIN 160f) y carotenos *beta-*, vegetales (SIN 160a(ii)).
- Nota E166:** Excepto para uso en empanados o rebozados en los productos que corresponden a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989), sólo en dosis de 25 mg(kg como bixina.
- Nota F166:** Para alimentos no normalizados y para uso en carne picada de pescado, únicamente en productos que corresponden a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989).
- Nota XS36:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente* (CODEX STAN 36-1981).
- Nota XS66:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para las aceitunas de mesa* (CODEX STAN 66-1981).
- Nota XS92:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CODEX STAN 92-1981).
- Nota XS95:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para para langostas congeladas rápidamente* (CODEX STAN 95-1981).
- Nota XS165:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente* (CODEX STAN 165-1989).
- Nota XS166:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989).
- Nota XS189:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para las aletas de tiburón secas* (CODEX STAN 189-1993).
- Nota XS190:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para filetes de pescado congelados rápidamente* (CODEX STAN 190-1995).
- Nota XS191:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los calamares congelados rápidamente* (CODEX STAN 191-1995).
- Nota XS222:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos* (CODEX STAN 222-2001).
- Nota XS36:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para las anchoas hervidas secas saladas* (CODEX STAN 236-2003).
- Nota XS292:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos* (CODEX STAN 292-2008).
- Nota XS312:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior* (CODEX STAN 312-2013).
- Nota XS315:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CODEX STAN 315-2014).

Apéndice VII

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
REVOCACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
(Para adopción)

Parte A: Disposiciones de la categoría 09.2.5 con la nota 22

Categoría de alimentos N.º 09.2.5		Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones	
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	8	2016	300 mg/kg	22, 161 & XS311	

Parte B: Disposiciones en los Cuadros 1 y 2 relacionadas con la cat. 01.1, 01.1.1, 01.1.3 y 01.1.4

Categoría de alimentos N.º 01.1.4		Bebidas lácteas líquidas aromatizadas				
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	8	2013	60 mg/kg	6 & 253	

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 6	Como aluminio.
Nota 22	Sólo para uso en pasta de pescado ahumado.
Nota 161	Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.
Nota 253	Sólo para uso en mezcla seca para chocolate caliente.
Nota XS311	Excluidos los productos que correspondan a la Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo (CODEX STAN 311-2013).

Apéndice VIII

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
NUEVAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Parte A

Disposiciones en el Trámite 3
(para actuación)

Cuadro 3

N.º SIN	Aditivo	Clase funcional del SIN	Trámite	Año	Aceptable, inclusive alimentos regulados por las siguientes normas sobre productos
161b(iii)	Ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i>	Colorantes	3		
423	Ácido octenil succínico (OSA) - goma de acacia modificada	Emulsionante, agente endurecedor	3		

Parte B

Disposiciones en el Trámite 2
(para información)

Cuadro 1 y 2 (diversos aditivos alimentarios)

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx. (mg/kg)	Notas
Categoría de alimentos 01.1.2:					
Otras leches líquidas (naturales)					
Ésteres ácidos y de ácidos grasos de glicerol	472a	2		BPF	Uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente
Ácido ascórbico, L-	300	2		BPF	
Goma de semillas de algarrobo	410	2		BPF	
Carragenina	407	2		BPF	
Ácido cítrico	330	2		BPF	Para uso en leches líquidas fortificadas con minerales no aromatizadas solamente
Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	472c	2		BPF	Uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	2		120	Uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente
Goma gelán	418	2		BPF	
Goma guar	412	2		BPF	

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx. (mg/kg)	Notas
Goma arábiga	414	2		BPF	Uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente
Almidón hidroxipropílico	1440	2		BPF	
Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	472b	2		BPF	Uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente
Lecitina	322(i)	2		BPF	
Ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i>	161b(iii)	2		BPF	
Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	460(i)	2		BPF	
Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	471	2		BPF	
Nitrógeno	941	2		BPF	
Pectina	440	2		BPF	
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2		5 000	Nota 33: Como fósforo; nota 227, Para uso en leches esterilizadas y UHT solamente; y nota para uso sólo o en combinación
Polidextrosa	1200	2		BPF	
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	2		1 000	
Carbonato de potasio	501(i)	2		BPF	Uso en leches fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente
Hidróxido de potasio	525	2		BPF	227: Para uso en leches esterilizadas y UHT solamente.
Alginato de propilenglicol	405	2		4 000	
Ascorbato de sodio	301	2		BPF	
Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	466	2		BPF	
Sucroglicéridos	474	2		1 000	Nota 348: Sólo o en combinación: sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos(SIN 474)
Sucroésteres de ácidos grasos	473	2		1 000	Nota 348
Oligoésteres de sucrosa, tipo I y II	473a	2		1 000	Nota 348

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx. (mg/kg)	Notas
Tocoferoles (d-alfa-tocoferol, tocoferol concentrado, mezcla, di-alfa-tocoferol)	307a, 307b, 307c	2		200	
Citrato trisódico	331(iii)	2		BPF	
Goma xantana	415	2		BPF	
Categoría de alimentos N.º 01.7					
Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)					
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	Aprobado		5 000	XS-243 362
Sucroglicéridos	474	Aprobado		5 000	348, XS243-362
Sucroésteres de ácidos grasos	473	Aprobado		5 000	348, XS243-362
Oligoésteres de sucrosa, tipo I y II	473a	Aprobado		5 000	348, XS243-362
Tartratos	334, 335(ii), 337	Aprobado		2 000	XS-243 362
Categoría de alimentos 05.2:					
Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc. distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4					
Tartratos	334, 335(ii), 337	Aprobado		2-000-20 000	Nota 45, & XS309R
Categoría de alimentos 07.2.3:					
Mezclas para productos de pastelería fina (p.ej., tortas, tortitas o panqueques)					
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	Aprobado		15-000 16 000	Notas 11.- Sobre la base de harina

Cuadro 1 y 2 - Extracto de pimienta (SIN 160c(ii)) en el Trámite 2

Cat. N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite	Año
1.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p.ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	30	Sobre la base total de carotenoides	2	
1.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	10	Sobre la base total de carotenoides	2	
1.3.2	Blanqueadores de bebidas	5	Sobre la base total de carotenoides	2	
1.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5	Sobre la base total de carotenoides	2	
1.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5	Sobre la base total de carotenoides	2	
1.6.1	Queso no madurado	15	Sobre la base total de carotenoides	2	
1.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	30	Sobre la base total de carotenoides	2	
1.6.2.2	Corteza de queso madurado	30	Sobre la base total de carotenoides	2	
1.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso)	600	Sobre la base total de carotenoides	2	

Cat. N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite	Año
1.6.4	Queso elaborado, fundido	140	Sobre la base total de carotenoides	2	
1.6.5	Productos análogos al queso	50	Sobre la base total de carotenoides	2	
1.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	50	Sobre la base total de carotenoides	2	
2.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	40	Sobre la base total de carotenoides	2	
2.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	35	Sobre la base total de carotenoides	2	
2.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	50	Sobre la base total de carotenoides	2	
3.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	55	Sobre la base total de carotenoides	2	
4.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	50	Sobre la base total de carotenoides	2	
4.1.2.7	Frutas confitadas	50	Sobre la base total de carotenoides	2	
4.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	50	Sobre la base total de carotenoides	2	
4.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	50	Sobre la base total de carotenoides	2	
4.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	50	Sobre la base total de carotenoides	2	
4.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	70	Sobre la base total de carotenoides	2	
4.2.2.3	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	75	Sobre la base total de carotenoides	2	
4.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	50	Sobre la base total de carotenoides	2	
4.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))	50	Sobre la base total de carotenoides	2	
4.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas)	150	Sobre la base total de carotenoides	2	

Cat. N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite	Año
	distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5				
4.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.	15	Sobre la base total de carotenoides	2	
4.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	50	Sobre la base total de carotenoides	2	
5.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	95	Sobre la base total de carotenoides	2	
5.1.4	Productos de cacao y chocolate	95	Sobre la base total de carotenoides	2	
5.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	95	Sobre la base total de carotenoides	2	
5.2.1	Caramelos duros	95	Sobre la base total de carotenoides	2	
5.2.2	Caramelos blandos	95	Sobre la base total de carotenoides	2	
5.2.3	Turrón y mazapán	95	Sobre la base total de carotenoides	2	
5.3	Goma de mascar	60	Sobre la base total de carotenoides	2	
5.4	Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300	Sobre la base total de carotenoides	2	
6.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	120	Sobre la base total de carotenoides	2	
6.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	120	Sobre la base total de carotenoides	2	
6.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	70	Sobre la base total de carotenoides	2	
6.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	120	Sobre la base total de carotenoides	2	
6.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	30	Sobre la base total de carotenoides	2	
6.8.1	Bebidas a base de soja	15	Sobre la base total de carotenoides	2	
6.8.4.2	Cuajada de soja semideshidratada frita	35	Sobre la base total de carotenoides	2	
6.8.8	Otros productos a base de proteína de soja	5	Sobre la base total de carotenoides	2	
7.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	100	Sobre la base total de carotenoides	2	

Cat. N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite	Año
7.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	100	Sobre la base total de carotenoides	2	
7.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p.ej. rellenos de fruta o crema)	90	Sobre la base total de carotenoides	2	
7.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej. "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins")	90	Sobre la base total de carotenoides	2	
7.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej. tortas, tortitas o panqueques)	200	Sobre la base total de carotenoides	2	
8.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	10	Sobre la base total de carotenoides	2	
8.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	40	Sobre la base total de carotenoides	2	
8.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	9 000	Sobre la base total de carotenoides	2	
9.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	150	Sobre la base total de carotenoides	2	
9.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	Sobre la base total de carotenoides	2	
9.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	25	Sobre la base total de carotenoides	2	
9.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	60	Sobre la base total de carotenoides	2	
9.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30	Sobre la base total de carotenoides	2	
9.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	150	Sobre la base total de carotenoides	2	
9.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	160	Sobre la base total de carotenoides	2	
9.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	150	Sobre la base total de carotenoides	2	
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	3	Sobre la base total de carotenoides	2	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)	50	Sobre la base total de carotenoides	2	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	85	Sobre la base total de carotenoides	2	
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	300	Sobre la base total de carotenoides	2	
12.2.2	Aderezos y condimentos	350	Sobre la base total de carotenoides	2	
12.4	Mostazas	70	Sobre la base total de carotenoides	2	

Cat. N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite	Año
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	40	Sobre la base total de carotenoides	2	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	500	Sobre la base total de carotenoides	2	
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	150	Sobre la base total de carotenoides	2	
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	150	Sobre la base total de carotenoides	2	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	500	Sobre la base total de carotenoides	2	
12.7	Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	70	Sobre la base total de carotenoides	2	
13.6	Complementos alimenticios	20	Sobre la base total de carotenoides	2	
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	30	Sobre la base total de carotenoides	2	
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	30	Sobre la base total de carotenoides	2	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	300	Sobre la base total de carotenoides	2	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	10	Sobre la base total de carotenoides	2	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	10	Sobre la base total de carotenoides	2	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	10	Sobre la base total de carotenoides	2	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	110	Sobre la base total de carotenoides	2	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)	100	Sobre la base total de carotenoides	2	
15.3	Aperitivos a base de pescado	100	Sobre la base total de carotenoides	2	

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**SUSPENSIÓN DEL TRABAJO****(para información)****Parte 1 – Proyectos y anteproyectos de disposiciones en los Cuadros 1 y 2 relacionadas con la cat. 01.2 (excluyendo la cat. 01.1.2) hasta la cat. 08.4**

Categoría de alimentos N.º 01.2		Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales/simples)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	4		10 000 mg/kg	
TOCOFEROLES	307a, b, c	7		200 mg/kg	
Categoría de alimentos N.º 01.2.1		Leches fermentadas (naturales/simples)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	7		BPF	45
Categoría de alimentos N.º 01.3		Leche condensada y productos análogos (naturales/simples)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
TOCOFEROLES	307a, b, c	7		200 mg/kg	
Categoría de alimentos N.º 01.4		Nata (crema) (natural/simple) y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
NISINA	234	3		12,5 mg/kg	233
TOCOFEROLES	307a, b, c	7		200 mg/kg	
Categoría de alimentos N.º 01.5		Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales/simples)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		10 000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		10 000 mg/kg	
Categoría de alimentos N.º 01.5.1		Leche en polvo y nata (crema) en polvo (simple/natural)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
TOCOFEROLES	307a, b, c	7		5 000 mg/kg	
Categoría de alimentos N.º 01.5.2		Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones

TOCOFEROLES	307a, b, c	7		200 mg/kg	
Categoría de alimentos N.º 01.6.1		Queso no madurado			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	7		5 000 mg/kg	20
Categoría de alimentos N.º 01.6.2		Queso madurado			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
TOCOFEROLES	307a, b, c	7		200 mg/kg	
Categoría de alimentos N.º 01.6.5		Productos análogos al queso			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	7		BPF	45
Categoría de alimentos N.º 01.7		Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
PROPILENGLICOL	1520	7		25 000 mg/kg	
Categoría de alimentos N.º 04.1.1.2		Frutas frescas tratadas en la superficie			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
GLICEROL	422	7		BPF	16
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		1 000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		1 000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	4		10 000 mg/kg	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITÁN	491-495	4		5 000 mg/kg	16
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	4		1 000 mg/kg	
Categoría de alimentos N.º 04.1.2.3		Frutas en vinagre, aceite o salmuera			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		BPF	
Categoría de alimentos N.º 04.1.2.4		Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasteurizadas)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		BPF	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	7		1 300 mg/kg	45
Categoría de alimentos N.º 04.1.2.5		Confituras, jaleas, mermeladas			

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITÁN	491-495	7		25 mg/kg	

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.7**Frutas confitadas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
PROPILENGLICOL	1520	7		50 000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		2 000 mg/kg	

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.8**Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	7		BPF	45

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.10**Productos de fruta fermentada**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	7		BPF	45

Categoría de alimentos N.º 04.1.2.12**Frutas cocidas o fritas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	7		BPF	45

Categoría de alimentos N.º 04.2.1**Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
PROPILENGLICOL	1520	7		50 000 mg/kg	

Categoría de alimentos N.º 04.2.1.2**Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
GLICEROL	422	7		BPF	16
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	4		10 000 mg/kg	
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	4		1 000 mg/kg	

Categoría de alimentos N.º 04.2.2**Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
PROPILENGLICOL	1520	7		50 000 mg/kg	79

Categoría de alimentos N.º 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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		BPF	

Categoría de alimentos N.º 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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
NISINA	234	6		6,25 mg/kg	233
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		10 000 mg/kg	39
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		BPF	

Categoría de alimentos N.º 04.2.2.5

Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	4		10 000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		5 000 mg/kg	2
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	7		BPF	45

Categoría de alimentos N.º 04.2.2.6

Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		5 000 mg/kg	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		5 000 mg/kg	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITÁN	491-495	7		5 000 mg/kg	

Categoría de alimentos N.º 04.2.2.6

Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	7		5 000 mg/kg	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	7		2 000 mg/kg	45

Categoría de alimentos N.º 04.2.2.7

Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe 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

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	4		10 000 mg/kg	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	4		10 000 mg/kg	45

Categoría de alimentos N.º 05.0

Confitería

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
PROPILENGLICOL	1520	7		240 000 mg/kg	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITÁN	491-495	7		20 000 mg/kg	

Categoría de alimentos N.º 05.1

Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		5 000 mg/kg	
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	7		10 000 mg/kg	

Categoría de alimentos N.º 05.1.1

Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	7		4 000 mg/kg	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		2 000 mg/kg	
TOCOFEROLES	307a, b, c	7		500 mg/kg	15

Categoría de alimentos N.º 05.1.3

Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	4		BPF	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	7		5 000 mg/kg	

Categoría de alimentos N.º 05.1.4

Productos de cacao y chocolate

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
ETIL MALTOL	637	7		1 000 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		10 000 mg/kg	
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	4		6 000 mg/kg	

Categoría de alimentos N.º 05.1.5

Productos de imitación y sucedáneos del chocolate

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
---------	-----	---------	-----	-----------	---------------

ETIL MALTOL	637	7		1 000 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	4		BPF	
Categoría de alimentos N.º 05.4		Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA, TIPO I Y TIPO II	473a	2		20 000 mg/kg	
Categoría de alimentos N.º 06.0		Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres, leguminosas y médula o corazón blando de palmera, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		5 000 mg/kg	
Categoría de alimentos N.º 06.1		Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
TALCO	553(iii)	7		BPF	
Categoría de alimentos N.º 06.2		Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		10 000 mg/kg	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	4		6 000 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	7		600 mg/kg	
Categoría de alimentos N.º 06.4		Pastas y fideos y productos análogos (p. ej. fécula de arroz en hojas, "vermicelli" de arroz, pastas y fideos de soja)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	4		2 000 mg/kg	
Categoría de alimentos N.º 06.6		Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		10 000 mg/kg	
Categoría de alimentos N.º 06.8.1		Bebidas a base de soja			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones

POLIDIMETILSILOXANO	900a	4	50 mg/kg	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE	477	4	500 mg/kg	
ÁCIDOS GRASOS				

Categoría de alimentos N.º 07.0		Productos de panadería			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		5 000 mg/kg	
DIACETATO DE SODIO	262(ii)	7		4 000 mg/kg	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	7		10 000 mg/kg	45
TOCOFEROLES	307a, b, c	7		200 mg/kg	

Categoría de alimentos N.º 08.0		Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	7		5 000 mg/kg	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	7		5 000 mg/kg	
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	7		BPF	45

Categoría de alimentos N.º 08.1		Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
LACTATO DE POTASIO	326	7		20 000 mg/kg	
PROTEASA DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1101(i)	7		BPF	
LACTATO DE SODIO	325	7		20 000 mg/kg	

Parte 2 - Proyectos de disposiciones de la categoría 09.2.5 con la nota 22

Categoría de alimentos N.º 09.2.5		Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	7		500 mg/kg	22
NITRATOS	251, 252	7		365 mg/kg	22 & 30
NITRITOS	249, 250	7		130 mg/kg	22 & 32
PROPILENGLICOL	1520	7		20 000 mg/kg	22

Parte 3: Proyectos de disposiciones en los Cuadros 1 y 2 relacionadas con la cat. 01.1, 01.1.1, 01.1.3 y 01.1.4

Categoría de alimentos N.º 01.1		Leche y productos lácteos líquidos			
Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
TOCOFEROLES	307a, b, c	7		200 mg/kg	

Categoría de alimentos N.º 01.1.1		Leche líquida (natural / simple)			
--	--	---	--	--	--

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
AGAR	406	7		4 000 mg/kg	
DIÓXIDO DE CARBONO	290	7		BPF	59
GOMA DE SEMILLAS					
DE ALGARROBO	410	7		BPF	
GOMA KARAYA	416	7		200 mg/kg	
HARINA KONJAC	425	7		BPF	
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
PECTINAS	440	7		BPF	
ALGA EUCHEUMA	407a	4		BPF	
PROCESADA (AEP)					
GOMA TARA	417	7		BPF	
GOMA XANTANA	415	7		BPF	

Categoría de alimentos N.º 01.1.3**Suero de mantequilla líquido (natural / simple)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE	472a	7		BPF	
ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL					
FOSFATO ACETILADO	1414	7		BPF	
DE DIALMIDÓN					
AGAR	406	7		4 000 mg/kg	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	7		6 000 mg/kg	
ALGINATO DE CALCIO	404	7		6 000 mg/kg	
DIÓXIDO DE CARBONO	290	7		BPF	59
GOMA DE SEMILLAS	410	7		5 000 mg/kg	
DE ALGARROBO					
CARRAGENINA	407	7		6 000 mg/kg	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS	472a	7		BPF	
GRASOS DE GLICEROL					
GOMA GELLAN	418	7		BPF	
GLICEROL	422	7		BPF	
GOMA GUAR	412	7		6 000 mg/kg	
GOMA ARÁBIGA	414	7		BPF	
(GOMA DE ACACIA)					
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	7		BPF	
HIDROXIPROPIL METIL	464	7		BPF	
CELULOSA					
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	7		BPF	
GOMA KARAYA	416	7		200 mg/kg	
HARINA KONJAC	425	7		BPF	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE	472b	7		BPF	
ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL					
LECITINA	322(i)	7		BPF	
CLORURO DE MAGNESIO	511	7		BPF	
METILCELULOSA	461	7		BPF	
METILETILCELULOSA	465	7		BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460(i)	7		BPF	
(GEL DE CELULOSA)					

Categoría de alimentos N.º 01.1.3**Suero de mantequilla líquido (natural / simple)**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	7		10 000 mg/kg	
NITRÓGENO	941	7		BPF	59
ÓXIDO NITROSO	942	7		BPF	
ALMIDÓN OXIDIZADO	1404	7		BPF	
PECTINAS	440	7		BPF	
POLIDEXTROSAS	1200	7		BPF	
ALGINATO DE POTASIO	402	7		6 000 mg/kg	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	7		BPF	
ALGA EUCHEUMA PROCESADA (AEP)	407a	4		BPF	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	7		3 000 mg/kg	
SALES DE ÁCIDO MISTÉRICO, PALMÍTICO, ESTEÁRICO CON AMONIA, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	7		BPF	
SALES DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	7		BPF	
ALGINATO DE SODIO	401	7		6 000 mg/kg	
CARBOXIMETIL CELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	7		2 000 mg/kg	
GOMA TARA	417	7		BPF	
GOMA TRAGACANTO	413	7		BPF	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	7		BPF	
GOMA XANTANA	415	7		3 000 mg/kg	

Categoría de alimentos N.º 01.1.4**Bebidas lácteas líquidas aromatizadas**

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx	Observaciones
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	7		25 mg/kg	19
ETIL MALTOL	637	7		200 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	

Parte 4: Proyectos y anteproyectos de disposiciones relativas a adipatos en los Cuadros 1 y 2 (tema 5b del programa)**ADIPATOS**

SIN 355 Ácido adípico

Clase funcional: Regulador de la acidez

Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite
01.2.1	Leches fermentadas (naturales/simples)	1 500	1	4
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	4 500	1	7
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	2 000	1	7
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	30 000	1	7
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	30 000	1	7

Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	6 000	1	7
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	50 000	1	4
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	1 000	1	7
07.0	Productos de panadería	2 000	1	7
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	3 000	1	7
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	3 000	1	7
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)	30 000	1	7
12.5	Sopas y caldos	20	1	7
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	2 000	1	4
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	BPF	1	7

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 2 Sobre la base del ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o concentrado.
- Nota 15 Sobre la base de las grasas o los aceites.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
- Nota 19 Para uso en grasa de cacao solamente.
- Nota 20 Separados o combinados con otros estabilizadores, espesantes, y/o gomas.
- Nota 39 Para uso en productos que contienen mantequilla (manteca) u otras grasas y aceites solamente.
- Nota 45 Como ácido tartárico.
- Nota 59 Para uso como gas de envasado solamente.
- Nota 233 Como nisina.
- Nota 22 Sólo para uso en productos pesqueros ahumados
- Nota 30 Como ion residual de NO₃.
- Nota 32 Como ion residual de NO₂.

Apéndice X

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE
NUMERACIÓN (SIN) DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CAC/GL 36-1986)**

(Para adopción en el Trámite 5/8)

Nota: Todas las adiciones se muestran en **negrita subrayadas**, todas las supresiones se muestran tachadas.

Cuadro 1 Nuevos nombres y números del SIN

SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
<u>163(ix)</u>	<u>Color de saúco</u>	<u>Colorante</u>	<u>Colorante</u>
<u>163(x)</u>	<u>Color de hibisco</u>	<u>Colorante</u>	<u>Colorante</u>
<u>534</u>	<u>Tartrato de hierro</u>	<u>Antiaglutinante</u>	<u>Antiaglutinante</u>
<u>322(iii)</u>	<u>Lecitina, hidroxilada</u>	<u>Antioxidante</u> <u>Emulsionante</u>	<u>Antioxidante</u> <u>Emulsionante</u>
<u>1210</u>	<u>Poliacrilato de sodio</u>	<u>Estabilizador</u>	<u>Estabilizador</u>

Cuadro 2 Cambios en clases funcionales y funciones tecnológicas

SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clase funcional	Función tecnológica
955	Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	Edulcorante <u>Acentuador del sabor</u>	Edulcorante <u>Acentuador del sabor</u>
500(i)	Carbonato de sodio	Regulador de la acidez Antiaglutinante <u>Sal emulsionante</u> Leudante Estabilizador Espesante	Regulador de la acidez Antiaglutinante <u>Sinergista de sal emulsionante</u> Leudante Estabilizador Espesante

LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA
(Para aprobación)

Sustancias	Preguntas que se deben contestar	Disponibilidad de datos (cuándo, qué)	Propuesto por	Proveedor de los datos
5'-Deaminasa de <i>Streptomyces murinus</i>	Evaluación de la inocuidad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Japón	Amano Enzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)
Ácido proliil endopeptidasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen de <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)
D-Alulosa 3-epimerasa de <i>Arthrobacter globiformis</i> expresado en <i>Escherichia coli</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Estados Unidos de América	Matsutani Chemical Industry Co. Ltd. Sr. Yuma Tani (yuma-tani@matsutani.co.jp)
Alfa-amilasa de <i>Bacillus licheniformis</i> que expresa un gen de alfa-amilasa modificada de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Danisco US Inc Sra. Lisa Jensen (lisa.jensen@dupont.com)
Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Danisco US Inc Sra. Lisa Jensen (lisa.jensen@dupont.com)
Alfa-amilasa de <i>Rhizomucor pusillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)
Amiloglucosidasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresado en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Novozymes A/S Sr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)
Asparaginasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen modificado de <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	DSM Food Specialties Dra. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com)

Sustancias	Preguntas que se deben contestar	Disponibilidad de datos (cuándo, qué)	Propuesto por	Proveedor de los datos
Asparaginasa de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresado en <i>Bacillus subtilis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)
Beta-amilasa de <i>Bacillus flexus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Novozymes A/S Sr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)
Beta-glucanasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Japón	Nagase ChemteX Corporation Sr. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)
Goma de semillas de algarrobo (SIN 410)	Datos pendientes - datos toxicológicos de estudios en animales neonatos, adecuados para evaluar la seguridad de uso en preparados para lactantes	A confirmar durante la CCFA50	CCFA49	
Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472 c)	Revisión de especificaciones para permitir las sales de sodio, potasio y calcio como agentes neutralizantes para CITREM	Diciembre de 2017	Unión Europea	EFEMA Sra. Caroline Rey (efema@ecco-eu.com)
Colagenasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	Evaluación de la inocuidad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Japón	Nagase ChemteX Corporation Sr. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)
Endo-1,4-beta-xilanasas de <i>Bacillus subtilis</i> producido por <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	Evaluación de la seguridad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración	Diciembre de 2017	Unión Europea	Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)
Endo-1,4-beta-xilanasas de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> producido por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-24584	Evaluación de la seguridad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración	Diciembre de 2017	Unión Europea	Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)
Endo-1,4-beta-xilanasas de <i>Thermotoga maritima</i> producido por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-27588	Evaluación de la seguridad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración	Diciembre de 2017	Unión Europea	Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)

Sustancias	Preguntas que se deben contestar	Disponibilidad de datos (cuándo, qué)	Propuesto por	Proveedor de los datos
Sustancias aromatizantes (3 nuevas + 27 de las listas de prioridades anteriores + 1 para reevaluación + 39 para las que el JECFA solicitó información adicional = 70 en total)	Evaluación o reevaluación de la seguridad y establecimiento de especificaciones o revisión de especificaciones, según corresponda	Diciembre de 2017	Estados Unidos de América	IOFI Dr. Sean V. Taylor (staylor@vertosolutions.net)
Goma gellan (SIN 418) (A la espera de la confirmación de la justificación tecnológica del CCNFSDU)	Evaluación de la seguridad para uso en preparados para lactantes, preparados para fines médicos especiales para lactantes, y preparados de continuación	A confirmar durante la CCFA50	Estados Unidos de América	Abbott Nutrition Sr. Paul Hanlon (paul.hanlon@abbott.com)
Glucosa oxidasa de <i>Penicillium chrysogenum</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)
Ester de glicerol de colofonia de madera (GEWR) (SIN445(iii))	Revisión de especificaciones para permitir especies adicionales de pino como materias de origen	Diciembre de 2017	Unión Europea	Resinas Sineticas Sr. Vasilios Fotopoulos (vasilios@trchemicals.com) (IFAC también proporcionará datos).
Oro (SIN 175)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	A confirmar antes de la CCFA50	CCFA49	
SIN 1205 Copolímero de metacrilato básico	Evaluación de la seguridad en el uso como agente de glaseado/revestimiento en los suplementos alimenticios (Cat. 13.6) y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Evonik Nutrition & Care GmbH Dr. Uta Deiting (uta.deiting@evonik.com)
SIN 1206 Copolímero de metacrilato neutro	Evaluación de la inocuidad en el uso como agente de glaseado/revestimiento en los suplementos alimenticios (Cat. 13.6) y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Evonik Nutrition & Care GmbH Dr. Uta Deiting (uta.deiting@evonik.com)

Sustancias	Preguntas que se deben contestar	Disponibilidad de datos (cuándo, qué)	Propuesto por	Proveedor de los datos
SIN 1207 Copolímero de metacrilato aniónico	Evaluación de la inocuidad en el uso como agente de glaseado/revestimiento en los suplementos alimenticios (Cat. 13.6) y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Evonik Nutrition & Care GmbH Dr. Uta Deiting (uta.deiting@evonik.com)
Inulinasa de <i>Aspergillus ficuum</i> producido por <i>Aspergillus oryzae</i> , cepa MUCL 44346	Evaluación de la seguridad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración	Diciembre de 2017	Unión Europea	Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)
Lactasa de <i>Bifidobacterium bifidum</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Novozymes Sr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)
Lipasa de <i>Aspergillus oryzae</i> que expresa un gen modificado de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Novozymes Sr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)
Lipasa de <i>Mucor javanicus</i>	Evaluación de la inocuidad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración y establecimiento de especificaciones.	Diciembre de 2017	Japón	Amano Enzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)
Luteína de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(i))	Reevaluación de la seguridad para ampliar la IDA "no especificada" para los ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> a Luteína de <i>Tagetes erecta</i> , y revisión de especificaciones Revisión de las especificaciones con respecto al "rango de fusión".	Diciembre de 2017	Suiza	DSM Nutritional Products Europe Ltd Sr. Dirk Cremer (dirk.cremer@dsm.com)

Sustancias	Preguntas que se deben contestar	Disponibilidad de datos (cuándo, qué)	Propuesto por	Proveedor de los datos
Natamicina (SIN 235) ²⁷	Reevaluación de la seguridad y revisión de las especificaciones debido a los nuevos datos sobre el papel de la natamicina en el fomento de la resistencia a los antimicrobianos, así como de la aceleración de la virulencia y el potencial patógeno de los patógenos humanos transmitidos por los alimentos	Diciembre de 2017	Federacion de Rusia	Centro Federal de Investigación sobre Nutrición, Biotecnología y Seguridad Alimentaria (codex@ion.ru)
Nisina (SIN 234) ⁷	Reevaluación de la seguridad y revisión de las especificaciones debido a los nuevos datos sobre el papel de la nisina en el fomento de la resistencia a los antimicrobianos, así como de la aceleración de la virulencia y el potencial patógeno de los patógenos humanos transmitidos por los alimentos	Diciembre de 2017	Federacion de Rusia	Centro Federal de Investigación sobre Nutrición, Biotecnología y Seguridad Alimentaria (codex@ion.ru)
Fosfatidil inositol fosfolipasa C específica de una cepa genéticamente modificada de <i>Pseudomonas fluorescens</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	DSM Food Specialties Dra. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com)
Fosfodiesterasa de <i>Penicillium citrinum</i>	Evaluación de la inocuidad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración y establecimiento de especificaciones.	Diciembre de 2017	Japón	Amano Enzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)
Fosfolipasa A2 de páncreas de porcino expresado en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	DSM Food Specialties Dra. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com)
Fosfolipasa A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017 2015	Japón	Nagase ChemteX Corporation Sr. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)

⁷ A tratar por el JECFA u otros mecanismos a través del Programa de Asesoramiento Científico FAO/OMS.

Sustancias	Preguntas que se deben contestar	Disponibilidad de datos (cuándo, qué)	Propuesto por	Proveedor de los datos
Proteasa Aqualisin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> producido por <i>B. subtilis</i> , Cepa LMG5 25520	Evaluación de la seguridad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración	Diciembre de 2017	Unión Europea	Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)
Extracto de romero (SIN 392)	(1) Datos pendientes - estudios para dilucidar el potencial de toxicidad para el desarrollo y la reproducción (2) Datos pendientes - información de validación sobre el método de determinación de los disolventes residuales (3) Datos pendientes - datos sobre las dosis de uso típicas en los alimentos	A confirmar antes de la CCFA50	CCFA49	
Plata (SIN 174)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	A confirmar antes de la CCFA50	CCFA49	
Sorbato de sodio (SIN 201)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	A confirmar antes de la CCFA50	CCFA 49	
Extracto de espirulina	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones para su uso como colorante	Diciembre de 2017	Estados Unidos de América	IACM Sarah Codrea (scodrea@vertosolutions.net)
Glucósidos de esteviol (SIN 960)	(1) Datos pendientes - método de ensayo para sustituir el método existente para incluir todos los glucósidos de esteviol que sea posible, junto con información de validación de apoyo y cromatogramas (2) Datos pendientes - análisis de al menos 5 lotes de muestras comerciales, incluidos los cromatogramas	Diciembre de 2017	CCFA49	CCC Sra. Allison Cooke (acooke@caloriecontrol.org)

Sustancias	Preguntas que se deben contestar	Disponibilidad de datos (cuándo, qué)	Propuesto por	Proveedor de los datos
Glucósidos de esteviol (rebaudiosida M)	Evaluación de la seguridad de rebaudiosida M fabricada a partir de dos cepas de levadura de la familia <i>Saccharomyces</i> y establecimiento de especificaciones independientes	Diciembre de 2017	Estados Unidos de América	Intertek Scientific & Regulatory Consultancy Dr. Ashley Roberts (ashley.roberts@intertek.com)
Transglucosidasa/alfa-glucosidasa de <i>Trichoderma reesei</i> que expresa un gen de alfa-glucosidasa de <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt (vincent.sewalt@dupont.com)
Xilanasa de <i>Bacillus licheniformis</i> expresado en <i>B. licheniformis</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)
Xilanasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresado en <i>Aspergillus niger</i>	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones	Diciembre de 2017	Unión Europea	DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)
Colorantes para reevaluación				
Negro brillante	Reevaluación de la seguridad y especificaciones	A confirmar antes de la CCFA50	CCFA49	
Eritrosina (SIN 127)	Reevaluación de la seguridad y especificaciones	Diciembre de 2017	CCFA46 (datos de Japón, IACM, UE)	
Indigotina (SIN 132)	Reevaluación de la seguridad y especificaciones	Diciembre de 2017	CCFA46 (datos de Japón, IACM, UE)	
Rojo 2G	Reevaluación de la seguridad y especificaciones	A confirmar antes de la CCFA50	CCFA49	

DATOS NECESARIOS PENDIENTES DE 13 ALMIDONES MODIFICADOS**(para información)**

(1) Se necesitan datos sobre el método de fabricación de todos los almidones modificados

(2) En el cuadro siguiente se enumeran los datos necesarios de cada almidón modificado

#	Almidón modificado	Datos necesarios pendientes	Proveedor de los datos
1	Dextrinas, almidón tostado (SIN 1400)	Método adecuado para la prueba de dispersión o distinción de azúcares reductores	Richard L Barndt LLC Richard Barndt (rbarndt49@gmail.com)
2	Almidón tratado con ácido (SIN 1401)	Método adecuado para la prueba de dispersión o distinción de azúcares reductores	
3	Almidón tratado con álcalis (SIN 1402)	Método adecuado para la prueba de dispersión o distinción de azúcares reductores	
4	Almidón blanqueado (SIN 1403)	Niveles típicos de reactivos o subproductos residuales	
5	Almidón tratado con enzimas (SIN 1405)	Método adecuado para la prueba de dispersión o distinción de azúcares reductores	
6	Fosfato de monoalmidón (SIN 1410)	Ensayo adecuado para la identificación de los grupos de fosfato	
7	Fosfato de dialmidón (SIN 1412)	Ensayo adecuado para la identificación de los grupos de fosfato y enlace cruzado	
8	Fosfato de dialmidón fosfatado (SIN 1413)	Ensayo adecuado para la identificación de los grupos de fosfato y enlace cruzado	
9	Fosfato de dialmidón acetilado (SIN 1414)	Ensayo adecuado para la identificación de los grupos de fosfato y enlace cruzado	
10	Fosfato de dialmidón acetilado (SIN 1422)	Ensayo adecuado para la identificación de los grupos de fosfato; Niveles de ácido adípico	
11	Almidón hidroxipropílico (SIN 1440)	Método adecuado para la determinación de clorhidrina de propileno	
12	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico (SIN 1442)	Método adecuado para la determinación de clorhidrina de propileno Ensayo adecuado para la identificación de los grupos de fosfato	
13	Octenil succinato sódico de almidón (SIN 1450)	Ensayo adecuado para la identificación de los grupos de octenilsuccinato	